

Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme



Rindfleisch | Schweinefleisch | Hähnchenfleisch | Putenfleisch

**Transparenzuntersuchung
im Auftrag der Verbraucherzentralen**

Oktober 2005

verbraucherzentrale

Impressum

Herausgeber

Verbraucherzentralen

© 2005 Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Große Friedberger Straße 13–17
60313 Frankfurt/Main
Telefon: 01805 / 972 010 - 0
Telefax: 069 / 972 010 - 50
E-Mail: vzh@verbraucher.de
www.verbraucher.de

Untersuchung

Büro für Agrar- und Regionalentwicklung Kassel
Dr. Andrea Fink-Keßler

Text und Redaktion

Waltraud Fesser, Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.
Hedi Grunewald, Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.
Sabine Klein, Verbraucherzentrale NRW e.V.
Hartmut König, Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Uta Viertel, Verbraucherzentrale Sachsen e.V.

Satz und Layout

Bettina Brand Grafikdesign & DTP, München

Oktober 2005

Inhaltsverzeichnis

1	Hintergrund und Zielsetzung	5
2	Methodik	6
2.1	Erhebung der Programme	6
2.2.1	Einteilung in Gruppen	9
2.2	Untersuchung der Programme	9
2.2.2	Analyse nach dem Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen	11
3	Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme für Rindfleisch	17
3.1	Kriterienkatalog und Bewertung der Rindfleischprogramme	17
3.1.1	Kriterienkatalog zur Bewertung von Rindfleischprogrammen	17
3.1.2	Bewertung der Rindfleischprogramme	23
3.2	Die Rindfleischprogramme im Einzelnen	25
3.2.1	Programme für konventionell erzeugtes Rindfleisch	25
3.2.2	Programme für ökologisch erzeugtes Rindfleisch	33
4	Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme für Schweinefleisch	43
4.1	Kriterienkatalog und Bewertung der Schweinefleischprogramme	43
4.1.1	Kriterienkatalog zur Bewertung der Schweinefleischprogrammen	43
4.1.2	Bewertung der Schweinefleischprogramme	49
4.2	Die Schweinefleischprogramme im Einzelnen	51
4.2.1	Programme für konventionell erzeugtes Schweinefleisch	51
4.2.2	Programme für ökologisch erzeugtes Schweinefleisch	60
5	Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme für Geflügelfleisch	68
5.1	Kriterienkatalog und Bewertung der Geflügelfleischprogramme	68
5.1.1	Kriterienkatalog zur Bewertung der Hähnchenfleischprogrammen	68
5.1.2	Bewertung der Hähnchenfleischprogramme	73
5.1.3	Kriterienkatalog zur Bewertung der Putenfleischprogrammen	74
5.1.4	Bewertung der Putenfleischprogramme	76
5.2	Die Geflügelfleischprogramme im Einzelnen	77
5.2.1	Programme für konventionell erzeugtes Geflügelfleisch	77
5.2.2	Programme für ökologisch erzeugtes Geflügelfleisch	82
6	Ergebnisse der Gruppenzuordnung	89
6.1	Die Programmschwerpunkte und weitere Qualitätsziele im Einzelnen	89
6.2	Bewertung der Gruppen nach dem Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen	89
6.3	Angebotsmengen	92
7	Diskussion und Empfehlungen	93
7.1	Herkunft	93
7.2	Mastdauer (nur Geflügel)	93
7.3	Fütterung	94
7.4	Futtermittelzusatzstoffe	95
7.5	Gesundheit und Hygiene	96
7.6	Haltung	96
7.7	Eingriffe am Tier	98
7.8	Transport und Schlachtung	98
7.9	Fleischfehler und Fleischqualität (Rind, Schwein)	98
7.10	Verkauf	99
7.11	Kontrolle	100
8	Zusammenfassung	101
9	Literatur	103
9.1	Rechtsvorschriften	103
9.2	Privatwirtschaftliche Standards	103
9.3	Sonstige Standards	103

Verzeichnis der Tabellen im Text

Tabelle 1	Resonanz auf die Erhebung	7
Tabelle 2	Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Rindfleisch	23
Tabelle 3	Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Rindfleisch	24
Tabelle 4	Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Schweinefleisch	49
Tabelle 5	Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Schweinefleisch	50
Tabelle 6	Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Hähnchenfleisch	73
Tabelle 7	Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Hähnchenfleisch	73
Tabelle 8	Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Putenfleisch	76
Tabelle 9	Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Putenfleisch	76
Tabelle 10	Verteilung der Programme auf die Gruppen	89
Tabelle 11	Schwerpunkte der Marken	90
Tabelle 12	Durchschnittliche Punktzahl der Gruppen	92

Verzeichnis der Übersichten im Text

Übersicht 1	Die wichtigsten Gruppenmerkmale	8
Übersicht 2	Gegenüberstellung der Kriterien für Rind, Schwein und Geflügel	13
Übersicht 3	Kriterienkatalog Rindfleisch	17
Übersicht 4	Kriterienkatalog Schweinefleisch	43
Übersicht 5	Kriterienkatalog Hähnchenfleisch	68
Übersicht 6	Kriterienkatalog Putenfleisch	74

1 Hintergrund und Zielsetzung

Auf dem Lebensmittelmarkt findet seit vielen Jahren ein harter Preiswettbewerb statt, der in den letzten Jahren durch preisaggressive Anbieter noch verschärft wurde. Hauptgegenstand der Kommunikation des Handels mit den Verbrauchern war und ist der Preis, nur vereinzelt das konkrete Qualitätsprofil von Produkten. Vor diesem Hintergrund ist die Preisorientierung der Verbraucher beim Einkauf nicht verwunderlich.

Im Gegensatz dazu stehen die durch Befragungen ermittelten, vor dem günstigen Preis rangierenden Kaufmotive beim Fleischeinkauf wie Genusswert, Verzicht auf Antibiotika, tiergerechte Haltung, regionale Erzeugung, neutrale Qualitätskontrolle etc. (Verbraucherzentrale NRW 2003, GfK Befragung). Diese Motive am Markt zu realisieren ist den Konsumenten aus folgenden Gründen fast unmöglich:

- Es gibt kaum ausreichend nachvollziehbare Signale für diese Qualitätsdimensionen. Entsprechende Signale wären starke Marken, Garantieerklärungen, staatlich und/oder unabhängig kontrollierte Gütezeichen und Siegel.
- Stattdessen dominieren verwirrende Kommunikationen wie vielfältige Label, komplizierte Kennzeichnungen, Werbung mit ländlicher und handwerklicher Idylle oder Premiumwerbung für Massenprodukte.
- Die Signale werden nur gering abgesichert durch neutrale, glaubwürdige Organisationen.

Wenn also die vielfältigen Qualitätsdimensionen nicht beurteilt werden können, wird von einer durchschnittlichen Qualität ausgegangen und nur ein entsprechend niedriger Preis akzeptiert. Dies setzt einen Prozess der Negativauslese am Markt in Gang. Anbieter überdurchschnittlicher Qualität verschwinden vom Markt oder senken ihre Standards (nach G. Akerlof (1970): The market for "lemons").

Dies trifft in besonderer Weise auf den Markt für Fleisch zu, der durch ein großes Marktsegment mit anonymer Massenware und geringe Anteile an Qualitäts-

ware mit wenig bekannten Marken und Siegeln sowie durch verwirrende Werbung und komplizierte Kennzeichnung bestimmt ist.

Aber gerade beim Fleischeinkauf haben die Verbraucher die Möglichkeit, einen sehr weitreichenden Einfluss auf die gesamte Prozesskette und insbesondere auf die landwirtschaftliche Produktion selbst zu nehmen, wenn das Angebot transparent ist. Denn jede Kaufentscheidung für eine bestimmte Prozessqualität beim Fleisch beeinflusst Ackerbau, Viehzucht, Tiererschutz, Umweltschutz, Wirtschaftssegmente – und bestimmt mit, in welche Richtung sich die landwirtschaftliche Nutztierhaltung künftig entwickeln wird.

Die Verbraucherzentralen wollen mit der Untersuchung und Beschreibung von Marken- und Gütesiegelprogrammen für mehr Marktübersicht sorgen. Verbraucher haben ganz unterschiedliche Kaufmotive. Mit der Kategorisierung dieser Programme nach fünf Schwerpunkten soll ein qualitätsbewusstes Marktscreeing erleichtert werden.

Zielsetzung dieser Untersuchung:

Im Hinblick auf die Verbraucher:

- Transparenz durch Vergleichbarkeit unterschiedlicher Marken- und Gütesiegelprogramme.
- Verbesserte Kenntnisse über Anforderungsprofile von Marken, Siegeln und Prüfzeichen.
- Ermöglichung der Auswahl von Fleisch nach individuellen Kaufmotiven unter Berücksichtigung der Anforderungsprofile von Marken, Siegeln und Prüfzeichen.

Im Hinblick auf die Anbieterseite:

- Verbesserung des Informationsgehalts der Werbung für Markenfleisch und der Kennzeichnung bis in die Ladentheke.
- Entwicklung von Empfehlungen für ein glaubwürdiges Markenfleischangebot.

2 Methodik

2.1 Erhebung der Programme

Die Erhebung der überregionalen Programme und ihrer Richtlinien begann in der ersten Phase im Frühjahr 2004 durch folgende Recherchen:

- Datenbanken: www.reginet.de, www.verbraucher-initiative.de
- frühere Erhebungen der Verbraucherzentralen, Ökostest-Ratgeber: Essen, Trinken und Genießen 1/2001 und 3/2003 sowie die Erhebungen in Poppinga O. und A. Fink-Keßler (2002),
- Internetrecherchen zu aktuellen Handelsmarken,
- schriftliche Abfrage der Verbraucherzentralen zu den vorhandenen Markenfleischprogrammen im jeweiligen Bundesland
- schriftliche Abfrage aller zuständigen Länderministerien sowie Agrarmarketinggesellschaften.

Überregional wurde dabei so definiert, dass die Programme mindestens landesweit in einem Bundesland oder aber in mehreren Bundesländern angeboten werden. Die Abgrenzung zwischen Programmen, die gemäß dieser Definition als „überregional“ gelten und Programmen, die lediglich regional agieren, ist nicht immer klar zu treffen. Bei den konventionellen Markenfleischprogrammen gibt es nur wenige Marken, die in mehreren Bundesländern angeboten werden. Anders im Öko-Bereich: die Marken der Anbauverbände sind meist bundesweit präsent. Ökologische Handelsmarken werden hingegen oftmals nur regional angeboten, da sie an das Distributionsgebiet des jeweiligen Handelsunternehmens gebunden sind.

Im Sommer 2004 wurden in der zweiten Phase 69 Programmträger mit einem standardisierten Fragebogen angeschrieben. Da einzelne Programmträger über mehrere Marken verfügen, wurden insgesamt 110 Marken erfasst. Zahlreiche Marken umfassen ihrerseits verschiedene Fleischarten. Da für jede Fleischart eigenständige Richtlinien gelten, können verschiedene Markenfleischprogramme für Rind oder Schwein unter einer Marke angeboten werden. Beispiel: Die Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück (EGO) besitzt die Marke „Eichenhof“. Da unter dieser Marke sowohl Rind- als auch Schweinefleisch angeboten wird, gibt es zwei Markenfleischprogramme – „Eichenhof Rindfleisch“ und „Eichenhof Schweinefleisch“.

Zusätzlich wurden Angaben zur Marktdurchdringung (Anzahl der in das Programm eingebundenen Erzeugerbetriebe, Anzahl der über das Programm abgesetzten Tiere, Vermarktungswege sowie Angaben zur Produktpolitik) abgefragt. Richtlinien/Lastenhefte sowie Werbematerial und Musterkennzeichnungen sollten als Beleg mitgeschickt werden.

Nach teilweise mehrfacher schriftlicher Nachfrage konnten 34 Programmträger in die Erhebung einbezogen werden (Tabelle 1). Diese Programmträger vertreiben insgesamt 60 Marken. Genau untersucht wurden

allerdings nur 46 dieser 60 Marken, da sieben Programmträger identisches Markenfleisch unter mehreren (insgesamt weiteren 14) Handelsbezeichnungen anbieten. Im Einzelnen sind dies:

Bewertete Marke	Weitere Handelsbezeichnungen für das jeweils identische Programm
• Biopark	Biopark-Premium
• Gutfleisch	Goldswien Mecklenburger Extraklasse
• Gutfried	Gut Stetten
• Landklasse	Holstein-Schlachter
• Naturland	Altdorfer Biofleisch Landfrau ÖKQ
• Prima Rind	Prima Kalb
• Wiesenhof	Goldbroiler Heidegold Landgold Privathof Geestland (Pute)

Hinter jeder der 46 bewerteten Marken können bis zu vier Programme für unterschiedliche Fleischarten – (1) Rindfleisch, (2) Schweinefleisch, (3) Hähnchenfleisch und (4) Putenfleisch – stehen, sodass insgesamt 96 Programme analysiert wurden.

Differenziert nach Fleischarten wurden erhoben:

	konventionelle Programme	ökologische Programme
Rindfleisch	14	17
Schweinefleisch	15	14
Hähnchenfleisch	7	12
Putenfleisch	6	11
Summe	42	54

Die Analyse der Programme erfolgte auf Basis der von den Programmträgern zugesandten Informationen, d.h. Programmrichtlinien, Infomaterialien und dem ausgefüllten Fragebogen. Eine Überprüfung in der Praxis konnte im Rahmen dieser Untersuchung nicht geleistet werden. Wo große Unklarheiten bestanden, wurde mit den Programmverantwortlichen Rücksprache gehalten. In die Analyse einbezogen wurden jedoch nur schriftliche Äußerungen. Ziel war es, Informationen so zu erfassen, wie besonders interessierte Verbraucher sie (theoretisch) selbst erhalten könnten; mit anderen Worten: die Programme an den Informationen zu messen, die sie bereit sind, Konsumenten zukommen zu lassen.

Tabelle 1: Resonanz auf die Erhebung

Anzahl der Programm-träger	Anzahl der Marken	Resonanz	Marken (und Programmträger)
34	60	Teilnahme an der Erhebung	<i>Bioland</i> (Bioland e.V.) <i>Biopark / Biopark Premium</i> (Biopark e.V.) <i>Bio-Siegel</i> (BMVEL) <i>Bio-Wertkost</i> (Edeka-Zentrale) <i>Boeuf de Hohenlohe</i> (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.) <i>Böseler Goldschmaus</i> (Böseler Goldschmaus GmbH) <i>Chiemgauer Naturfleisch</i> (Chiemgauer Naturfleisch GmbH) <i>Demeter</i> (Demeter-Bund e.V.) <i>Ecoland</i> (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.) <i>Eichenhof</i> (Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück) <i>Gäa</i> (Gäa e.V.) <i>Galloway Gourmet Fleisch</i> (Interessengemeinschaft Gallowayzüchter e.V.) <i>Gallica</i> (Großschlachtere Thönes e.K.) <i>Gallica bio</i> (Großschlachtere Thönes e.K.) <i>Geprüfte Qualität-Hessen</i> (Länderzeichen Hessen) <i>Geprüfte Qualität-Thüringen</i> (Länderzeichen Thüringen) <i>Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe</i> (Länderzeichen Baden-Württemberg) <i>Gut Eichenhain</i> (Velisco Geflügel GmbH) <i>Gutfleisch / Goldswien / Mecklenburger Extraklasse</i> (Edeka-Zentrale) <i>Gutfried / Gut Stetten</i> (Velisco Geflügel GmbH) <i>Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein</i> (Länderzeichen Schleswig-Holstein) <i>Junges Weiderind</i> (Erzeugergemeinschaft Junges Weiderind) <i>Kikok</i> (Heinrich Borgmeier GmbH) <i>Kff-bio</i> (Kurahessische Fleischwaren GmbH) <i>Landklasse / Holstein Schlachter</i> (Coop Schleswig-Holstein e.g.) <i>LandPrimus</i> (Kurahessische Fleischwaren GmbH) <i>Naturland / ÖKQ / Landfrau / Altdorfer Biofleisch</i> (Marktgesellschaft mbH der Naturland Betriebe) <i>Natürlich Eifelrind</i> (Eifel-Rindfleisch-Absatzgemeinschaft) <i>Neuland</i> (Neuland e.V.) <i>Prima Rind / Prima Kalb</i> (Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu w.V.) <i>QS-Prüfzeichen</i> (QS Qualität und Sicherheit GmbH) <i>Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway aus Schleswig-Holstein</i> (Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein) <i>Qualivo</i> (Qualivo Deutschland GmbH) <i>Regioland</i> (Hofra-Qualitätsfleisch Vermarktungs GmbH) <i>Regiostar</i> (Hofra-Qualitätsfleisch Vermarktungs GmbH) <i>Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz</i> (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz) <i>Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch</i> (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.) <i>Thönes Natur</i> (Großschlachtere Thönes e.K.) <i>Thönes Natur bio</i> (Großschlachtere Thönes e.K.) <i>Unser Mecklenburger</i> (Coop Schleswig-Holstein e.g.) <i>Von Hier</i> (Feneberg Lebensmittel GmbH) <i>Weidehof</i> (Qualitätsfleischerzeugergemeinschaft w.V. Weidehof) <i>Wiesenhof/Geestland/Goldbroiler/Heidegold/Landgold/Privathof</i> (Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH) <i>Wiesenhof-bio</i> (Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH) <i>Wiesenhof-Weidehähnchen</i> (Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH)
4	5	Schriftliche Absage	<i>Bauernglück</i> (Aldi) <i>Bauernsiegel / Landjuwel</i> (Premium Fleisch AG) <i>Danpo</i> (Danpo Deutschland) <i>Erlenhof</i> (Rewe)

Anzahl der Programm-träger	Anzahl der Marken	Resonanz	Marken (und Programmträger)
6	8	Aktuell kein Marktauftritt, u.a. wegen Akkreditierung der Rindfleischetikettierung und / oder Neugestaltung der Marke	<i>Bergsträßer Frische</i> (Südwest Fleisch GmbH) <i>io.franki / franki.Weidefleisch / angus.franki</i> (Weidefleisch Franken) <i>Donauland</i> (Donauland Fleischwerke) <i>Fleischhof Rasting</i> (Fleischhof Rasting) <i>FrankenGut</i> (FrankenGut Fleischwerk GmbH) <i>Schwarzwaldhof</i> (Schwarzwaldhof-Fleischwerke)
3	5	Marke existiert, wird aber gegenüber dem Verbraucher nicht kommuniziert	<i>Offene Stalltüre / Geprüfte Qualität – Bayern</i> (Länderzeichen Bayern) <i>ProAgro</i> (Länderzeichen Brandenburg) <i>Transparind / Bestschwein</i> (Westfleisch AG)
4	7	Marken haben inzwischen nur noch lokale Bedeutung	<i>Ochsendgold / Färsengold / Goldbeef / VQS</i> (Südfleisch AG) <i>Ökoland</i> (Ökoland Nord) <i>Ökosiegel</i> (Ökosiegel e.V.) <i>Priegnitzer Weiderind</i> (EZG Priegnitzer Weiderind)
5	5	Marke wurde ganz eingestellt oder es wird kein Fleisch mehr unter der Marke geführt	<i>Bayernwald-Qualität</i> (Bayernwald-FärsenVermarktungsGmbH) <i>Eifelschwein</i> (Schweinevermarktungsgenossenschaft RLP) <i>Füllhorn</i> (Rewe) <i>Naturkind</i> (Kaiser's Tengelmann AG) <i>Unser Bestes</i> (AVA Bielefeld)
13	21	Keine Antwort erhalten	<i>Altenburger / Altenburger plus</i> (Südstfleisch GmbH) <i>Astenhof / Farmfrisch</i> (Goosens GmbH) <i>Birkenhof</i> (Kaiser's Tengelmann AG) <i>Freiland-Truthahn</i> (Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH) <i>Friki</i> (Friki GmbH) <i>Gut Weidenhof / Naturwert / block house</i> (Bünting BeteiligungsGmbH) <i>Heidemark</i> (Heidemark Vertriebs- und Logistik GmbH) <i>Meister-Siegel / Mon Boeuf</i> (Globus Holding) <i>Metro Quality / Grünes Land</i> (Metro Group) <i>NFZ-Auslese</i> (NFZ-Norddeutsche Fleischzentrale) <i>Stolle / Grünlandhähnchen</i> (Gebr. Stolle GmbH) <i>Tillman's / Westfalenglück</i> (B&C Tönnies Fleischwerk) <i>Vitabeef</i> (Hanseatische Fleisch- und Handelsgesellschaft)
69	111	Summe aller schriftlich angefragten Programmträger und Marken	
davon: 34	60	Summe – untersucht (Analyse erfolgt in Kapiteln 3 bis 5)	
35	51	Summe – nicht untersucht	

Übersicht 1: Die wichtigsten Gruppenmerkmale

Gruppe	Rindfleisch	Schweinefleisch	Geflügelfleisch
Kontrollierte Qualität	Prozesskontrolle i.d.R. QS-System oder ähnliches Eigenkontrollsystem		
Regionale Herkunft	Herkunft (zumindest Mast und Schlachtung) aus der Region, Futter hofeigen oder aus Region, kurze Transportwege		
Extensive Erzeugung	Kriterienkatalog: „Haltung“ – Unterkriterium 1:		
	Teilspaltenboden, Einstreu	Teilspaltenboden, Einstreu	maximale Besatzdichte im Stall 25 kg Lebendgewicht/qm
Besonders tiergerechte Erzeugung	Kriterienkatalog: „Haltung“ – mindestens Unterkriterium 3:		
	Auslauf für alle Tiere, Spaltenboden verboten		Auslauf für alle Tiere
Ökologische Erzeugung	Verordnung (EWG) 2092/91 Ökologischer Landbau (EG-Öko-Verordnung)		

Folgende erfasste Marken wurden nicht als Markenfleischprogramme definiert und daher nicht in diesen Bericht einbezogen:

- *Alnatura*: Bio-Handelsmarke: führt kein Fleisch
- *Du Darfst*: Nur das Schweine- und Rindfleisch in den Du-darfst-Wurstwaren werden nach speziellen Richtlinien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall erzeugt (siehe Kapitel 4). Weder das in den Wurstwaren verarbeitete Geflügelfleisch noch das in anderen Du-darfst-Produkten (Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte) verarbeitete Fleisch stammen aus den speziellen Programmen.
- *Marschenland*: Marke weniger Höfe im Elbe-Weser-Dreieck, die nur begrenzt angeboten wird.

2.2 Untersuchung der Programme

Die Programme wurden einem zweistufigen Analyseverfahren unterzogen.

1. Auf der Basis eines von den Verbraucherzentralen entwickelten Kriterienkataloges (Kapitel 2.2.2) wurden die Schwerpunkte der Programme ermittelt. Darüber hinaus erfolgte eine umfassende und differenzierte Analyse der jeweiligen Qualitätsziele.
2. Anhand der Schwerpunkte erfolgte eine Einteilung in fünf Gruppen (Kapitel 2.2.1). Ziel der Gruppeneinteilung ist es, Verbrauchern eine schnelle Übersicht über die Schwerpunktsetzungen bzw. Hauptausrichtungen der Programme zu vermitteln. Die über die Gruppeneigenschaften hinausgehenden Besonderheiten der einzelnen Programme werden ergänzend qualitativ beschrieben (Kapitel 3.2 Rind, 4.2 Schwein und 5.2 Geflügel).

2.2.1 Einteilung in Gruppen

Entsprechend den Erkenntnissen aus der detaillierten Untersuchung/Analyse wurden die Programme in fünf Gruppen eingeteilt:

- *Kontrollierte Qualität*
- *Regionale Herkunft*
- *Extensive Erzeugung*
- *Besonders tiergerechte Erzeugung*
- *Ökologische Erzeugung*

Die Kategorien stehen gleichberechtigt, d. h. ohne Rangordnung nebeneinander. Wenn Programme in mehrere Gruppen gleichzeitig zugeordnet werden konnten, so erfolgte die Einteilung in diejenige Gruppe, die den aus Sicht der Verbraucherzentralen weitestgehenden Anspruch erfüllte. Maßgeblich waren hier Aspekte der Nachhaltigkeit. Zugehörigkeiten zu weiteren Gruppen wurden in der Spalte „Besonderheiten“ vermerkt. Als „Besonderheiten“ werden außerdem diejenigen Merkmale aufgeführt, die über die allgemeinen Gruppenmerkmale hinausgehen.

Die konkrete Verknüpfung mit dem Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen war nur für die Gruppen „Regionale Erzeugung“, „Extensive Erzeugung“ und „Besonders tiergerechte Erzeugung“ notwendig. Bei-

spielsweise müssen für die Einteilung in die Gruppen „Extensive Erzeugung“ und „Besonders tiergerechte Erzeugung“ die Unterpunkte 1 bzw. 3 des Kriteriums „Haltung“ erfüllt sein. Für die Einteilung in die Gruppe „Regionale Herkunft“ hingegen genügte es, wenn bestimmte Bedingungen erfüllt waren, die für eine regionale Herkunft kennzeichnend sind, wie u.a. hofeigenes oder regional erzeugtes Futter, kurze Transportwege oder Mast und Schlachtung in der Region (siehe Übersicht 1, S. 8).

Beschreibung der Gruppen im Einzelnen

Kontrollierte Qualität (Kontrolliert)

In der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ wurden Programme zusammengefasst, die besonderen Wert auf die Qualitätssicherung und -kontrolle entlang der gesamten Produktionskette, also vom Erzeuger bis zur Ladentheke legen. Besonders häufig ist das Qualitätssicherungssystem der „Qualität und Sicherheit GmbH“ (QS-System) anzutreffen. Die Betriebe unterliegen einer umfangreichen Dokumentationspflicht und darauf basierender Eigenkontrolle. Sie werden zusätzlich durch externe Organisationen kontrolliert.

Nutzen für Verbraucher: Durch verstärkte Dokumentation und Kontrolle werden die Vorgaben des Programms allen Beteiligten immer wieder vor Augen geführt. Das verringert die Fehlerwahrscheinlichkeit. Falls dennoch Probleme auftreten sollten, kann die Dokumentation zu einer schnelleren Fehlerermittlung und -beseitigung beitragen. Diese Programme verbessern somit die Lebensmittelsicherheit.

Regionale Herkunft (Regional)

In die Gruppe „Regionale Herkunft“ wurden diejenigen Programme aufgenommen, die auf die regionale Herkunft der Tiere (Mast und Schlachtung in der Region) und/oder auf hofeigenes oder regional erzeugtes Futter Wert legen. Eine Schlachtung in der Region erlaubt zudem kurze Transportwege. Der Begriff „Region“ kann dabei durchaus unterschiedlich gefasst sein. Er kann sowohl einen Naturraum bedeuten (z.B. Allgäu, Hohenlohe, Niederrhein) als auch ein ganzes Bundesland mit angrenzenden Gebieten (z.B. Qualitätszeichen Baden-Württemberg). In die Gruppe „Regionale Herkunft“ wurden auch alle Länderzeichen eingeordnet.

Nutzen für Verbraucher: Kurze und möglichst direkte Lieferbeziehungen zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern erhöhen die Transparenz für alle Beteiligten. Der Kauf regionaler Produkte unterstützt die regionalen Erzeuger und Verarbeiter und dient dem Erhalt der regionalen landwirtschaftlichen Strukturen. Oftmals ist damit auch die Gelegenheit verbunden, die landwirtschaftlichen Betriebe selbst in Augenschein zu nehmen. Kurze Transportwege bedeuten weniger Stress für die Tiere und damit auch eine bessere Fleischqualität.

Legt das Programm zusätzlich besonderen Wert auf hofeigen oder regional erzeugtes Futter, bekommen die Tiere vorrangig Getreide, heimische Eiweißpflanzen und Gras. Auf billige Substitute wird verzichtet. Die Tiere wachsen langsamer, was sich ebenfalls positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Extensive Erzeugung (Extensiv)

In der Gruppe „Extensive Erzeugung“ wurden diejenigen Programme zusammengefasst, welche die Tiere weniger intensiv als üblich halten. Alle Tierarten erhalten mehr Platz im Stall. Bei Rindern und Schweinen ist die Liegefläche mit Stroh eingestreut. Nicht eingestreute Flächen mit Spalten befinden sich nur im Fress- und Kotbereich der Tiere (Teilspaltenböden). Besonderheit der extensiven Geflügelhaltung ist neben dem erhöhten Platzangebot die verlängerte Mastdauer.

Damit Programme in diese Gruppe eingeteilt werden konnten, mussten diese bezogen auf den Kriterienkatalog mindestens das Unterkriterium 1 des Kriteriums „Haltung“ erfüllen (Übersicht 1).

Spezielle Kriterien für Rindfleisch: Damit Programme in diese Gruppe eingeteilt werden konnten, mussten sie eine planbefestigte und weiche Liegefläche vorschreiben (Teilspaltenboden ist zugelassen). In der Regel liegen die Tiere dann auf Stroh und die Kälber werden ausschließlich auf Stroh großgezogen. Bei manchen Programmen in dieser Gruppe erhalten die Mastrinder im ersten Jahr Weidegang. Während der Endmast können die Tiere ganzjährig aufgestallt sein, dann jedoch in einem Laufstall.

Spezielle Kriterien für Schweinefleisch: Für die Einteilung in diese Kategorie ist wichtig, dass Vollspaltenboden verboten ist, die Tiere eine planbefestigte und weich gestaltete Liegefläche mit Stroheinstreu haben. Im Stall *mus*s Tageslicht herrschen.

Spezielle Kriterien für Geflügelfleisch: Da im Gegensatz zu den Legehennen Mastgeflügel auch in intensiven Haltungsformen stets in Bodenhaltung mit Einstreu aufgezogen wird, ist für die Einteilung in diese Gruppe das Platzangebot entscheidend. Es muss ausreichend Fläche zur Verfügung stehen, sodass sich die Tiere auch noch in der Endmastphase gut bewegen können. Bei einer extensiven Mast dürfen daher nur 12 bis maximal 16 Tiere pro Quadratmeter gehalten werden (bei einer Intensivmast sind es dagegen 17 bis 23 Tiere) bzw. eine Besatzdichte von 25 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter nicht überschritten werden (1). Außerdem muss ein natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus eingehalten werden mit einer zusammenhängenden Dunkelphase von mindestens acht Stunden.

Nutzen für Verbraucher: Eine extensive Erzeugung bedeutet mehr Platz und höheren Liegekomfort für die Tiere. Auch können sich die Tiere mit dem Strohmaterial beschäftigen und nehmen zusätzlich Raufutter auf. Dies bedeutet nicht nur eine tiergerechtere Haltungs-

form sondern auch ein langsames Wachstum der Tiere. Durch die zusätzlich bessere Bewegungsmöglichkeit der Tiere kann sich festes und aromatisches Fleisch entwickeln. In Kombination mit einer guten und tiergerechten Fütterung kann dies den Genusswert des Fleisches erhöhen.

Besonders tiergerechte Erzeugung (Tiergerecht)

In die Gruppe „Besonders tiergerechte Erzeugung“ wurden diejenigen Programme eingeteilt, die bei Aufzucht, Haltung und Fütterung den Bedürfnissen der Tiere besonders weitgehend Rechnung tragen. Bei diesen Programmen erhalten die Tiere Auslauf und/oder Weidegang und kommen dadurch mit ihrer natürlichen Umgebung in Berührung. Im Stall sind bei Schweinen und Rindern Spaltenböden grundsätzlich verboten, d.h. es werden auch keine Spalten im Fress- oder Kotbereich zugelassen. Stroheinstreu ist zwingend.

Damit Programme in diese Gruppe eingeteilt werden konnten, mussten diese bezogen auf den Kriterienkatalog das Unterkriterium 3 des Kriteriums „Haltung“ erfüllen (Übersicht 1).

Spezielle Kriterien für Rindfleisch: Es wurden in diese Gruppe nur diejenigen Programme aufgenommen, welche Rindfleisch ausschließlich in Form von Mutterkuhhaltung erzeugen. *Mutterkuhhaltung* bedeutet, dass die Kälber mindestens sechs Monate ausschließlich mit Milch und Gras/Heu aufgezogen werden. Programme in dieser Gruppe gewährleisten den Masttieren während der ersten Vegetationsperiode Weidehaltung und während der Stallhaltungsphase (Winter und/oder Endmast) einen Auslauf in Form eines befestigten Laufhofes.

Da in der Mutterkuhhaltung nur Fleischrinderrassen (und Kreuzungstiere von Milch- und Fleischrindern) aufgezogen werden, ist diese Haltungsform auch stets mit einem hohen Genusswert des Fleisches verbunden.

Spezielle Kriterien für Schweinefleisch: Allen Schweinen (Sauen, Mastschweinen) wird Auslauf gewährt. Davon ausgenommen sind lediglich säugende Sauen und Ferkel unter 30 Kilogramm Lebendgewicht. Außerdem müssen die Sauen in Gruppen gehalten werden und dürfen nach dem Abferkeln nur für eine begrenzte Zeit fixiert sein.

Spezielle Kriterien für Geflügelfleisch: Die hier eingeordneten Geflügelfleischprogramme betreiben eine konsequente Auslaufhaltung der Tiere. Da Geflügel in der Regel während der Wintermonate und bei schlechtem Wetter aus gesundheitlich-hygienischen Gründen nicht auf die Wiese/Weide gelassen wird, bedarf es zusätzlich eines überdachten Schlechtwetterauslaufes (auch Kaltscharraum genannt), damit die Tiere das ganze Jahr über die Möglichkeit haben, mit ihrer natürlichen Umwelt in Kontakt zu kommen. Zusätzlich muss der Stallbereich Strukturierungen aufweisen wie z.B. Sitzstangen oder Strohbällen. Auch muss ein natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus (mindestens acht Stunden zusammenhängende Dunkelphase) eingehalten werden.

Nutzen für Verbraucher: Diese Programme setzen den Anspruch einer tiergerechten Haltung und Fütterung der Tiere besonders konsequent um. Die Tiere erhalten Bedingungen, die ihnen weitest möglich erlauben, art-eigene Verhaltensweisen auszuüben und langsam zu wachsen. Durch den zusätzlichen Kontakt mit der natürlichen Umwelt sind diese Tiere auch robuster und weniger krankheitsanfällig (mit Ausnahme von Weideparasiten). Gleichzeitig bieten diese Programme daher einen hohen Genusswert und Tierschutz.

Ökologische Erzeugung (Biologisch)

Die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ besteht aus den Programmen, die auf der Rechtsgrundlage der EG-Öko-Verordnung wirtschaften. Daher sind hier alle Marken der ökologischen Anbauverbände (wie z.B. Bioland, Demeter, Naturland) und die Bio-Handelsmarken vertreten.

Folgende Grundsätze gelten für die ökologische Erzeugung bei allen untersuchten Tierarten: Für Futtermittel gibt es Obergrenzen und eine Positivliste erlaubter, konventionell erzeugter Futtermittel (gültig noch bis Dezember 2011 (2)).

Transgene Futtermittel und mit Hilfe von Gentechnik hergestellte Futtermittelzusatzstoffe sind grundsätzlich verboten, ebenso der Einsatz antibiotischer Leistungsförderer. Unzulässig ist auch der prophylaktische Tierarzneimittelleinsatz. Nach krankheitsbedingtem Tierarzneimittelleinsatz muss eine doppelte Wartezeit zwischen Arzneimittelanwendung und Schlachtung eingehalten werden, verglichen mit der konventionellen Erzeugung. Der ökologische Landbau strebt ferner eine tiergerechte Haltung an. Konkret bedeutet das: Die Liegefläche muss immer mit Stroheinstreu versehen sein, den Tieren wird deutlich mehr Platz gegeben, möglichst sollte Weidegang oder Auslauf im Freien gewährt werden. Allerdings gilt hier eine Übergangsfrist bis 2010, sodass eine Auslaufhaltung noch nicht in allen Betrieben und bei allen Tierarten konsequent umgesetzt ist. Manipulationen an Tieren wie Zähne abknöpfen und Kupieren von Schwänzen und Schnäbeln sind in der ökologischen Tierhaltung grundsätzlich verboten.

Zu Fleischfehlern/Fleischqualität sowie zu Transport und Schlachtung sagt die EG-Öko-Verordnung nichts aus. Die Rückverfolgbarkeit der tierischen Erzeugnisse muss von der Ladentheke bis zum Erzeugerbetrieb gegeben sein und eine korrekte Kennzeichnung, die auch die Kontrollnummer der Prüfstelle enthält. Die Kontrolle umfasst alle Stufen der Erzeugung, bei Nichteinhaltung der Richtlinien drohen Sanktionen.

Die Verbände des ökologischen Landbaus haben vor allem im Bereich der Fütterung und Futtermittelzusatzstoffe Bestimmungen, die strenger gefasst sind als die der EG-Öko-Verordnung. Unter „Besonderheiten“ werden die besonderen Qualitätsanforderungen einzelner Programme deutlich gemacht.

Spezielle Kriterien für Rindfleisch: Die Hälfte des Ökofutters muss auf dem Hof erzeugt sein und Rinder müssen vorrangig mit Raufutter (Gras, Heu, Silage) gefüttert werden. Bis Dezember 2007 ist ein Zukauf von maximal fünf Prozent konventionell erzeugter Futtermittel erlaubt. Ein Zukauf von (Mast-)Kälbern aus konventionellen Betrieben ist seit Ende 2004 ausnahmslos verboten. Kälber müssen mindestens drei Monate lang Milch erhalten. Die Anbindehaltung ist verboten. Auch Mastbullen, die älter als ein Jahr sind, müssen Weidegang erhalten, ihre Endmast kann jedoch in reiner Stallhaltung erfolgen. Für Altbauten, die vor 1999 bereits eine Ökoanerkennung hatten, können Ausnahmen von den Haltungsvorschriften und dem Verbot der Anbindehaltung gewährt werden.

Spezielle Kriterien für Schweinefleisch: In der Fütterung ist ein Einsatz von maximal 15 Prozent konventionell erzeugter Futtermittel gemäß einer Positivliste noch bis Dezember 2007 erlaubt. Schweinen muss täglich Raufutter, d.h. Gras vorgelegt werden. Ein Zukauf von Ferkeln aus konventioneller Haltung ist, mit Ausnahmegenehmigung, derzeit noch möglich. Die Sauen werden in Gruppen gehalten und dürfen nur kurz vor und nach dem Abferkeln vereinzelt und fixiert werden. Den Ferkeln werden weder die Schwänze kupiert noch die Zähne abgekniffen. Sie dürfen 40 Tage lang – d.h. fast doppelt so lange wie intensiv gehaltene Tiere – bei der Muttersau bleiben und Milch trinken bevor sie abgesetzt werden. Auslauf muss gewährt werden (Sauen, Mastschweine) – allerdings gilt auch hier eine Übergangsfrist bis 2010.

Spezielle Kriterien für Geflügelfleisch: Es müssen langsam wachsende Rassen verwendet werden oder eine Mastdauer von mindestens 81 Tagen (bei Hähnchen) bzw. 140 Tagen (Puten) eingehalten werden. Zugekaufte, konventionell erzeugte Mastküken dürfen nicht älter als drei Tage sein. Bis Dezember 2007 dürfen maximal 15 Prozent des Futters zugekauft werden und aus konventioneller Erzeugung stammen. Zugelassene Eiweißfuttermittel aus konventioneller Erzeugung sind Milch, Eier und Fische sowie andere Meerestiere. Es dürfen maximal 10 Tiere pro Quadratmeter gehalten werden. Eine Auslaufhaltung ist während eines Drittels der Lebenszeit vorgeschrieben – mit Übergangsfrist bis 2010.

Nutzen für Verbraucher: Die ökologische Erzeugung von Fleisch ist eingebettet in ein gesamtökologisches und an betrieblichen Kreisläufen orientiertes Betriebskonzept. Der Verzicht auf viele im konventionellen Landbau und in der intensiven Tiermast übliche Betriebsmittel (angefangen beim synthetischen Stickstoffdünger bis hin zu antibiotischen Leistungsförderern) garantiert eine umweltschonende Fleischherzeugung und mindert das Risiko unerwünschter Rückstände und Schadstoffe. Die Tiere werden je nach Betrieb und Region mindestens „extensiv“, teilweise auch „besonders tiergerecht“ gehalten.

2.2.2 Analyse nach dem Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen

Die detaillierte Untersuchung der Markenfleischprogramme erfolgte auf der Basis des von den Verbraucherzentralen entwickelten Kriterienkataloges. Dieser umfasst Kriterien entlang der gesamten Prozesskette und basiert auf den im Oktober 2002 von den Verbraucherzentralen herausgegebenen „Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügelfleisch (Huhn und Pute)“.

Jedes Kriterium wird wiederum durch Unterkriterien präzisiert. Die differenzierten Erzeugungssysteme machen es erforderlich, viele und unterschiedliche Kriterien abzufragen und zu analysieren.

Bei der Erarbeitung der Kriterien (und bei der Untersuchung der Programme) wurden folgende Standards berücksichtigt (siehe auch Kapitel 9):

Gesetzlicher Mindeststandard

- Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung, hier insbesondere Abschnitt 2 „Kälberhaltung“
- Tierschutz-Transportverordnung
- Tierschutz-Schlachtverordnung
- EU-Richtlinie über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen vom 19. November 1991
- Verordnung (EWG) 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel
- Verordnung (EG) 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung
- Verordnung (EWG) 1538/91 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch

Privatwirtschaftliche Standards

- Bundeseinheitliche Eckwerte für eine freiwillige Vereinbarung zur Haltung von Jungmasthühnern (Broiler, Masthähnchen) und Mastputen, BMVEL (Hrsg.), September 1999
- QS-Leitfäden Landwirtschaft für Rind, Schwein, Geflügel
QS-Leitfäden Schlachtung/Zerlegung für Rind, Schwein, Geflügel
QS-Prüfsystematik Geflügel
QS-Leitfaden Handel

Sonstige Standards

- Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügelfleisch (Huhn und Pute). Verbraucherzentralen, Oktober 2002, Berlin
- Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung. Anlage 2 des Agrarinvestitionsförderprogramms (AFP) im Rahmenplan der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes“ für den Zeitraum 2002 bis 2005

Anmerkungen

- (1) Dies entspricht der in den EG-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (VO (EWG) 1538/91 definierten „Extensiven Bodenhaltung“.
- (2) Der zulässige Anteil konventioneller Futtermittel wird dabei schrittweise bis 2011 auf Null reduziert. Ausnahme: Für Wiederkäuer läuft die Übergangsfrist bereits im Dezember 2007 aus.

Übersicht 2: Gegenüberstellung der Kriterien für Rind, Schwein und Geflügel

1. Herkunft (** bei Rind und Schwein, ** bei Geflügel)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland (D - D - D)		Mast und Schlachtung in Deutschland (D - D)	
Zukauf von Kälbern/Jungtieren nur aus Betrieben mit programmmentsprechenden Vorgaben zur Erzeugung.	Zukauf von Ferkeln nur aus Betrieben mit programmmentsprechenden Vorgaben zur Erzeugung.	Schlupf (= Brüterei), Mast, Schlachtung in Deutschland (D – D – D)	
Verwendung alter Haustierrassen		---	
2. Mastdauer (** nur bei Geflügel)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
---	---	(1) Langsam wachsende (Hybrid)-Linien / -Rassen (2) Mastdauer mindestens 42 Tage. <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens einer Anforderung</i>	(1) Langsam wachsende (Hybrid)-Linien/-Rassen. (2) Mastdauer mindestens 140 Tage. <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens einer Anforderung</i>
---	---	Mastdauer mindestens 81 Tage	Mastdauer mehr als 140 Tage
3. Fütterung (****)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
Programmspezifische Liste zugelassener Futtermittel			
(1) Mindestens 50 Prozent Futter hofeigen oder regional erzeugt			
(2) Mindestanteil Eiweißfuttermittel aus Region <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens einer Anforderung</i>		(2) 60 Prozent Getreide Mindestanteil (3) Eiweißfuttermittel aus Region <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens zwei Anforderungen</i>	
Keine gentechnisch hergestellten Futtermittel			
Begrenzung des Anteils an Maissilage in der Tagesration bei Mastrindern (keine Bedingung bei Mutterkuhhaltung)	Ferkel nicht vor 28. Tag abgesetzt	Verbot von tierischem Eiweiß (außer Milcheiweiß und Eier)	
4. Futtermittelzusatzstoffe (** bei Rind und Schwein, **** bei Geflügel)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
Verbot aller antibiotischen Leistungsförderer			
---	---	(1) Impfung gegen Kokzidien (2) Absetzen der Kokzidiostatika 10 Tage vor der Schlachtung <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens einer Anforderung</i>	Verbot pharmazeutisch wirksamer Futtermittelzusatzstoffe nach der 9. Woche
Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe			
Verbot von gentechnisch hergestellten Futtermittelzusatzstoffen			

5. Gesundheit und Hygiene (** bei Rind, *** bei Schwein, ** bei Geflügel)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
(1) Abgabe von Tierarzneimitteln durch Vertragstierarzt (2) Kein vorbeugender Einsatz von Tierarzneimitteln (3) Doppelte Wartefristen nach Anwendung von Tierarzneimitteln <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens zwei Anforderungen</i>			
Kennzeichnung behandelter Tiere über 250 Kilogramm Lebendgewicht und Ausschluss aus Programm	Kennzeichnung behandelter Tiere über 40 Kilogramm Lebendgewicht und Ausschluss aus Programm	---	---
---	Salmonellenüberwachung		
(1) Medikamentenausschlussliste (2) Parasitenprophylaxe <i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i>	(1) Medikamentenausschlussliste, mindestens aber Ausschluss von Tetrazyklinen (2) Parasitenprophylaxe <i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i>	(1) Medikamentenausschlussliste (2) Parasitenprophylaxe <i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i>	
6. Haltung (***)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
(1) Vollspaltenboden verboten, perforierter Anteil bis max. 50 Prozent, (Stroh-) Einstreu auf Liegefläche. Alle Tiere müssen gleichzeitig liegen können.		(1) Natürliches Tageslicht und Einhaltung von Tag-Nacht-Rhythmus (2) Besatzdichte: 25 Kilogramm Lebendgewicht je Quadratmeter	
(2) Grundfutterfressplatz für jedes Tier (3) Stroheinstreu für Kälber <i>Punktvergabe bei Erfüllung aller drei Anforderungen</i>	(2) Tageslicht (3) Beschäftigungsmaterial (4) Strukturierung in Funktionsbereiche <i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten beiden Anforderungen (1,2) sowie einer weiteren</i>	(3) Stallstrukturierung (u.a. Sitzstangen oder Strohbällen) (4) Tränk- und Fütterungseinrichtungen entsprechend der bundeseinheitlichen Eckwerte <i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten beiden Anforderungen (1,2) sowie bei Aussagen zu den anderen beiden Anforderungen (3, 4)</i>	(5) Krankenstall <i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten beiden Anforderungen (1,2) und mindestens weiterer zwei Anforderungen</i>
(1) Mastrinder: Weidegang der Jungtiere, Anbindung in Endmastphase (ab 200 Kilogramm Lebendgewicht verboten, ganzjährige Aufstallung in Laufstall während Endmast möglich) (2) Gruppenhaltung der Kälber ab fünften Woche (3) Spezifische Mindestbodenflächen pro Tier: Kälber: 1,5 qm je Tier <150 kg LG, Mastrinder: 3,5 qm je Tier <350 kg LG, 4,5 qm je Tier >350 kg LG <i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten Anforderung sowie einer weiteren oder wenn Rindfleisch in Mutterhaltung erzeugt wird</i>	(1) Mastschweine bis 60 Kilogramm Lebendgewicht, mind. 0,8 Quadratmeter pro Tier (2) Begrenzung der Fixierung der Sauen nach dem Abferkeln (insgesamt max. 15 Tage) (3) Gruppenhaltung der leeren und tragenden Sauen (4) Ferkel: Verbot vollständig perforierten Bodens <i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens drei der vier Anforderungen</i>	Kaltscharrraum mindestens ein Drittel der begehbaren Stallfläche	(1) Kaltscharrraum mindestens ein Drittel der begehbaren Fläche (2) Strukturierungen und Beschäftigungsmaterial im Kaltscharrraum <i>Punktvergabe bei Erfüllung beider Anforderungen</i>

<p>(1) Nur Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung (2) Spaltenboden verboten (3) Endmast der Rinder im Laufstall mit Zugang zu Laufhof oder Weidegang während Vegetationszeit (4) Mutterkühe: Haltung während der Wintermonate im Laufstall mit Zugang zu Laufhof bzw. in Offentfrontstall</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten Anforderung sowie mindestens weiterer zwei Anforderungen</i></p>	<p>(1) Spaltenboden verboten (2) Ständig zugängiger Auslauf mit Ausnahme der Ferkel unter 30 kg LG und säugenden Sauen.</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung beider Anforderungen</i></p>	<p>(1) Täglich ständiger Zugang zu vorwiegend bewachsenem Auslauf zumindest während eines Drittels der Lebenszeit (2) Auslauffläche mindestens 1 qm pro Tier (3) Maximale Besatzdichte im Stall: 27,5 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>1) Täglich ständiger Zugang zu vorwiegend bewachsenem Auslauf zumindest während eines Drittels der Lebenszeit. (2) Auslauffläche mindestens vier Quadratmeter pro Tier (3) Maximale Besatzdichte im Stall: 27,5 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>
7. Eingriffe am Tier (** bei Schwein bzw. * bei Pute)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
---	Zähnekneifen und Schwanzkupieren bei Ferkeln verboten	---	Schnabelkupieren verboten
---	Kastration von Ferkeln nur unter örtlicher Betäubung	---	---
8. Transport und Schlachtung (**** bei Rind, sonst ***)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
Maximale Transportdauer vier Stunden			
<p>(1) Max. Transportdauer weniger als zwei Stunden (2) Detaillierte und über die Tierschutz-Transportverordnung hinausgehende Vorschriften für einen schonenden Transport</p> <p><i>Ein Punkt von zwei</i></p>			
Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Schlachtverordnung hinausgehende Kriterien			
<p>(1) Verzicht auf Bolzenschuss (2) Verzicht auf Längsteilung der Wirbelsäule</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i></p>	---	---	---
9. Fleischfehler/Fleischqualität (**** bei Rind, ** bei Schwein)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
Fleischrinderrassen oder Einkreuzung von Fleischrinderrassen	<p>(1) Reinerbig stressresistente Sauenlinien (2) Festlegung von Genetik zur Verbesserung der Fleischqualität</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i></p>	---	---
<p>(1) pH-Wert-Messung und Ausschluss fehlerhaften Fleisches (2) Positive Beschreibung der geforderten Fleischqualität (Alter, Geschlecht, Schlachtgewicht, Handelsklasse, Fettklasse, Sensorik)</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i></p>	pH-Wert-Messung und Ausschluss fehlerhaften Fleisches	---	---

Mindestreifezeit 14 Tage	---	---	---
(1) Nur Ochsen- oder Färsen- fleisch (2) Reifung im ganzen Viertel mindestens 14 Tage <i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i>	---	---	---
10. Verkauf (**)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
Deutliche Kennzeichnung der Ware aus dem Markenfleischprogramm Getrennte Auslage in der Bedientheke			
Kennzeichnung des unabhängigen Instituts und der Kontrollnummer			
11. Kontrolle (**)			
Rind	Schwein	Hähnchen	Pute
(1) Unabhängige Kontrolleinrichtung (2) Für jedes Kriterium der Richtlinie gibt es ein geeignetes Kontrollinstrument (3) Kontrollen müssen mindestens einmal jährlich stattfinden. <i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i>			
Sanktionskatalog			

3 Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme für Rindfleisch

3.1 Kriterienkatalog und Bewertung der Rindfleischprogramme

3.1.1 Kriterienkatalog zur Bewertung von Rindfleischprogrammen

Übersicht 3: Kriterienkatalog Rindfleisch

Kriterium	Anmerkungen zu den Kriterien für Rindfleisch
1. Herkunft ***	
<u>1. Unterkriterium</u> Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland (D-D-D)	Für viele Verbraucher ist es wichtig zu wissen, woher das Fleisch in der Ladentheke stammt. Wenn Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland stattfinden, bekommt das Programm hier einen Punkt. Ausgelöst durch die BSE-Krise sind alle an der Rindfleisch-Kette beteiligten Gruppen zur Führung eines Herkunftsnachweises gesetzlich verpflichtet worden (Rindfleischetikettierung). Sie müssen auch sämtliche Qualitätsaussagen des Programms (wie z.B. „Strohhaltung“ „Weidehaltung“) belegen und nachprüfbar gestalten.
<u>2. Unterkriterium</u> Zukauf von Kälbern/Jungtieren nur aus Betrieben mit programm-entsprechenden Vorgaben zur Erzeugung	In sensiblen Bereichen wie z.B. Fütterung, Medikamentierung oder Einsatz von Leistungsförderern ist von Bedeutung, ob die Jungtiere bereits richtliniengemäß gehalten worden sind oder nicht. Bei spezialisierten Betrieben finden Aufzucht und Mast in getrennten Betrieben statt. So verkaufen reine Milchviehbetriebe Kälber, die nicht zur eigenen Nachzucht verwendet werden. Mutterkuhhaltungsbetriebe verkaufen Absetzer, d.h. sechs bis zehn Monate alte Jungtiere, an Betriebe, die sich auf die Endmast spezialisiert haben. Nicht alle Programme legen sich darauf fest, dass Jungtiere ausschließlich aus programmkonformen Haltungen erfolgen müssen bzw. die Jungtiere ausschließlich aus eigener Aufzucht stammen müssen.
<u>3. Unterkriterium</u> Ausschließlich Verwendung alter Haustierrassen	Im Gegensatz zu Huhn und Schwein gibt es bei Rindern noch zahlreiche lokale alte Rassen. Diese alten Rassen sind in der Regel Zweinutzungsrinder, d.h. sie liefern Milch und Fleisch in gleichbedeutendem Maße. Ihr Erhalt fördert die genetische und regionale Vielfalt. Einige Programme arbeiten mit diesen lokalen Rassen oder mit alten Robustrindrassen.
2. Fütterung ****	
<u>1. Unterkriterium</u> Programmspezifische Liste zugelassener Futtermittel	Die Qualität der Futtermittel ist entscheidend für die Qualität des Lebensmittels „Rindfleisch“. In der Vergangenheit waren immer wieder Futtermittel Auslöser für Lebensmittelskandale. Einige Programme schränken daher die Palette verwendbarer Futtermittel ein. Sie greifen dabei entweder auf die Positivliste für Einzelfuttermittel der DLG zurück oder machen eigene Vorgaben. Als Positivliste gewertet werden auch die Einschränkungen, welche für den Ökolandbau gelten. Bis Dezember 2007 dürfen in der Rinderhaltung noch 5 Prozent der Futtermittel aus konventioneller Erzeugung stammen. Nach diesem Zeitpunkt muss die Rinderfütterung zu 100 Prozent aus Ökofutter bestehen. Für jede Tierart gibt die EG-Öko-Verordnung eine Positivliste verwendbarer konventioneller Futtermittel.
<u>2. Unterkriterium</u> (1) Mindestens 50 Prozent des Futters ist hofeigen oder regional erzeugt (2) Mindestanteil regional erzeugter Eiweißfuttermittel in der Ration (bezogen auf Trockensubstanz). Definition von Region kann programmspezifisch sein <i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i>	Zu 1) Hofeigen bzw. regional erzeugtes Futter bedeutet, dass eine klare und überschaubare Palette von Einzelfuttermitteln zum Einsatz kommt. Darüber hinaus sprechen Umweltargumente für hofeigen oder regional erzeugte Futtermittel, da darüber die Tierhaltung mit der Ackernutzung verbunden und eine Rückführung der tierischen Exkremente auf die bewirtschaftete Fläche gesichert wird. In der Rinderfütterung besteht hofeigen erzeugtes Futter vornehmlich aus Raufutter (Gras, Grassilage, Maissilage) oder Saffutter (Rüben, Rübenblattsilage). Zu 2) Ein Mindestanteil regional erzeugter Eiweiß-Futtermittel (v.a. Ackerbohnen, Erbsen, Luzerne) reduziert nicht nur den Einsatz synthetischer Stickstoffdünger, sondern auch den Import von Eiweißfuttermitteln, die wie Soja meist aus der Dritten Welt stammen und dort Anbauflächen der Nahrungsmittelerzeugung entziehen. Leider wird dieser Punkt noch von keinem der erhobenen Programme erfüllt.

<p><u>3. Unterkriterium</u> Keine gentechnisch hergestellten Futtermittel</p>	<p>Der Ausschluss gentechnisch hergestellter Futtermittel (GVO) ist für Verbraucher ein wichtiges Kriterium. Bei gentechnisch hergestellten Futtermitteln handelt es sich in erster Linie um Soja(-schrot). In zunehmendem Maße kommt inzwischen auch gentechnisch hergestellter Maiskleber aus den USA auf den Markt. Raps(-schrot) hingegen stammt ausschließlich aus europäischen Ölmühlen, welche keinen gentechnisch hergestellten Raps verarbeiten. Gentechnisch hergestellte Futtermittel sind im Ökolandbau generell verboten.</p>
<p><u>4. Unterkriterium</u> Mastrinder: Begrenzung des Anteils an Maissilage in der Tagesration (keine Bedingung bei Mutterkuhhaltung)</p>	<p>Intensive Rindermast ist u.a. gekennzeichnet durch reine Kraftfutter-Maissilage-Fütterung. Der Einsatz traditionellen Raufutters (Heu und Grassilage) beschränkt sich immer mehr auf extensive Mastverfahren. Eine Begrenzung des Anteils an Maissilage nützt vorrangig der Umwelt, da Maisanbau nicht nur mit hoher Gülledüngung verbunden ist, sondern auch stets die Gefahr der Bodenerosion mit sich bringt. Programme mit begrenzter Maissilagefütterung verknüpfen die Rinderhaltung mit Grünlandwirtschaft, was zum Erhalt der Kulturlandschaft beiträgt. Darüber hinaus sprechen auch gesundheitliche Gründe für eine Begrenzung der Mastintensität. Im Zusammenhang mit Bewegungsarmut kann diese zu Gelenkveränderungen führen, da das Skelett mit dem schnellen Wachstum nicht Schritt halten kann (vgl. EU-KOM 2001, Sundrum et al. 2002, Hörning 2002).</p>
<p>3. Futtermittelzusatzstoffe ***</p>	
<p><u>1. Unterkriterium</u> Verbot aller antibiotischen Leistungsförderer</p>	<p>Antibiotische Leistungsförderer sollen helfen, die Darmflora vor allem der Jungtiere zu stabilisieren und damit die Futtermittelverwertung bzw. das Mastergebnis zu verbessern. Aufgrund der seit Jahren anhaltenden kontroversen Debatte um die gesundheitlichen Folgen ihres Einsatzes (Resistenzbildungen auch gegen Arzneimittel bei Menschen und Tieren) hat die Europäische Union inzwischen zahlreiche Leistungsförderer vom Markt genommen. Derzeit gibt es nur noch wenige für die Kälber- und Rindermast zugelassene Leistungsförderer. Ihre Zulassung läuft jedoch ebenfalls aus im Januar 2006 gemäß EG-Verordnung 1831/2003. Aus Verbrauchersicht ist daher das Thema noch nicht ganz vom Tisch.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe</p>	<p>In der Tierernährung kommt eine breite Palette unterschiedlichster Futtermittelzusatzstoffe zum Einsatz, wenn Futtermittel als Mischfutter oder Vormischung zugekauft werden. Es handelt sich dabei sowohl um Spurenelemente, Vitamine und synthetische Aminosäuren als auch um Aromastoffe, Enzyme, Konservierungsstoffe und Hilfsmittel wie Bindemittel, Fließhilfsstoffe und Behandlungsmittel für Futtersilage. Aus Verbrauchersicht ist eine Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe wünschenswert, besser noch eine deutliche Einschränkung. Die EG-Öko-Verordnung nimmt, zumindest für Teilbereiche, eine solche Einschränkung vor. Einzelne Ökoverbände und Markenfleischprogramme schränken hingegen die Liste verwendbarer Futtermittelzusatzstoffe deutlich ein.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> Verbot von gentechnisch hergestellten Futtermittelzusatzstoffen</p>	<p>Alternativ zum Kriterium Positivliste steht das Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe. Die EG-Öko-Verordnung sieht ein solches Verbot auch vor. Damit stellt der Ökolandbau sicher, dass Gentechnik nachprüfbar (Rückverfolgbarkeit!) bewusst nicht eingesetzt wird.</p>
<p>4. Gesundheit und Hygiene ***</p>	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Abgabe von Tierarzneimitteln nur durch Vertragstierarzt (2) Kein vorbeugender Antibiotikaeinsatz. (3) Doppelte Wartezeiten <i>Punktvergabe bei Erfüllung von zwei Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Das Kriterium „Abgabe der Tierarzneimittel durch einen Vertragstierarzt“ will die Verwendung von Tierarzneimitteln ausschließen, die auf dem „Graumarkt“ erhältlich sind. Inzwischen müssen alle Betriebe in einem Stallbuch die verabreichten Tierarzneimittel dokumentieren. Ein Vertragstierarzt wird gefordert, da der die Herde kennt und entsprechend angepasste Therapien verschreiben kann.</p> <p>Zu 2) Ein prophylaktischer Einsatz von Antibiotika birgt das Risiko in sich, dass Tiere zu häufig und über das notwendige Maß hinaus mit Tierarzneimitteln konfrontiert werden und dass sich in einzelnen Tieren über die Aufnahme subtherapeutischer Dosen resistente Keime entwickeln. Tierarzneimittel sollten daher grundsätzlich nur nach tierärztlicher Indikation und therapeutisch verabreicht werden.</p> <p>Zu 3) Die Einhaltung ausreichender Wartefristen ist eine Maßnahme, um unerwünschte Rückstände im Fleisch zu vermeiden. Da der Stoffwechsel der Tiere individuell unterschiedlich ist – einige Tiere verstoffwechseln das Medikament schnell, andere langsamer als der Durchschnitt der Tiere gibt die Einhaltung doppelter gesetzlicher Wartefristen eine zusätzliche Sicherheit.</p>

<p><u>2. Unterkriterium</u> Kennzeichnung der Tiere, die über 250 kg Lebendgewicht behandelt wurden und Ausschluss vom Programm</p>	<p>Eine weitere Möglichkeit Rückstände von Tierarzneimitteln zu vermeiden ist, behandelte Tiere vom Programm auszuschließen. Das Kriterium fordert einen Ausschluss von behandelten Rindern, wenn diese 250 kg Lebendgewicht und mehr aufweisen. Die EG-Öko-Verordnung enthält einen ähnlichen, für eine Punktergabe jedoch nicht ausreichenden Passus. Demnach dürfen Rinder, die mehr als dreimal behandelt wurden und Kälber, die mehr als einmal behandelt wurden (bei Verkauf von Kalbfleisch) nicht als Ökoprodukte verkauft werden.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> (1) Tierarzneimittelausschlussliste (2) Parasitenprophylaxe</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung von einer Anforderung</i></p>	<p>Statt Rückstandskontrollen, die immer nur stichprobenartig sein können, wäre aus Verbrauchersicht der Ausschluss bestimmter, risikobehafteter Tierarzneimittel durchaus sinnvoll. Nur wenige Programme schließen zugelassene und doch als riskant erkannte Tierarzneimittel aus (wie zum Beispiel Tetrazykline).</p> <p>Ekto- und Endo-Parasiten spielen bei Weidegang in der Rinderhaltung eine Rolle. Eine ausreichende prophylaktische Behandlung sichert die Tiergesundheit. Mit Parasiten befallene Tiere sind in ihrer Widerstandskraft geschwächt und daher anfällig für andere Krankheiten, die wiederum medikamentös behandelt werden müssten. Da eine konsequente Parasitenprophylaxe durchaus noch nicht üblich ist, erhalten alle diejenigen Programme einen Punkt, deren Richtlinien überhaupt Aussagen zur Parasitenbekämpfung machen.</p>
5. Haltung ***	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Vollspaltenboden verboten, perforierter Anteil bis max. 50 Prozent, (Stroh-) Einstreu auf Liegefläche. Alle Tiere müssen gleichzeitig liegen können (2) Grundfutterfressplatz für jedes Tier (3) Stroheinstreu für Kälber</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>Die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzTV) vom 25. Oktober 2001 gibt die wesentlichen Anforderungen an die Haltung von Nutztieren wieder. Im Bereich Rinderhaltung gibt es lediglich für Kälber detaillierte Vorschriften in der TierSchNutzTV. Vorgaben für eine tiergerechte Rinderhaltung können auch dem Agrarinvestitionsförderprogramm (AFP) entnommen werden.</p> <p>Im Einzelnen werden folgende Kriterien gefordert:</p> <p>Zu 1) Als Grundanforderung an eine tiergerechte Haltung wird ein Teilspaltenboden gesehen. Der Liegeplatz muss eingestreut sein. Einstreu verhindert die Probleme der Spaltenböden (v.a. Haut- und Klauenverletzungen, Trittsicherheit). Auch sind die Besatzdichten bei eingestreuten Haltungssystemen nicht so hoch wie bei einstreulosen Systemen.</p> <p>Zu 2) Ein Grundfutterfressplatz für jedes Rind ist wichtig, um auch schwächeren Tieren einen ausreichenden Zugang zum Futter zu gewährleisten. Bei Mutterkuhhaltung wird dieses Kriterium – zumindest für die Phase der sommerlichen Weidehaltung – als erfüllt betrachtet.</p> <p>Zu 3) Stroheinstreu ist für das Wohlbefinden und die Gesundheit von Kälbern besonders wichtig. Der Gesetzgeber fordert eingestreute Haltungen mindestens während der ersten beiden Lebenswochen. Die Anforderung „Stroheinstreu für Kälber“ fordert jedoch eine grundsätzliche Strohhaltung der Kälber.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> 1) Mastrinder: - Weidegang der Jungtiere - Anbindung in Endmastphase (ab 200 kg LG) verboten - ganzjährige Aufstallung in Laufstall während Endmast möglich (2) Gruppenhaltung der Kälber ab 5. Woche (3) Spezifische Mindestbodenflächen pro Tier: Kälber: 1,5 qm pro Tier < 150 kg LG, Mastrinder: 3,5 qm pro Tier < 350 kg LG, 4,5 qm je Mastrind > 350 kg LG</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten und einer weiteren Anforderung oder wenn Rindfleisch in Mutterhaltung erzeugt wird</i></p>	<p>Zu 1) Bullenmast wird üblicherweise in reiner Stallhaltung und auf Vollspaltenboden durchgeführt. Weidegang der Jungtiere ist ein wichtiges Kriterium einer tiergerechten Haltung und wird zugleich als extensives Verfahren betrachtet. Die sich anschließende Endmastphase kann dann in reiner Stallhaltung erfolgen. Bei Mutterkuhhaltung ist die Weidehaltung der Jungtiere ohnehin gegeben. Die Anbindung der Mastrinder sollte allerdings verboten sein. Bei extensiven Mastformen sind auch Tiefstreu-Laufställe oder Offenfrontställe üblich.</p> <p>Zu 2) Die Gruppenhaltung von Kälbern ab der 5. Woche ist ein Kriterium, das etwas über die Vorschriften der TierSchNutzTV hinausgeht (dort ab 8. Woche) und entspricht den Anforderungen des AFP für Kälberhaltung.</p> <p>Zu 3) Die geforderten Mindestbodenflächen wurden dem AFP (Kap. 9.3) „Anforderungen an Haltungsformen in der Rindermast“ entnommen. Sie liegen noch unter den Mindestflächen der EG-Öko-Verordnung.</p> <p>Zu „Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung“ siehe erste Anforderung beim Unterkriterium Nr. 3.</p>

<p>3. Unterkriterium (1) Nur Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung. (2) Spaltenboden verboten (3) Endmast der Rinder im Laufstall mit Zugang zu Laufhof oder Weidegang während Vegetationszeit (4) Mutterkühe: Haltung während der Wintermonate im Laufstall mit Zugang zu Laufhof bzw. Haltung in Offenfrontstall</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten und mindestens weiterer zwei Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Mutterkuhhaltung ist nicht nur ein extensives Verfahren der Rinderaufzucht, sondern auch ein besonders tiergerechtes, da es den Kälbern erlaubt über eine sehr lange Zeit hinweg Muttermilch zu trinken und den Kontakt mit der Mutter und mit Artgenossen zu halten. Zudem ist diese Haltungsform immer mit Weidegang und extensiver Fütterung (Heu, Grassilage, wenig Kraftfutter) verbunden. Hinzu kommt, dass ausschließlich Fleischerinderrassen oder Kreuzungstiere eingesetzt werden. Dies ist eine wesentliche Voraussetzung für das Erzielen guter Fleischqualitäten (siehe Kriterium Fleischqualität).</p> <p>Zu 2), 3) und 4) In Abhängigkeit von der eingesetzten Rasse und deren Wachstumspotenzial kann die Endmast der Rinder unterschiedlich intensiv betrieben werden. Daher beziehen sich diese drei Kriterien sowohl auf die Haltung der Tiere in der Endmastphase als auch während der Winterperiode. Für beides werden Forderungen nach Auslaufmöglichkeiten erhoben, d.h. Laufstall mit Zugang zu Laufhof für die Mutterkühe während der winterlichen Stallhaltungsphase und für Mastrinder während der Endmastphase. Spaltenboden soll grundsätzlich verboten sein.</p> <p>Die EG-Öko-Verordnung fordert, dass allen Rindern Weide- oder Freigeländezugang bzw. Auslauf zu gewähren ist, auch Bullen, die über ein Jahr alt sind. Allerdings gelten für Betriebe, die vor 1999 eine Ökoanerkennung bekommen haben, sehr lange Übergangsfristen (bis 2010).</p>
6. Transport und Schlachtung ****	
<p>1. Unterkriterium Maximale Transportdauer vier Stunden</p>	<p>Der Transport der Tiere gehört zu denjenigen Faktoren, die Stress hervorrufen und daher sowohl das Wohlbefinden der Tiere beeinträchtigen als auch in ganz erheblichem Maße zu einer Minderung der Fleischqualität beitragen können. Eine kurze Transportdauer minimiert das Stressrisiko. Die Tierschutz-Transportverordnung sieht eine Begrenzung der Fahrtzeit auf acht Stunden vor.</p>
<p>2. Unterkriterium (1) Maximale Transportdauer weniger als zwei Stunden (2) Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Transportverordnung hinausgehende Vorschriften</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i></p>	<p>Zu 1) Kurze Transportzeiten sind anzustreben, um den Tieren möglichst wenig Stress zuzufügen.</p> <p>Zu 2) Die Tierschutz-Transportverordnung gibt bereits zahlreiche Vorschriften für einen schonenden Tiertransport. Die vorgeschriebenen Ladedichten sind jedoch relativ hoch, auch ist der Einsatz von Elektrotreibern bei über ein Jahr alten Rindern nicht verboten. Wenn Programme weitergehende Festlegungen treffen, wird ein Punkt vergeben. Der Einsatz von Elektrotreibern ist nach EG-Öko-Verordnung grundsätzlich verboten. Eine Fahrtzeitbegrenzung wird in dieser Verordnung nicht vorgenommen.</p>
<p>3. Unterkriterium Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Schlachtverordnung hinausgehende Vorschriften</p>	<p>Die Tierschutz-Schlachtverordnung enthält zahlreiche Vorgaben für eine möglichst stressarme (und möglichst fehlerfreie) Schlachtung der Tiere (siehe Anlage). Wenn Programme weitergehende Festlegungen treffen, wird ein Punkt vergeben.</p>
<p>4. Unterkriterium (1) Verzicht auf Bolzenschuss (2) Verzicht auf Längsteilung der Wirbelsäule</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i></p>	<p>Bolzenschuss und Längsteilung der Wirbelsäule sind immer noch die üblichen Betäubungs- und Zerlegeverfahren. Sie tragen das Risiko einer Kontamination des Schlachtkörpers mit BSE-Risikomaterial in sich. Aus Verbrauchersicht wäre es daher wünschenswert, hier andere Verfahren einzusetzen. Leider wird dieser Aspekt von keinem der Programme berücksichtigt.</p>
7. Fleischfehler – Fleischqualität ****	
<p>1. Unterkriterium Fleischerinderrassen oder Einkreuzung von Fleischerinderrassen</p>	<p>Der genetische Einfluss auf die Fleischqualität ist beim Rind sehr groß. Fleischerinderrassen oder Kreuzungstiere aus Zweinutzungsrindern mit Fleischerinderrassen bieten weitaus bessere Voraussetzungen für die Erzeugung hoher Fleischqualität als Mastbullen-Fleisch aus Milchviehrassen (vgl. BAFF 1987).</p>
<p>2. Unterkriterium (1) pH-Wert-Messung und Ausschluss von fehlerhaftem Fleisch (2) Positive Beschreibung der geforderten Fleischqualität (Alter, Geschlecht, Schlachtgewicht, Handelsklasse, Fettklasse, Sensorik)</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i></p>	<p>Zu 1) Durch Wahl der Rasse, der Fütterung und des Haltungsverfahrens kann das Risiko fehlerhaften Fleisches weitgehend ausgeschlossen werden. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, durch die Messung des pH-Wertes am Schlachtband fehlerhaftes Fleisch (DFD-, PSE-Fleisch) zu selektieren.</p> <p>Zu 2) Fleischqualität kann auch positiv gesteuert werden, u.a. durch die Festlegung der Kategorie (Ochse, Färse, Kalb, Jungbulle), Handelsklasse (R, U als etwas weniger intensiv ausgeformte Schlachtkörper), Fettstufe (2 und 3, spricht für eine höhere Fettabdeckung des Schlachtkörpers, aber auch für höheren intramuskulären Fettanteil als Fettklasse 1) und Alter sowie Schlachtgewicht. Viele Rinderprogramme machen solche positiven Festlegungen.</p>

<p><u>3. Unterkriterium</u> Mindestreifezeit 14 Tage</p>	<p>Von großer Bedeutung für die Fleischqualität ist die Reifung des Fleisches. Sie bewirkt höhere Zartheit des Fleisches, verbessert aber auch Aroma und Geschmack. Da sie sich negativ auf das Gewicht (Lagerverluste) auswirkt, ist die Fleischreifung teuer. Zudem beansprucht sie Lagerkapazitäten. Eine Mindestreifezeit von 14 Tagen sollte allerdings eingehalten werden, wenn Qualitätsrindfleisch verkauft werden soll (BAFF 1987, vgl. auch Schweisfurth 1996).</p>
<p><u>4. Unterkriterium</u> (1) Nur Absetzer-, Ochsen-, Färsen- oder Jungrindfleisch (2) Reifung im ganzen Viertel mindestens 14 Tage</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung.</i></p>	<p>Zu 1) Neben der Rasse ist die Kategorie für die Rindfleischqualität von ausschlaggebender Bedeutung: Ochsen- und Färsenfleisch gilt allgemein als das feinere, aromatischere und stärker marmorierte Fleisch, auch weil die Tiere entscheidend mehr Zeit zum Wachstum haben (Augustini und Weissmann 1999). Jungrindfleisch gilt als besonders zart, da es von noch nicht ausgewachsenen weiblichen und männlichen Tieren stammt. Aus Sicht der Handelsklassen steht es zwischen Kalb- und Jungbullenfleisch.</p> <p>Zu 2) Rindfleisch wird heute nur noch selten im ganzen Viertel abgehängt. Üblicherweise wird es einer Vakuum-Reife in Beuteln unterzogen. Vakuumverpacktes Fleisch hat aber einen typisch stumpfen und leicht säuerlichen Geschmack. Die traditionelle Reifung hingegen findet in ganzen Vierteln statt und vermeidet diese Geschmacksfehler (Schweisfurth 1996).</p>
8. Verkauf **	
<p><u>1. Unterkriterium</u> Deutliche Kennzeichnung der Ware aus dem Markenfleischprogramm und Herkunftskennzeichnung. Getrennte Auslage in der Bedientheke.</p>	<p>Eine deutliche Unterscheidung zwischen Fleisch- und Wurstwaren aus dem Markenfleischprogramm und der Standardware ist für Verbraucher besonders wichtig. Wenn Ladengeschäfte ausschließlich aus dem Programm stammende Fleisch- und Wurstwaren anbieten, kann die Herkunft des Fleisches gut nachvollzogen werden. Leicht zu Verwechslungen kann es kommen, wenn ein mehrgleisiges Angebot gefahren wird. Dann sind eine deutliche Kennzeichnung der Ware und insbesondere eine getrennte Auslage in der Bedientheke unerlässlich. Nur wenige Programme schreiben eine Trennung von Markenware und Nicht-Markenware vor. Die EG-Öko-Verordnung hingegen schreibt eine deutliche Kennzeichnung und Identifizierbarkeit der Bioware vor, nicht jedoch die Trennung von Markenware und anonymer Ware in den Bedientheken.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Kennzeichnung des unabhängigen Instituts und der Kontrollnummer</p>	<p>Aus Verbrauchersicht wünschenswert ist eine Kennzeichnung des unabhängigen Kontrollinstituts oder der Kontrollnummer. Im Rahmen der Kennzeichnungsvorschriften des ökologischen Landbaus ist dies gesetzlich verankert. Bei allen anderen Programmen ist dies nicht üblich. Ein Großteil der Markenware wird auch nicht verpackt verkauft (z.B. über Fleischerfachgeschäfte).</p>
9. Kontrolle und Sanktionen **	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Unabhängige Kontrolleinrichtung (2) Für jedes Kriterium der Richtlinie gibt es ein geeignetes Kontrollinstrument (3) Kontrollen müssen mindestens einmal jährlich stattfinden</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Richtlinien und Qualitätsaussagen müssen – wollen sie glaubwürdig sein – mit einer entsprechenden Kontrolle unterlegt werden. Unerlässlich aus Verbrauchersicht ist eine unabhängige Kontrolle. Dies kann eine vom Programm beauftragte Person sein (bei kleineren Programmen üblich) oder ein Kontrollinstitut.</p> <p>Zu 2) Für jedes versprochene Kriterium muss es ein geeignetes Kontrollinstrument geben. Die Richtlinien oder die den Richtlinien beigefügten Prüfpläne oder Lastenhefte vermerken in der Regel, welche Dokumentationspflichten die Betriebe (Erzeuger-, Schlacht-, Verarbeitungsbetriebe) haben und wer oder was mit Hilfe welcher Instrumente prüft bzw. geprüft wird (z.B. Stichprobenkontrolle auf Leistungsförderer etc.). Da Qualitätssicherungsmaßnahmen inzwischen weitgehend zum Standard geworden sind, wird dieser Punkt in der Regel gewährleistet.</p> <p>Zu 3) Gefordert wird eine jährliche Kontrolle. Landwirtschaftliche Betriebe, die Programmen angeschlossen sind, die auf der Basis des QS-Systems arbeiten und bei der Erst-Auditierung in den „Standard I“ eingestuft wurden, werden alle drei Jahre kontrolliert. Öfters (alle zwei Jahre bzw. jährlich) werden lediglich diejenigen Betriebe kontrolliert, die die Prüfbestimmungen lediglich zu 80 bis 89 Prozent oder noch weniger erfüllt haben. Viele Programme legen eigene Kontrollpläne fest. In der Regel werden Futtermittel und das Fleisch (Rückstände unerlaubter Stoffe) mehr als einmal jährlich kontrolliert.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Sanktionskatalog</p>	<p>Kontrolle braucht Sanktionen, die bei Verstößen gegen die Richtlinien greifen. Die EG-Öko-Verordnung schreibt die Einrichtung eines Sanktionskataloges vor. Auch das QS-System und ähnlich gelagerte Programme mit Schwerpunkt „kontrollierte Qualität“ halten einen Katalog abgestufter Sanktionen bereit.</p>

Quellen

- Augustini, Ch. und F. Weissmann (1999): Einflussfaktoren auf die Fleischqualität beim Rind. Fleischqualität, AID (Hrsg.), Heft Nr. 3599, S. 4–6
- BAFF (1987): Rindfleisch – Schlachtkörperwert und Fleischqualität. Brandscheid (Hrsg.), Kulmbacher Reihe, Bd. 7, Kulmbach
- BMVEL (2002): Agrarinvestitionsförderprogramm (AFP), Anlage 2 „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ (BT-Drs. L4/9009 vom 6.5.2002)
- BMVEL (2004) Hrsg.: Fortgeschriebene Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, Stand September 2004 DLG: www.futtermittel.net
- EU-KOM (2001): Welfare of Cattle kept for Meat Production. Report of the Scientific Committee on Animal Health. DG Health and Consumer Protection. SANCO.B3/AH/R15/2000
- Hörning, B. (2002): Tierrgerechte Nutztierhaltung in: Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002, s.u.), S. 24–42
- Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002): Fleisch aus tierrgerechter Haltung – eine Möglichkeit der Qualitätsdifferenzierung im Fleischbereich. Gutachten im Auftrag des Deutschen Bundestages, Universität Kassel
- Rist et al. (1993): Artgemäße Rinderhaltung. 2. Auflage, Karlsruhe
- Schweisfurth, K. (1996): Ökologische Qualität im Fleischerhandwerk. Frankfurt a.M.
- Sundrum et al. (2002): Zur Bedeutung der Futterstruktur bei der Fütterung von Mastbullen. Artgerechte Tierhaltung in der modernen Landwirtschaft. Rentenbank (Hrsg.) Schriftenreihe Bd. 17, S. 161–195
- Verbraucherzentralen (2002): Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügel Fleisch (Huhn und Pute). Berlin
- Tierschutz-Nutztierhaltungs-Verordnung vom 21.10.2001, Abschnitt 2. Anforderungen an das Halten von Kälbern, BGBl. I, S. 2758 f.
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (Tierschutz-Schlachtverordnung), vom 3. März 1997, BGBl. I S. 405, zuletzt geändert am 4. Februar 2004
- Tierschutz-Transportverordnung vom 11.06.1999, BGBl. I, S. 1337

3.1.2 Bewertung der Rindfleischprogramme

Tabelle 2: Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Rindfleisch

Programm	Herkunft ***	Fütterung ****	Futtermittel- Zusatzstoffe ***	Gesundheit Hygiene ***	Haltung ***	Transport und Schlachtung ****	Fleischqualität ****	Verkauf **	Kontrolle **
Eichenhof	-/-/-	*/-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-/-	-/*/-/-	*/-	*/*
Geprüfte Qualität- Hessen	*/-/-	**/-/-	-/-/-	*/-/-	-/-/-	-/-/-/-	-/*/-/-	*/-	*/*
Geprüfte Qualität- Thüringen	*/-/-	*/-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	*/-/-/-	-/*/-/-	*/-	*/*
Gesicherte Qualität - Baden-Württemberg	*/-/-	**/*/-/-	*/-/-	-/-/-	-/-/-	*/-/-/-	**/*/-/-	*/-	*/*
Gutfleisch	*/-/-	*/-/-/-	-/-/-	*/-/-	-/-/-	**/*/-/-	**/*/*/-	*/-	*/*
Natürlich Eifelrind	*/-/-	-/-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	**/*/-/-	*/*/*/*	-/-	-/-
Neuland	-/*/-	-/*/*/*	**/*/*	**/*/*	**/*/*	*/*/-/-	*/*/-/-	-/-	-/*
Prima Rind	**/*/-	**/*/-/-	*/-/-	-/-/-	*/-/-	**/*/-/-	**/*/*/*	*/-	*/*
Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway	**/*/*	**/*/-/-	*/-/-	*/*/*	**/*/*	-/-/-/-	**/*/*/*	-/-	*/*
Qualivo	-/-/-	*/*/*/*	-/-/-	-/-/-	*/*/*	-/-/-/-	**/*/*/*	*/*	*/*
Regioland	**/*/-	**/*/-/-	*/*/*	-/-/-	-/-/-	*/*/*/*	**/*/*/*	*/*	*/*
Regiostar	**/*/-	**/*/*/*	*/*/*	-/-/-	-/-/-	*/*/*/*	**/*/*/*	*/*	*/*
Rindfleisch Rheinland-Pfalz	**/*/*	*/*/*/*	*/*/*	-/-/-	-/-/-	*/*/*/*	-/-/-/-	*/*	*/*
Thönes Natur	-/*/*	**/*/*/*	*/*/*	**/*/*	**/*/*	**/*/*/*	**/*/*/*	-/-	*/*

Tabelle 3: Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Rindfleisch

Programm	Herkunft ***	Fütterung ****	Futtermittel- Zusatzstoffe ***	Gesundheit Hygiene ***	Haltung ***	Transport und Schlachtung ****	Fleischqualität ****	Verkauf **	Kontrolle **
Biokreis	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	*/**/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Bioland	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/*	*/**/-	*/**/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Biopark	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Bio-Siegel	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Bio-Wertkost (ehem. Bio- Gutfleisch)	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Boeuf de Hohenlohe	*/**/*	*/***/**	*/**/*	*/-/*	*/**/*	*/**/-/-	*/**/-/*	-/*	*/*
Chiemgauer Naturfleisch	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	*/**/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Demeter	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	*/**/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Ecoland	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	*/**/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Gäa	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Galloway Gourmet Fleisch	-/**/*	*/***/**	*/**/*	*/-/-	*/**/*	*/**/-/-	*/***/-	-/*	*/*
Junges Weiderind	*/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	*/**/-/*	-/*	*/*
kff-bio	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Naturland	-/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	*/**/-/-	-/-/-/-	-/*	*/*
Thönes-Natur-bio	-/**/-	*/***/**	*/**/*	*/**/-	*/**/-	*/***/-	**/-/*	-/*	*/*
Von Hier	*/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	*/**/-/-	**/-/*	-/*	*/*
Weidehof	*/**/-	*/***/-	*/**/*	*/-/-	*/**/-	-/-/-/-	*/**/-/-	-/*	*/*

3.2 Die Rindfleischprogramme im Einzelnen

3.2.1 Programme für konventionell erzeugtes Rindfleisch

Eichenhof (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ eingeteilt, da es am QS-System teilnimmt.

Das Programm

Eichenhof gehört zu den ältesten Markenfleischprogrammen Deutschlands. Es wurde 1983 von der Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück (EGO) gegründet. Heute arbeiten 120 Rinderhalter für das Markenfleischprogramm und es werden jährlich ca. 10.000 Rinder unter dem Zeichen *Eichenhof* abgesetzt. Der Vertrieb erfolgt bundesweit über Fleischerfachgeschäfte.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Vorgaben für Rindfleisch folgen weitestgehend den QS-Vorschriften. Die Unterlagen lassen wenig eigenständige Richtlinien für die Rindfleischerzeugung erkennen (das Programm hat eindeutig seinen traditionellen Schwerpunkt in der Schweinefleischerzeugung).

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste

Zusätzlich: Rückstandskontrollen bei Mastkälbern in jeder Mastgruppe.

Fleischfehler/Fleischqualität: Fleischselektion am Schlachtband auf der Grundlage von pH-Wert-Messungen.

Verkauf: Markenfleisch in offenen Theken muss deutlich abgegrenzt von anderer Ware angeboten werden.

Kontrolle: QS-Vorgaben. Unabhängige Kontrolle durch SGS.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine klare Aussage in den Richtlinien. Zukauf der Kälber von Kälber-Erzeugergemeinschaft Allgäu, Rindermäster sind in der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh im Raum Osnabrück organisiert. Keine klare Regelung zum Kälberzukauf.

Fütterung: Weitere Aussagen zur Fütterung („hofeigene Futterkomponenten bilden die Futtergrundlage“) sind zu vage für eine Punktvergabe.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf Leistungsförderer nur für die Maststufe garantiert. Keine Aussage über die Anforderungen an zugekaufte Jungtiere.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, aber keine Aussagen zu Tierarzneimittelsatz und Wartezeiten.

Haltung: Vollspaltenboden wird nicht ausgeschlossen. Ansonsten ist Stroheinstreu für unter zwei Wochen alte Kälber und Grundfutterfressplatz für jedes Rind gegeben.

Transport/Schlachtung: Keine präzisen Aussagen zur Transportzeit. Forderung nach Einhaltung der gesetzlichen Mindeststandards.

Besonderheiten

Rückstandskontrollen bei Mastkälbern, Ausschluss fehlerhaften Fleisches.

Geprüfte Qualität – Hessen.

Qualitätszeichen des Landes Hessen (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „*Regionale Herkunft*“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist. Aufgrund der EG-Leitlinien darf die „Regionalität“ in den Richtlinien nicht mehr direkt verankert werden. In der Anwendung steht das Zeichen aber für hessische Herkünfte (Mast und Schlachtung). Da sich die Richtlinien sehr stark an die Vorgaben des QS-Systems anlehnen, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ zugeordnet.

Das Programm

Das Qualitätszeichen des Landes Hessen *Geprüfte Qualität – Hessen* ist aus der 1997 gegründeten Regionalmarke „Hessen aus gutem Grund“ hervorgegangen und besteht in dieser aktuellen Form seit Juni 2003. Verantwortlicher Träger ist das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz bzw. die Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“ e.V. Außer Fleisch- und Wurstwaren gibt es folgende unter dem Zeichen vertriebene Produkte: Brot und Backwaren, Gemüse, Obst, Getreide und Kartoffeln, Bier, Fruchtsäfte und Spirituosen. Im Rahmen des Programms mästen derzeit rund 50 Rinderhalter ca. 400 bis 500 Rinder pro Jahr. Vertrieben wird hessenweit und ausschließlich über Fleischerfachgeschäfte.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Qualitätsvorschriften gelten nur für die Maststufe.

Herkunft: Masttiere müssen in einer EU-Region geboren sein und spätestens ab dem sechsten Lebensmonat durchgehend nach den Bestimmungen der Qualitätsmarke gehalten worden sein. Punktvergabe, da das Zeichen in seiner Anwendung für Aufzucht, Mast und Schlachtung in Hessen steht.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste. Regionale Verankerung der Erzeugung über Festlegung der Futtermittelherkunft. 50 Prozent des Futters muss betriebs-eigen erzeugt sein und der Energiegehalt des Kraftfutters muss zu 70 Prozent durch Getreide erreicht werden. Importierte Getreidesubstitute sind verboten.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Verbot prophylaktischen Arzneimitteleinsatzes, Einhaltung doppelter Wartezeiten.

Fleischfehler/Fleischqualität: Ausschluss von DFD-Fleisch (Basis: pH-Grenzwert), positive (allerdings wenig enge) Festlegung auf Qualitäts- und Handelsklassenmerkmale (u.a. Marmorierungsgrad).

Verkauf: Eindeutige Kennzeichnung der Ware und getrennte Auslage.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, ausführliches Lastenheft mit Kontrollinstrumenten und Sanktionskatalog.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Regelung für den Kälberzukauf.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer nur für Maststufe.

Haltung: Hier werden keine Aussagen getroffen. Ledig-

lich Begriffsdefinition von Weidehaltung (= Tiere müssen mindestens sieben Monate im Freiland gehalten werden). Zudem müssen die Richtlinien erst ab der Maststufe eingehalten werden.

Transport/Schlachtung: Keine Transportzeitenbegrenzung.

Besonderheiten

50 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel, Energiegehalt im Kraftfutter zu 70 Prozent durch Getreide aufgebracht, Verzicht auf Getreidesubstitute, doppelte Wartefrist nach Tierarzneimittleinsatz, Aussortieren fehlerhaften Fleisches.

Geprüfte Qualität - Thüringen. Qualitätszeichen des Freistaates Thüringen (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da die Tiere in Deutschland geboren und in Thüringen gehalten und/oder gemästet werden müssen. Da die Zeichennehmer am QS-System teilnehmen müssen, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Qualitätszeichen *Geprüfte Qualität – Thüringen* wurde 1992 gegründet, speziell die Rinderrichtlinien stammen von 1996. Aufgrund des EU-Entscheidung wurden die Richtlinien überarbeitet. Die Zeichennutzer müssen am QS-System teilnehmen. Verantwortlicher Träger ist der Freistaat Thüringen bzw. das Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt. Außer Fleisch und Wurstwaren gibt es folgende unter dem Zeichen vertriebene Produkte: Brot und Backwaren, Eier, Fruchtsäfte, Gemüse und Obst, insgesamt 31 Produktgruppen. Zur Anzahl der dem Programm angeschlossenen Erzeuger werden keine Angaben gemacht. Vertrieben wird landesweit über den Lebensmitteleinzelhandel und über Fleischerfachgeschäfte.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Qualitätsvorgaben des Zeichens bewegen sich sehr eng entlang der Vorgaben des QS-Leitfadens.

Herkunft: Die Tiere müssen in Deutschland geboren und in Thüringen gehalten bzw. gemästet werden. Die Schlachtung findet ebenfalls in Thüringen statt.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste.

Transport/Schlachtung: Transportzeit auf vier Stunden begrenzt.

Fleischfehler/Fleischqualität: Fleischselektion auf der Basis von pH-Wert-Messungen.

Zusatz: Die Mastkälber werden gemäß QS-Vorgaben pro Mastdurchgang auf den Einsatz verbotener Hormone etc. kontrolliert.

Verkauf: Trennung von Markenware von Nicht-Markenware.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, ausführliches Lastenheft, jährliche Kontrolle der Mastbetriebe, Schlacht- und Zerlegebetriebe werden zweimal jährlich kontrolliert, Sanktionskatalog.

Keine Punktvergabe

Futtermittelzusatzstoffe: Der Verzicht auf Leistungsförderer wird nicht ab Geburt, sondern nur in der Mast garantiert, da der Rinderzukauf aus Nicht-QS-Betrieben erfolgen kann und die Tiere lediglich vor der Schlachtung sechs Monate richtliniengemäß gehalten werden müssen.

Gesundheit/Hygiene: Abgabe von Tierarzneimitteln durch Vertragstierarzt, keine weiteren Aussagen.

Haltung: QS-Vorgaben: Vollspaltenboden erlaubt, Grundfutterfressplatz für jedes Rind, Stroheinstreu für Kälber bis zwei Wochen.

Besonderheiten

Rückstandskontrollen bei Mastkälbern, Ausschluss fehlerhaften Fleisches, Mast und Schlachtung in Thüringen.

Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe. Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist. Aufgrund der EU-Leitlinien darf die „Regionalität“ in den Richtlinien nicht mehr direkt verankert werden. In der Anwendung steht das Zeichen für Mast und Schlachtung in Baden-Württemberg. Die Regionalität wird über Futterherkunft und kurze Transportwege gesichert. Da die Richtlinien sich sehr stark an die Vorgaben des QS-Systems anlehnen, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg *Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe* wurde 1989 gegründet und 2003 neu aufgelegt. Außer Rind- und Kalbfleisch umfasst es Fleisch vom Schwein, Lamm und Geflügel. Träger des Qualitätszeichens ist das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg. Derzeit sind dem Programm 1.675 Rinderhalter angeschlossen, die jährlich rund 35.000 Rinder erzeugen. Vertrieben wird über Fleischerfachgeschäfte (siehe auch *Regioland* und *Regiostar*) in Direktvermarktung.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Die Tiere müssen in der jeweiligen Region oder in einer angrenzenden Region geboren sein und ab der sechsten Lebenswoche in der jeweiligen Region gehalten werden. Punktvergabe, da das Zeichen in seiner Anwendung für Aufzucht, Mast und Schlachtung in Baden-Württemberg steht.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste, wiederkäuergerechte Ernährung mit Raufutter, 51 Prozent des Futters hofeigen erzeugt.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer ab Geburt.

Zusatz: Klinische Untersuchungen der Kälber/Rinder einmal pro Mastdurchgang gefordert und Rückstandskontrollen bei Kälbern auf unerlaubten Hormoneinsatz.

Transport/Schlachtung: Transportzeit auf vier Stunden begrenzt. Schonender Umgang, Verbot von Elektrotrei-

bern (weitergehende Vorschrift als Tierschutz-Schlachtverordnung).

Fleischfehler/Fleischqualität: Ausschließlich Zweinutzungsrasse oder Fleischrasse oder Kreuzungstiere mit diesen Rassen, Ausschluss von DFD-Fleisch, Qualitäts- und Handelsklassenmerkmale.

Verkauf: Teilstücke und Gebinde sind eindeutig zu kennzeichnen, bei unverpackt angebotener Ware darf nur Fleisch aus dem Programm geführt werden, deutliche Trennung von Markenware und Nicht-Markenware.

Kontrolle: Ausführliches Lastenheft, welches pro Kriterium die zu führende Dokumentation und das einzusetzende Kontrollinstrument benennt, Sanktionskatalog.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Kälber, die älter als sechs Wochen sind, dürfen nur von Betrieben zukauf werden, die dem Qualitätszeichen angeschlossen sind.

Fütterung: Gentechnisch hergestellte Futtermittel sollen nach Möglichkeit nicht verwendet werden, keine Zeichenvergabe an kennzeichnungspflichtige Produkte. Keine Punktvergabe, da Fleisch (noch) nicht kennzeichnungspflichtig ist, wenn es mit Hilfe von GVO-Futtermitteln erzeugt worden ist.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, lediglich gesetzliche Wartefristen.

Haltung: Vollspaltenboden erlaubt, Grundfutterfressplatz für jedes Rind, Stroheinstreu für bis zu zwei Wochen alte Kälber, Zukauf nur aus programmensprechenden Haltungen, Gruppenhaltung von Kälbern ab achten Woche.

Besonderheiten

Programm legt Schwerpunkt auf Fleischqualität. Nur Fleischrinderrassen oder Zweinutzungstiere, 51 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Rückstandskontrollen bei Mastkälbern, Aussortieren fehlerhaften Fleisches und Definition gewünschter Fleischqualitäten.

Gutfleisch (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt, da es am QS-System teilnimmt und im Vertriebsgebiet der Edeka-Nord zusätzlich nach dem in Schleswig-Holstein gültigen Landeszeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ zertifiziert wird.

Das Programm

Das Gutfleisch-Programm wurde 1989 gegründet. Seit 2003 besitzt die Edeka-Zentrale in Hamburg die Rechte an der Marke. Die Erzeugergemeinschaften, welche den jeweiligen Fleischwerken (Edeka-Nord, Edeka-Minden) angeschlossen sind, müssen nicht nur die Gutfleisch-Richtlinien einhalten, sondern auch noch die Leitlinien des QS-System. Darüber hinaus gelten für die Erzeuger in Schleswig-Holstein die Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Landeszeichens „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“. Es gibt daher in einigen Detailbestimmungen regionale Differenzen

(Ausschluss medikamentierter Tiere, Verzicht auf Leistungsförderer ab Geburt).

Über Edeka-Nord sind derzeit 300 Rinderhalter in das Programm eingebunden. Sie erzeugen rund 25.000 unter der Marke *Gutfleisch* vertriebene Rinder. An Edeka-Minden gebunden sind rund 35 Rinderhalter mit einer Jahreserzeugung von 6.500 Rindern. Vertrieben wird entsprechend der regionalen Ausrichtung der einzelnen Handelsgesellschaften vorwiegend im Norden Deutschlands (Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Nord-Niedersachsen bzw. in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt) und über die eigenen bzw. als Filialisten gebundenen Edeka-Märkte.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: 4-D-Prinzip: In Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt, vertraglich gebundene Erzeuger-/ Mastbetriebe.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste.

Zusatz: Kontrolle der zugekauften Futtermittel pro Mastdurchgang auf Rückstände, Antibiotika und Mykotoxine.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Verzicht auf Prophylaxe und doppelte Wartezeiten.

Zusatz: BSE-Test für alle Tiere.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportzeit auf vier Stunden, schonender Transport (u.a. Verzicht auf Elektrotreiber), Transport in Mastgruppen. Nur Edeka-Nord: Aufstallung vor Schlachtung mit Trennung in Mastgruppen und Buchtengröße von zwei Quadratmeter pro Tier. Vorgaben gehen über Tierschutz-Schlachtverordnung hinaus.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleischrinderrassen oder Kreuzungstiere. Ausschluss von reinen Milchviehrassen. Selektion des Fleisches nach pH-Wert-Messungen, Definition positiver Qualitätsmerkmale. Besonderheit: bei jeweils 10 Prozent der Verkaufsstätten finden zusätzliche Fleischqualitätsprüfungen vor Ort statt (u.a. sensorische Prüfungen). Fleischreife mindestens 14 Tage vor Verkauf.

Verkauf: Strikte Kennzeichnung von Markenware und deren Trennung von der Nicht-Markenware. Gutfleisch darf innerhalb einer Angebotsform nur eingleisig gefahren werden.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, Kontrollhäufigkeit entspricht QS-Leitfaden.

Keine Punktvergabe

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf Leistungsförderer ab Geburt gilt nur für das Vertriebsgebiet der Edeka-Nord, Verzicht ab Maststufe gilt im Vertriebsgebiet Edeka-Minden. Da Richtlinien nicht einheitlich sind, keine Punktvergabe möglich.

Gesundheit/Hygiene: Der Ausschluss von medikamentierten Tieren ab der Maststufe, d.h. Tiere schwerer als 250 kg Lebendgewicht, gilt nur Vertriebsgebiet Edeka-Nord.

Haltung: Vollspaltenboden erlaubt, Grundfutterfressplatz für jedes Rind, Stroheinstreu für zwei Wochen alte Kälber, Gruppenhaltung der Kälber ab der achten

Woche, Mindestbodenflächen (siehe QS-Leitfaden).

Transport/Schlachtung: Nur Edeka-Nord: Aufstallung vor Schlachtung mit Trennung in Mastgruppen und Buchtengröße von zwei Quadratmeter pro Tier.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf Fleischqualität. Nur Fleischrinderrassen oder Kreuzungstiere, BSE-Test bei allen Rindern, doppelte Wartefristen bei Tierarzneimiteleinsetzung, Rückstandskontrollen bei Futtermitteln und Mastkälbern, schonender Transport, Ausschluss fehlerhaften Fleisches, Definition gewünschter Fleischqualitäten, Fleischreife. Bei Edeka-Nord zusätzlich: Gütezeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“, Verzicht auf Leistungsförderer ab Geburt, Ausschluss medikamentierter Tiere, schonende Schlachtung.

Natürlich Eifelrind

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da Geburt, Mast und Schlachtung der Tiere in der Eifel erfolgen müssen. Die Vermarktung ist ebenfalls vorrangig regional.

Das Programm

Träger des Programms ist die Erzeugergemeinschaft für Schlachtrinder in Rheinland-Pfalz. Das Programm wurde 2000 gemeinsam mit dem Bauernverband und der CMA gegründet und ist ein Modul des akkreditierten Rindfleischetikettierungssystems der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, ohne jedoch an dessen Prüfsiegelprogramm teilzunehmen. Derzeit liefern rund 600 Rinderhalter jährlich zwischen 700 und 800 Tiere ab. Beliefert werden vom Schlachthof Prüm als alleiniger Schlacht- und Zerlegestelle des Programms rund 11 Rewe- und HIT-Märkte in der Eifel und im angrenzenden NRW.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Betriebe müssen Mitglied der Erzeugergemeinschaft sein, die Tiere müssen in der Region Eifel geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt werden. **Transport/Schlachtung:** Kurze Transportwege (max. 100 km). Beliefert wird lediglich der Schlachthof in Prüm.

Fleischfehler/Fleischqualität: nur Fleischrinderrassen und Kreuzungstiere, ausschließlich Färsen, Ochsen und junge Kühe, die einmal gekalbt haben. Festlegung von Handelsklassen und Fettstufen, Edelteile müssen mindestens 14 Tage reifen, Hackfleisch muss frisch verkauft werden.

Zusatz: BSE-Tests für alle Rinder.

Keine Punktvergabe

für alle übrigen Kriterien wie **Fütterung**, **Futtermittelzusatzstoffe**, **Gesundheit/Hygiene**, **Haltung**, sowie **Verkauf** und **Kontrolle**: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf Fleischqualität, nur Fleischrinderrassen und Kreuzungstiere, ausschließlich Ochsen und Fär-

sen und junge Kühe, Definition gewünschter Fleischqualitäten, BSE-Tests bei allen Rindern, Fleischreife; Geburt, Mast und Schlachtung in der Eifel.

Neuland (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Besonders Tiergerecht“ eingeteilt, da nur Mutterkuhhaltung mit Fleischrinderrassen praktiziert wird. Weidehaltung ist ausnahmslos obligatorisch.

Das Programm

Träger des Programms ist der Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V., Bonn. Das Programm wurde bereits 1988 gegründet. Zu den Trägerverbänden gehört u.a. der Deutsche Tierschutzbund, die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, der BUND und die Verbraucherinitiative. Heute wirtschaften 112 Rinderhalter nach Neuland-Richtlinien und mästen jährlich rund 1.900 Rinder. Der Vertrieb erfolgt in den jeweiligen Schwerpunktregionen, d.h. in NRW, Niedersachsen, Baden-Württemberg sowie in Berlin-Brandenburg, Schleswig-Holstein und in Sachsen-Anhalt. Verkauft wird ausschließlich über vertraglich eingebundene Neuland-Metzgereien sowie an Großkunden, Kantinen, Mensen etc. Nicht quantifizierbar ist der Absatz ab Hof und auf Wochenmärkten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Zukauf von Kälbern nur aus Mitgliedsbetrieben.

Fütterung: Mutterkuhhaltung und ganztägige Vorlage von Raufutter während der Stallperioden garantiert einen Anteil hofeigen erzeugten Futters von mindestens 50 Prozent. Verbot von GVO-Futtermitteln, Verbot von Importfuttermitteln, Maissilage auf 30 Prozent der Trockenmasse begrenzt.

Futtermittelzusatzstoffe: Antibiotische Leistungsförderer verboten, Zukauf von Absetzern, d.h. Tieren, die zuvor mit der Mutter mitgelaufen sind und Muttermilch bekommen haben, nur aus Neuland-Betrieben möglich, bei Ausnahmen muss das Rind 12 Monate auf dem Betrieb sein, bevor es als Neuland-Rind vermarktet werden darf, Positivliste zugelassener Zusatzstoffe (nur Vitamine, organische Säuren, Mineralfutter und zwei Aminosäuren), Verbot gentechnisch hergestellter sowie synthetischer Zusatzstoffe.

Gesundheit/Hygiene: Verbot präventiver Bestandsbehandlungen, Ausschluss medikamentierter Rinder über 250 Kilogramm Lebendgewicht vom Programm, vierfache Wartefrist nach Parasitenbehandlungen, Kontrolle des Parasitenbefalls mindestens einmal jährlich.

Haltung: Teilmastungen verboten, detaillierte Vorschriften für die Rinderhaltung: Weidehaltung während der Vegetationszeit (auch der Mastrinder), in den Wintermonaten Strohhaltung und befestigter Laufhof oder Offenfrontstall. Höheres Platzangebot an die Tiere im Stall. Bullen in der Endmast können auch während der Vegetationszeit im Stall gehalten werden.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportdauer auf maximal vier Stunden.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleischrinderrassen aus Mutterkuhhaltung.

Kontrolle: Sanktionskatalog

Keine Punktvergabe

Herkunft: Fleisch nur von Erzeugerbetrieben, die dem Verein angeschlossen sind. Keine klare Aussage jedoch zur Herkunft der Tiere und zu Mast und Schlachtung.

Verkauf: Vertragsmetzgereien, Kennzeichnung der Fleisch- und Wurstwaren. Keine Festlegung von Trennung der Ware in Bedientheke, aber auch keine Aussage zu eventuellen Regelungen mit Metzgereien.

Kontrolle: Keine Punktvergabe. Ein Schwachpunkt des Programms bleibt nach wie vor die Frage der unabhängigen Kontrolle. Die Beauftragung von einzelnen Programm-Beauftragten zur Kontrolle ließe sich bei einem kleinen Programm noch akzeptieren. Es fehlt aber eine Offenlegung des gesamten Kontrollinstrumentariums.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf bäuerliche und umweltschonende Landwirtschaft (Bestandsobergrenzen, Bewirtschaftungsauflagen, u.a. Obergrenze für Maisanbau). Nur Fleischrinderrassen und Mutterkuhhaltung, Weidehaltung (Ausnahme: Bullen in Endmast), Strohhaltung, Auslauf auch in Wintermonaten, keine GVO-Futtermittel, Positivliste von Futtermittelzusatzstoffen, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Ausschluss medikamentierter Tiere.

Prima Rind Prima Kalb

Das Programm wird in die Gruppe „*Extensive Erzeugung*“ eingeteilt, da das Futter zu 51 Prozent hofeigen erzeugt sein muss, Vollspaltenboden verboten ist und ausschließlich eine extensive Färsen- und Ochsenmast betrieben wird. Zusätzlich wird das Programm eingeteilt in die Gruppe „*Regionale Herkunft*“, da die Erzeugergemeinschaft nur Tiere aus dem Allgäu akzeptiert und die Vermarktung ausschließlich im Allgäu erfolgt und in die Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“, da das Programm zusätzlich Prüfsiegelnehmer vom Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

Das Programm

Das Programm *Prima Rind/Prima Kalb* wurde 1998 gemeinsam vom Bauernverband, der Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu und der Feneberg GmbH gegründet. Trägerin ist die Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu w.V. Ziel des Programms ist es, den weitgehend auf Milchwirtschaft ausgerichteten Betrieben im Allgäu neue Einkommensperspektiven zu verschaffen. Dies soll durch die Ausrichtung auf besondere Fleischqualitäten (Einkreuzung von Fleischrinderrassen), eine extensive Mast (Färsen, Ochsen) und mit Hilfe einer regionalen Vermarktung geschehen. Aktuell nehmen 140 Rinderhalter am Programm teil. Sie erzeugen jährlich rund 3.500 Rinder, welche regional im Allgäu und ausschließlich über Feneberg-Filialen (und Kaufmarkt) abgesetzt werden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Das Programm basiert auf den Richtlinien des *Qualitätszeichens Baden-Württemberg Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe* bzw. *Offene Stalltür* (für Betriebe aus dem bayerischen Allgäu). Die darüber hinaus gehenden Vorschriften liegen in Form von vertraglichen Vereinbarungen zwischen der Kälbererzeugergemeinschaft und dem Betrieb vor. Sie sind wenig detailliert.

Herkunft: Herkunft und Mast der Tiere aus dem Allgäu, Schlachtung in Kempten. Kälber nur aus programmensprechenden Haltungen.

Fütterung: Anwendung der DLG-Positivliste, 51 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein, wiederkäuergerechte Ernährung mit raufutterreichem Futter, Fütterung der Kälber ausschließlich mit Kuhmilch, Milchaustauscher und Stroh.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf Leistungsförderer ab Geburt.

Haltung: Vollspaltenboden verboten, Stroheinstreu für Kälber, Weidegang ist zu ermöglichen; alternativ muss ein Laufhof zur Verfügung stehen.

Transport/Schlachtung: Betriebe dürfen maximal 100 Kilometer vom Schlachthof in Kempten entfernt liegen, Transportzeiten liegen daher unter zwei Stunden.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Kreuzungstiere Braunvieh (als klassisches Zweinutzungsgrind) mit Fleischrinderrasse Blonde d'Aquitaine. Ausschluss fehlerhaften Fleisches (Vorgaben des Qualitätszeichens Baden-Württemberg), ausschließlich Kalb-, Färsen- und Ochsenfleisch.

Verkauf: Vorrangige Vermarktung über Firma Feneberg GmbH. Kennzeichnungsvorschriften gemäß Qualitätsmarke Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“.

Kontrolle: Kontrolle gemäß Qualitätszeichen „Gesicherte Qualität – Baden-Württemberg“, Sanktionssystem.

Keine Punktvergabe

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, lediglich gesetzliche Wartefristen.

Zusatz: Verbot intramuskulärer Injektion von Tierarzneimitteln in Edelteile. Je Mastdurchgang werden die Kälber auf den Einsatz unerlaubter Hormone etc. kontrolliert.

Haltung: Die Vorschrift von *Weidegang* ist zu vage, weder wird für die Endmast die Anbindehaltung explizit ausgeschlossen noch der Laufstall definitiv vorgeschrieben. Die Gruppenhaltung der Kälber muss erst ab der achten Woche erfolgen (Vorgabe durch Qualitätszeichen Baden-Württemberg) und die Platzangebote sind weit unter den im Verbraucherzentralen-Kriterienkatalog geforderten.

Besonderheiten

Teilnahme am Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“. Das Programm legt besonderen Wert auf Fleischqualität. Nur Kreuzungstiere Braunvieh mit Blonde d'Aquitaine. Rückstandskontrollen bei Mastkälbern, Weidegang und/oder Laufhof. Kurzer Tiertransport. Ausschluss fehlerhaften Fleisches, Definition gewünschter Fleischqualitäten, nur

Kalb-, Färsen- und Ochsenfleisch. Aufzucht, Mast, Schlachtung und Vermarktung im Allgäu.

Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway aus Schleswig-Holstein

Das Programm wird in die Gruppe „*Besonders Tiergerecht*“ eingeteilt, da die dafür geeigneten Robustrinderrassen ganzjährigen Weidegang erhalten, Spaltenboden verboten ist und die Fütterung auf Grundfutterbasis tiergerechter ist als eine Intensivfütterung mit hohem Kraftfutteranteil. Das Programm wird zusätzlich in die Gruppe „*Regionale Herkunft*“ eingeteilt, da die Tiere auf den Programm-Betrieben geboren und aufgezogen werden müssen, das Futter vorrangig hofeigen ist und die Vermarktung ausschließlich regional erfolgt (Direktvermarktung).

Das Programm

Das speziell auf die Robustrinderrasse hin entwickelte Gütezeichen *Qualitätsfleisch vom Robustrind aus Schleswig-Holstein* wurde 1992 gegründet. Es richtet sich ausschließlich an Erzeuger- und Zuchtbetriebe. Trägerin des Zeichens ist die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Derzeit sind 38 Rinderhalter nach diesen Richtlinien anerkannt. Sie erzeugen rund 200 Rinder jährlich und vertreiben diese vorrangig direkt und über Fleischerfachgeschäfte in Schleswig-Holstein und im angrenzenden Hamburg.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Nur Tiere, die auf Programm-Betrieben geboren und aufgewachsen sind, Mast und Schlachtung in Schleswig-Holstein. Kein Kälberzukauf, alte Robustrindrassen.

Fütterung: Programmspezifische Positivliste (ganzjähriger Weidegang, Heu, Stroh, Grassilage und vor der Schlachtung auch Getreide und Leguminosen – entspricht einem Kraftfutterverbot). Positivliste entspricht hofeigen erzeugter Futtermittel. Das Haltungsverfahren (extensive, ganzjährige Weidehaltung) schließt eine Verwendung von Maissilage aus.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer ab Geburt.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, nur für therapeutische Zwecke, Einhaltung doppelter Wartefristen, Parasitenprophylaxe.

Haltung: Ganzjährige Weidehaltung, Spaltenboden verboten, alle Fress-, Liege- und sonstigen Sammelplätze müssen eingestreut sein. Bei Weidehaltung erübrigt sich die Forderung nach einem Fressplatz für jedes Rind. Aufzucht in Mutterkuhhaltung.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Galloway, Highland Cattle oder Luining, Mindestqualitäten bezogen auf Alter, Verfettung, Sensorik, Mindestreifezeit von 14 Tagen.

Kontrolle: Mit Vorbehalt, da Kontrollhäufigkeit nicht in Richtlinien genannt wird. Programmträger (Landwirtschaftskammer) nimmt selbst die Kontrollen vor.

Keine Punktvergabe

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen zu Transport-

zeiten, wenig Details zu schonendem Transport.

Verkauf: Eindeutige Kennzeichnung der Teilstücke. Verkauf vorrangig in Direktvermarktung oder über Fleischerfachgeschäfte. Für eine Punktvergabe fehlen Angaben zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware.

Besonderheiten

Programm legt besonderen Wert auf Fleischqualität. Nur Extensiv-Rinderrassen (Galloway) in ganzjähriger Weidehaltung und Mutterkuhhaltung, kein Kälberzukauf, Umweltauflagen für Futterflächen (u.a. Verbot von Gülle), Verbot von Kraftfutter, Verzicht auf Leistungsförderer, doppelte Wartezeiten nach Tierarzneimittelsatz, Spaltenboden verboten, Definition gewünschter Fleischqualität, Fleischreifung. Aufzucht, Mast, Schlachtung und Vermarktung in Schleswig-Holstein.

Qualivo (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „*Extensive Erzeugung*“ eingeteilt, da Spaltenboden verboten ist und die Tiere ausschließlich auf Stroh gehalten werden. Die Fütterung der Tiere erfolgt auf Basis einer kleinen Anzahl heimischer Futtermittel. Aufgrund der Teilnahme am QS-System wird es zusätzlich in die Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ eingeteilt.

Das Programm

Das Programm *Qualivo* wurde 1997 als Einzelinitiative gegründet. Träger des Programms ist die Qualivo Deutschland GmbH mit Sitz in Schrozberg. Derzeit führt das Programm nur Rindfleisch, der Bereich Schweine- und Lammfleisch ist im Aufbau begriffen. 50 Rinderhalter liefern jährlich ca. 4.000 Qualivo-Rinder an vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte in Baden-Württemberg, Bayern und Hessen.

Die Bewertung

Punktvergabe

Das Programm nimmt am QS-System teil.

Fütterung: Programm verfügt über eigene Positivliste. Nur Heu, Stroh, Weizen, Körnermais, Melasse und Mineralstoffe (Qualivo-Mischung) zugelassen. Milchaustauscher nur mit pflanzlichen Eiweißstoffen. Verbot von Silage.

Haltung: Strohhaltung (Offenfrontställe, Zweiraumställe mit planbefestigtem Fress-, Kotbereich und eingestreutem Liegebereich), Spaltenboden verboten, Kälberbuchten mit Stroh eingestreut, Kälber werden in Gruppen gehalten.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleckvieh, Fleischrassen oder entsprechende Kreuzungen, Festlegung der gewünschten Qualität (Handelsklassen U2/U3, R2/R3, Fettklasse 2, junge Tiere im Alter zwischen 10 und 12 Monaten mit Schlachtgewichten von 260 bis 310 Kilogramm).

Verkauf: Trennung von Markenware von Nicht-Markenware. Qualivo-Rindfleisch wird nur über vertraglich eingebundene Fleischerfachgeschäfte angeboten.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, abweichend von QS jährliche Kontrollen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Das Programm gibt keine Hinweise auf spezifische Regionen und keine Regelungen für Kälberzukauf. In den Unterlagen heißt es nur „von ausgewählten Betrieben“.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf Leistungsförderer nur während der Mast.

Gesundheit/Hygiene: Weitgehendere Aussagen fehlen.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Programm legt besonderen Wert auf Fleischqualität. Nur Fleckvieh, Fleischrinder oder Kreuzungstiere. Futtermittel begrenzt auf Heu, Stroh, Weizen, Körnermais und Melasse, Verbot von Silagen. Strohhaltung und Laufställe bzw. Offenfrontställe, Definition erwünschter Fleischqualität.

Regioland (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da die Tiere ausschließlich von der Unabhängigen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken stammen und das Futter zu 51 Prozent hofeigen erzeugt sein muss. Da die Richtlinien des Qualitätszeichens sich sehr stark an den Vorgaben des QS-Systems anlehnen und das Programm Prüfsiegelnehmer des Qualitätszeichens Baden-Württembergs „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ ist, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Programm *Regioland* wurde 2002 gegründet. Trägerin ist das Tochterunternehmen der Unabhängigen Erzeugergemeinschaft (UEG) Hohenlohe-Franken, die Hofra-Qualitätsfleisch VermarktungsGmbH. Derzeit arbeiten 20 Rinderhalter für das Programm und erzeugen jährlich ca. 1.500 Rinder. Der Vertrieb erfolgt ausschließlich über Fleischerfachgeschäfte in Baden-Württemberg und in den angrenzenden Regionen Bayerns und Hessens.

Die Bewertung

Die Vorgaben des Programms entsprechen den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“. Zur genauen Bewertung des Programms siehe dort.

Herkunft: Tiere nur aus Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken. Aufzucht, Mast und Schlachtung in Hohenlohe-Franken bzw. Baden-Württemberg. Zukauf nur aus entsprechenden Haltungen.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf Fleischqualität. Teilnahme an „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ Baden-Württemberg. Nur Fleischrinderassen oder Zweinutzungstiere, 51 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel, Rückstandskontrolle bei Mastkälbern, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Aussortieren fehlerhaften Fleisches und Definition gewünschter Fleischqualitäten, Mast und Schlachtung in Hohenlohe-Franken.

Regiostar (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da die Tiere ausschließlich von der Unabhängigen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken stammen und das Futter zu 51 Prozent hofeigen sein muss. Da die Richtlinien des Qualitätszeichens sich sehr stark an den Vorgaben des QS-Systems anlehnen und das Programm Prüfsiegelnehmer des Qualitätszeichens Baden-Württembergs „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ ist, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Trägerin von *Regiostar* ist das Tochterunternehmen der Unabhängigen Erzeugergemeinschaft (UEG) Hohenlohe-Franken, die Hofra-Qualitätsfleisch VermarktungsGmbH. Derzeit arbeiten 15 Rinderhalter für das Programm und erzeugen jährlich ca. 1.500 Rinder. Der Vertrieb erfolgt ausschließlich über Fleischerfachgeschäfte in Baden-Württemberg und in den angrenzenden Regionen Bayerns und Hessens.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Die Vorgaben des Programms entsprechen den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“. In einigen Punkten geht das Programm darüber hinaus.

Herkunft: Ausschließlich Baden-Württemberg, schwerpunktmäßig natürlich aus dem Einzugsgebiet der Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken. Zukauf nur von Programm-Betrieben.

Fütterung: Eigene Positivliste an Futtermitteln (Heu, Stroh, Weizen, Gerste, Körnermais, Mineralfutter und Maiskleber als Eiweißergänzungsmittel), 51 Prozent des Futters hofeigen erzeugt, Silage verboten.

Transport/Schlachtung: Transportzeit begrenzt auf vier Stunden.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleckvieh, Ausschluss DFD- und PSE-Fleisch durch pH-Wert-Messungen, Festlegungen zu Handelsklassen, u.a. nur Jungbullen unter 12 Monate alt.

Verkauf: Kennzeichnungsvorschriften des Qualitätszeichens Baden-Württemberg. Trennung in Markenware und Nicht-Markenware.

Kontrolle: Abweichend von den Qualitätszeichenvorgaben finden die Kontrollen mindestens jährlich statt.

Keine Punktvergabe

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, lediglich gesetzliche Wartezeiten.

Haltung: Ausschließlich auf Stroh, Spaltenboden verboten (Laufstall), aber kein Grundfutterfressplatz für jedes Tier.

Besonderheiten

Programm legt besonderen Schwerpunkt auf Fleischqualität. Teilnahme an „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ Baden-Württemberg. Nur Fleckvieh. Futter nur Heu, Stroh, Getreide. Verbot von Silage, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Rückstandskontrollen bei Mastkälbern, Stroh-

haltung, Aussortieren fehlerhaften Fleisches, Definition gewünschter Fleischqualität, Mast und Schlachtung in Hohenlohe-Franken.

Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz. Prüfsiegel des Landes Rheinland-Pfalz

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da die Tiere vorrangig aus Rheinland-Pfalz stammen und die Sicherung der Herkunft sowie der regionale Absatz des Fleisches zu den Programmzielen gehören. Da die Richtlinien des Qualitätszeichens sich sehr stark an den Vorgaben des QS-Systems anlehnen, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Prüfsiegel *Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz* wurde 2001 von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz gegründet. Es löst das ältere, 1996 gegründete Herkunftszeichen „Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz (HKZ)“ ab. Noch bestehen jedoch beide Zeichen nebeneinander. Das Prüfsiegel ist Teil des bei der BLE akkreditierten Rindfleisch-Etikettierungssystems der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Zu diesem System gehören auch die beiden regionalen Programme *Pfalzfleisch* und *Natürlich Eifelrind*. Alle am Prüfsiegel teilnehmenden Prozessstufen vom Mischfutterwerk über Landwirt, Schlacht- und Zerlegebetrieb, Fleischhandel und Fleischerfachgeschäft (bis Direktvermarkter) sind vertraglich verbunden. Derzeit sind dem Prüfsiegel 416 Rinderhalter angeschlossen. Sie erzeugen zwischen 5.000 und 6.000 Prüfsiegel-Rinder pro Jahr. Der Vertrieb erfolgt vorrangig über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte in ganz Rheinland-Pfalz und in angrenzenden Regionen des Saarlandes sowie von NRW und Hessen. Prüfsiegel-Rindfleisch gibt es auch direkt ab Hof und auf Wochenmärkten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien des Prüfsiegels folgen weitgehend den Vorgaben des QS-Systems.

Herkunft: Aufzucht, Mast und Schlachtung in Rheinland-Pfalz, Aufzucht kann auch in Deutschland erfolgen, individueller Herkunftsnachweis über Gewebeprobe und DNA-Analyse. Zukauf von Tieren nur aus programm-ähnlichen Haltungen.

Fütterung: Programmspezifische Positivliste (Liste entspricht inzwischen der DLG-Liste).

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer ab Geburt.

Transport/Schlachtung: Transportzeiten auf vier Stunden begrenzt.

Verkauf: Es darf nur Rindfleisch aus dem Prüfsiegelprogramm verkauft und zugekauft werden.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrolle, jährliche Kontrolle von drei bis fünf Prozent der Betriebe nach Zufallsprinzip, jährliche Kontrolle der nachgelagerten Sektoren.

Keine Punktvergabe

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, gesetzlicher Mindeststandard.

Zusatz: Je Mastdurchgang werden die Kälber auf den Einsatz unerlaubter Hormone etc. kontrolliert.

Haltung: QS-Vorgaben: Vollspaltenboden erlaubt, Grundfutterfressplatz für jedes Rind, Stroheinstreu für bis zu zwei Wochen alte Kälber.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Individueller Herkunftsnachweis durch DNA-Analyse, programmeigene Positivliste für Futtermittel, Verzicht auf Leistungsförderer, Rückstandskontrollen bei Mastkälbern, Mast und Schlachtung in Rheinland-Pfalz.

Thönes Natur (Rind)

Das Programm wird in die Gruppe „Extensive Erzeugung“ eingeordnet, da Strohhaltung verpflichtend und Vollspaltenboden verboten ist, auch wird für Jungbullen Weidegang in erster Vegetationsperiode nach dem Absetzen vorgeschrieben. Die Betriebe stammen aus verschiedenen Regionen, vorwiegend jedoch aus dem Sauerland und der Eifel. Eine klare Zuordnung zur Gruppe „Regionale Herkunft“ ist aber nicht möglich. Vorgeschrieben sind aber vergleichsweise kurze Transportwege von höchstens drei Stunden.

Das Programm

Das Thönes-Natur-Programm wurde 1988 gegründet und der Großschlachtereie Egidius Thönes in Wachten donk angegliedert. Aktuell arbeiten 250 Rinderhalter für den Thönes-Natur-Verband. Sie stammen vorwiegend aus dem Sauerland und der Eifel sowie aus angrenzenden Regionen. Sie erzeugen jährlich rund 1.700 Rinder. Der Vertrieb erfolgt vorrangig über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte und über Karstadt-Filialen sowie einzelne Restaurants. Als SB-Ware verpackt gelangt es auch in den Lebensmitteleinzelhandel. Vertrieben wird ausschließlich in NRW.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Nachlieferung von abgesetzten Jungtieren nur aus Betrieben, die dem Verband angeschlossen sind.

Fütterung: Programmeigene Positivliste: 80 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel (Gras, Mais, Maisanteil an Ackerfläche auf 33 Prozent begrenzt), Zukauffuttermittel auf Getreide, Ackerbohnen, Erbsen, Raps und in geringen Mengen GVO-freies Soja sowie Mineralfuttermittel beschränkt, Anteil an Maissilage auf 30 Prozent der Trockenmasse begrenzt.

Futtermittelzusatzstoffe: Kälber werden in Mutterkuhhaltung großgezogen, in der Mast sind Leistungsförderer ausgeschlossen.

Gesundheit/Hygiene: Tierarzneimittel nur durch Tierarzt, Verzicht auf Prophylaxe, Kennzeichnung und Ausschluss medikamentierter Tiere ab 180 kg Lebendgewicht (Fresser/Absetzer). Beruhigungsmittel verboten.

Haltung: Verzicht auf Vollspaltenboden, Strohhaltung der Tiere, Aufzucht in Mutterkuhhaltung, Weidehaltung der jungen abgesetzten Rinder im ersten Jahr, Mindestbodenflächen (u.a. ein Quadratmeter pro 100 kg Lebendgewicht), von einem Grundfutterfressplatz für alle Rinder kann daher ausgegangen werden.

Transport/Schlachtung: Transportzeit auf drei Stunden begrenzt, Elektrotreiber verboten, Tiere sind in Mastgruppen zu transportieren. Eigener Schlachthof mit patentiertem stressarmen Zutrieb.

Fleischfehler/Fleischhygiene: Nur Fleischrinderrassen (Limousin, Blonde d'Aquitaine, Blau-weiße Belgier, Piemonteser und Salers sowie Fleckvieh und entsprechende Kreuzungstiere), qualitative Beschreibung über Handelsklassen, Alter und Schlachtgewichte, zahlreiche Prüfungen u.a. sensorische Prüfung, nur Ochsen- und Färsenfleisch.

Kontrolle: Prüfplan mit externer Kontrolle, Kontrollinstrumenten und Kontrollhäufigkeit (Betriebsprüfungen abhängig von Prüfer zweimal jährlich und alle zwei Jahre).

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussagen in Richtlinien zur Herkunft der Tiere.

Verkauf: Keine Aussagen dazu. Verkauf in vertraglich gebundenen Fleischerfachgeschäften, aber auch im LEH (gekennzeichnete SB-Ware).

Besonderheiten

Programm legt besonderen Wert auf hohe Fleischqualität. Nur Fleischrinderrassen, Fleckvieh oder Kreuzungstiere, nur Ochsen- und Färsenfleisch. Positivliste hofeigen erzeugter Futtermittel, Begrenzung von Maissilage in der Ration, Verbot gentechnisch veränderten Sojas und antibiotischer Leistungsförderer, Ausschluss medikamentierter Tiere, hohe Platzangebote, Stroheinstreu und Verbot von Vollspaltenboden, Jungtiere in Mutterkuhhaltung, Weidegang der Jungtiere, kurzer und schonender Tiertransport, schonende Schlachtung, Definition gewünschter Fleischqualität und Rückstandskontrollen.

3.2.2 Programme für ökologisch erzeugtes Rindfleisch

EG-Öko-Verordnung und Grundsätzliches

Die gemeinsame Basis der Richtlinien für ökologisch erzeugtes Rindfleisch ist die *EG-Öko-Verordnung 2092/91*. Zunächst wird daher die EG-Öko-Verordnung vorgestellt. Bei der Beschreibung der einzelnen Verbandsrichtlinien bzw. Handelsmarken werden dann nur noch die Abweichungen von der EG-Öko-Verordnung vermerkt, wenn diese zu einer zusätzlichen Punktvergabe führen oder aber eine verbandliche Besonderheit darstellen.

Im Gegensatz zu vielen deutschen Anbauverbänden fasst die EG-Öko-Verordnung einige Vorschriften nicht so streng. So werden in der Tierhaltung Teilbetriebsumstellungen zugelassen, denen zufolge eine Tierart ökologisch und damit richtlinienkonform ge-

halten werden kann und eine andere Tierart konventionell. Auch sieht die EG-Öko-Verordnung eine breite Palette zugelassener konventioneller Futtermittel und insbesondere Futtermittelzusatzstoffe vor, welcher nicht alle Verbände und Programme folgen. Einige Verbände problematisieren die Enthornung bzw. verbieten das Enthornen durch Ätztifte.

Folgende Aussagen entsprechen dem Kriterienkatalog

- **Herkunft:** Der Zukauf von Jungrindern darf seit Januar 2005 nur noch von Ökobetrieben erfolgen.

- **Fütterung:** Zugelassen sind konventionelle Zukauf Futtermittel gemäß einer Positivliste. Seit August 2005 bis August 2007 darf der prozentuale Anteil zugekaufter konventioneller Futtermittel nur noch fünf Prozent betragen. Nach diesem Zeitpunkt wird der Zukauf verboten sein. Einige Verbände verbieten bereits jetzt den Zukauf von konventionellem Rinderfutter. Die Hälfte der Futtermittel muss hofeigen erzeugt sein und 60 Prozent der Trockenmasse in der Tagesration müssen aus frischem, getrocknetem oder siliertem Raufutter bestehen. Die Verwendung von gentechnisch hergestellten Futtermitteln ist grundsätzlich untersagt.

- **Futtermittelzusatzstoffe:** Der Einsatz antibiotischer und sonstiger Leistungsförderer, aber auch gentechnisch hergestellter Stoffe ist grundsätzlich verboten. Darüber hinaus gibt es eine Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe.

- **Gesundheit/Hygiene:** Vertragstierärzte werden nicht explizit gefordert, die Abgabe chemisch-synthetischer allopathischer Arzneimittel soll durch den Tierarzt erfolgen, doppelte Wartefristen, Ausschluss von Ökovermarktung, wenn Tiere mehr als zweimal, maximal aber dreimal behandelt werden mussten. Wenn Kalbfleisch erzeugt wird und die Kälber werden mehr als einmal behandelt, so müssen diese Tiere auch aus der Ökovermarktung ausgeschlossen werden.

- **Haltung:** Vollspaltenboden ist verboten, die Liegefläche muss für alle Rinder und daher auch für Kälber grundsätzlich eingestreut sein, spezielle Aussagen zu Fressplatz pro Tier und Stroheinstreu bei Kälbern werden nicht gemacht. Die Verordnung verweist hier auf die EG-Kälberhaltungsrichtlinie. Rindern, auch Masttieren, ist Weide oder Auslauf zu gewähren. Ausschließliche Stallhaltung ist möglich, wenn der sommerliche Weidegang gewährleistet ist. Auch Bullen, die über ein Jahr alt sind, müssen Weidegang oder Freigeländezugang erhalten. Die Endmast der Bullen darf jedoch dann in Stallhaltung erfolgen, wenn die im Stall verbrachte Zeit nicht mehr als ein Fünftel der Lebenszeit und auf keinen Fall mehr als drei Monate beträgt (1).

Einschränkend ist anzumerken, dass auch für die Auslauf- und Weidehaltungsvorschriften der Rinder lange Übergangsregelungen bis 2010 für Haltungen gelten, die vor 1999 die Ökoanerkennung hatten. Auch sind die regionalen Traditionen sehr unterschiedlich. So kommt es in Schleswig-Holstein durchaus vor, dass einjährige und ältere Bullen auf der Weide gehalten werden, im süddeutschen Raum ist dies eher ungewöhnlich. Die Weidehaltung hängt zudem vom ge-

wählten Produktionsverfahren ab. Bei Mutterkuhhaltung erfolgt die Haltung der Muttertiere und der Kälber in Weidehaltung, ebenso die Mast der Färsen oder Ochsen. Abgesetzte Bullenkälber können jedoch in reiner Stallhaltung ausgemästet werden. Der in diesem Fall geforderte Auslauf, d.h. die planbefestigte, am Stall angeschlossene Auslaufläche, ist nicht bei allen Betrieben gegeben. Die Ausnahmegenehmigungen und Übergangsfristen betreffen in erster Linie diese Forderung, da sie weitgehend alternativ zur geforderten Weidehaltung steht („Wenn keine Weide, dann Stall mit Auslauf“). Allerdings ist die Umsetzung dieser Forderung im Rinderbereich eher gegeben als bei der Schweine- und Geflügelhaltung. Die Platzangebote betreffen Stall und Auslauf (siehe Anhang).

- **Verkauf:** Regelung der Kennzeichnung und Zeichenverwendung, das Etikett muss mit der Kontrollnummer versehen sein.
- **Kontrolle:** Gesetzliche Regelung der Kontrollen und der Sanktionen bei Verstößen.

Zu folgenden Kriterien werden keine oder unzureichende Aussagen getroffen

- **Herkunft:** Die EG-Öko-Verordnung fordert die Rückverfolgbarkeit vom Erzeugerbetrieb bis hin zur gekennzeichneten oder verpackten Ware. Eine Festlegung der Herkünfte auf Deutschland gibt es nicht.
- **Fütterung:** Eine Aussage zu Silagen oder speziell zur Maissilage trifft die Verordnung nicht. Maissilage wird inzwischen auch in Ökobetrieben eingesetzt. Der sich aus dem Verbot von Mineralstickstoffdünger ergebende Zwang, in der Fruchtfolge Leguminosen (v.a. Klee-gras, Luzerne) anzubauen, beschränkt für die Ökobetriebe nur in gewissem Umfang die Möglichkeiten des Maisanbaus.
- **Transport/Schlachtung:** Die Verordnung macht hierzu keine Angaben.
- **Fleischfehler/Fleischhygiene:** Die Verordnung macht hierzu keine Angaben.
- **Verkauf:** Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Biokreis e.V. (Rind)

Die Marke *Biokreis* gehört dem ökologischen Anbauverband Biokreis e.V. Sie wird in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt. Ihr liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Der Verband Biokreis e.V. wurde 1979 gegründet. Er hat einen zusätzlichen Schwerpunkt in der Landschaftspflege und im Naturschutz, auch wird die Tierhaltung in ihrem Umfang begrenzt, um bäuerlichen Betrieben Vorrang einzuräumen. Zudem soll das Futter möglichst aus der Region bezogen werden.

Der Verband ist in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg vertreten. Derzeit gibt es 400 Rinderhalter im Verband. Sie vermarkten jährlich rund 1.000 Rinder. Das Rindfleisch wird nicht immer unter dem Biokreis-Zeichen vermarktet, sondern

teilweise unter anderen Markenbezeichnungen (*Chiemgauer Naturfleisch und Thönes-Natur-bio*).

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Biokreis-Richtlinien folgen weitgehend den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. In einigen Punkten gehen sie allerdings darüber hinaus.

Fütterung: Seit 2005 darf kein konventionell erzeugtes Futter mehr eingesetzt werden.

Transport/Schlachtung: Begrenzung auf vier Stunden Transportzeit, Transport in Mastgruppen, Verbot von Elektrotreibern, höhere als gesetzlich vorgeschriebene Platzangebote beim Transport.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegungen zur Herkunft.

Fütterung: Keine Begrenzung von Maissilage, nur Verbot ganzjähriger ausschließlicher Silagefütterung.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt Wert auf regionalen Futtermittelzukauf, Naturschutz und Erhalt bäuerlicher Strukturen durch Bestandsobergrenzen (200 Mutterkühe), 100 Prozent Ökofutter, schonender Transport.

Bioland (Rind)

Die Marke *Bioland* gehört dem ökologischen Anbauverband Bioland. Sie wird daher in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt. Ihr liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Der Anbauverband Bioland e.V. wurde 1971 gegründet, ihm gehören insgesamt 4.500 Erzeuger und 700 Verarbeitungsbetriebe an. Da die Vermarktung regional sehr unterschiedlich organisiert ist, gibt es keine Daten zum Gesamtumsatz an Rindfleisch und/oder zur Anzahl der Rinderhalter. Der Vertrieb erfolgt bundesweit über den Lebensmitteleinzelhandel, den Naturkostfachhandel, sowie über Fleischerfachgeschäfte und in direktem Ab-Hof-Verkauf oder auf Wochenmärkten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Verbandsrichtlinien gehen in einigen Punkten über die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung hinaus.

Fütterung: Verbot von Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel.

Futtermittelzusatzstoffe: Programmspezifische Positivliste an Futtermittelzusatzstoffen.

Haltung: Grundsätzlich Weidegang vorgeschrieben; für Jungtiere statt Weidegang Laufställe mit Auslauf ausnahmsweise möglich; Anbindehaltung von über einem Jahr alten Mastrindern ist nur erlaubt, wenn diese im Sommer Weidegang erhalten. (Punktvergabe, da

andere Programme mit ähnlicher Praxis die Ausnahmegenehmigungen nicht in den Richtlinien fixieren).

Gesundheit/Hygiene: Zusatz: Tierarzneimittelausschlussliste.

Transport/Schlachtung: Beschränkung der Transportzeit auf vier Stunden, Vorschriften für einen schonenden Transport, u.a. Trennung in Mastgruppen, Verbot von Elektrotreibern.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegungen zur Herkunft.

Fütterung: Keine Begrenzung von Maissilage.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen. Unklar bleibt zudem, ob Fleisch tatsächlich auf Grundlage von pH-Wert-Messungen selektiert werden muss oder nicht.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, 100 Prozent Ökofutter, Ausschlussliste für Tierarzneimittel, schonender Transport.

Biopark (Rind) Biopark Premium

Die Marken *Biopark* und *Biopark-Premium* gehören dem ökologischen Anbauverband Biopark e.V. Sie wurden daher in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt. Ihnen liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Der ökologische Anbauverband Biopark e.V. wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet. Inzwischen gehören Betriebe in 14 Bundesländern diesem Verband an. Mit der Marke „Biopark“ wird bundesweit über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet. Die Marke „Biopark-Premium“ wurde speziell für Fleischerfachgeschäfte entwickelt. Teilweise wird das Fleisch auch über Handels-Bio-Marken vertrieben (u.a. als Bio-Wertkost in Edeka-Geschäften Norddeutschlands). Angaben über Anzahl der Landwirte und jährlich abgesetzte Bio-Rinder werden nicht gemacht.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien des Verbandes gehen teilweise über die EG-Öko-Verordnung hinaus, ohne dass dies jedoch zu einer veränderten Punktvergabe führen würde.

Fütterung: Die Liste verwendbarer konventionell erzeugter Zukauffuttermittel wird stärker beschränkt als durch die EG-Öko-Verordnung.

Haltung: Gruppenhaltung der Kälber bereits ab dem achten Tag.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegungen zur Herkunft.

Fütterung: Keine Begrenzung von Maissilage, nur Verbot ganzjähriger Silagefütterung.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur

Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt Wert auf soziale Gerechtigkeit. Einschränkung des Zukaufs von konventionell erzeugten Futtermitteln und der verwendbaren Futtermittelzusatzstoffe.

Bio-Siegel (Rind)

Das staatliche *Bio-Siegel* soll Verbrauchern ermöglichen, Bioprodukte auf einen Blick zu erkennen. Es signalisiert die Einhaltung der Standards der EG-Öko-Verordnung. Diese stehen für eine ökologische Landwirtschaft und eine artgerechte Tierhaltung. Daher wurde das Bio-Siegel in die Untersuchung einbezogen und in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt.

Das Programm

Das Bio-Siegel wurde 2001 vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft als staatliches Siegel ins Leben gerufen. Es basiert auf der EG-Öko-Verordnung und kann zur Kennzeichnung aller Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft verwendet werden. Mit dem Bio-Siegel soll den Verbrauchern der Einkauf von Öko-Produkten erleichtert werden, die ohne diese Orientierungshilfe aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher Siegel und Kennzeichen teilweise nicht als „bio“ erkannt werden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Der Zukauf von Jungrindern darf seit dem Januar 2005 nur noch von Ökobetrieben erfolgen.

Fütterung: Positivliste zugelassener konventionell erzeugter Zukauffuttermittel. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein und 60 Prozent der Trockenmasse in der Tagesration muss aus Raufutter bestehen. Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittel.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Positivliste von Futtermittelzusatzstoffen, Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe.

Gesundheit/Hygiene: Einhaltung doppelter Wartezeiten. Verbot prophylaktischen Einsatzes chemisch-synthetischer Arzneimittel. Wird ein Tier, das einen Lebenszyklus von mehr als einem Jahr hat, insgesamt öfter als zwei- bis dreimal behandelt, darf es nicht als Bio-ware vermarktet werden.

Haltung: Vollspaltenboden verboten, Liegefläche eingestreut, Kälberhaltung in Einzelboxen verboten, ab 8. Lebenswoche Gruppenhaltung, spezifische Mindestbodenflächen, u.a. Tiere über 350 Kilogramm Lebendgewicht müssen mindestens 5 Quadratmeter Stallfläche und 3,7 Quadratmeter Auslauffläche zur Verfügung haben. Weidegang während Vegetationszeit, auch für Bullen, die über ein Jahr alt sind, Endmast für Bullen in Stallhaltung möglich. Übergangsregelungen für Auslauf/Weidegang bis 2010.

Verkauf: Nennung der Kontrollstelle und ggf. Loskennzeichnung.

Kontrolle: Gesetzlich geregeltes Kontrollverfahren, neutrale Kontrolle, einmal jährliche Kontrolle auf den Betrieben, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegung auf deutsche Herkünfte.

Haltung: Auslaufhaltung. Aufgrund der langen Übergangsfristen bis 2010 keine Punktvergabe.

Transport/Schlachtung: Keine Aussage.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussage.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Staatliches Siegel in Trägerschaft des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

Bio-Wertkost (Rindfleisch)

Die Handelsmarke *Bio-Wertkost* wurde in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt, da ihr die Richtlinien des Anbauverbandes Biopark e.V. zugrunde liegen. Diese wiederum haben die EG-Öko-Verordnung als Basisrichtlinien.

Das Programm

Bio-Wertkost ist eine Dachmarke von Edeka-Nord. Seit kurzem gibt es unter dieser Dachmarke auch Rindfleisch. Die Marke für Bio-Rindfleisch trug zuvor die Bezeichnung „Bio-Gutfleisch“. Diese Handelsmarke war 1993 vom Fleischwerk Edeka-Nord, Neumünster, gegründet worden. Der Fleischbezug stammt ausschließlich von Betrieben, die dem ökologischen Anbauverband Biopark e.V. angeschlossen sind. Aktuell bezieht das Handelsunternehmen jährlich rund 2.000 Bio-Rinder von 250 Bio-Rinderhaltern. Das Fleisch wird im Distributionsraum des Fleischwerkes (Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein, Hamburg, Nordniedersachsen) in Edeka-Einzelhandelsgeschäften (E-center, E-Neukauf, E-aktiv, E-Frischemarkt) vertrieben.

Die Bewertung

Punktevergabe

Siehe Bewertung von *Biopark e.V.*

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleischbezug ausschließlich von Betrieben, die dem Anbauverband Biopark e.V. angehören. Einschränkung des Zukaufs an konventionell erzeugten Futtermitteln und der verwendbaren Futtermittelzusatzstoffe.

boeuf de Hohenlohe

Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch auf der Basis eigener Richtlinien und denen der EG-Öko-Verordnung erzeugt wird. Programm wird zusätzlich der Gruppe „Regionale Herkunft“ zugeordnet: Herkunft der Tiere ausschließlich aus der Region Hohenlohe, hof-

eigene Futtergrundlage, Zukauf von Ökofutter vorrangig aus der Region, kurze Transportwege.

Das Programm

Das Programm *boeuf de Hohenlohe* wurde 1996 von der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall gegründet. Derzeit arbeiten 90 Rinderhalter und Mitglieder der Erzeugergemeinschaft nach den Programmrichtlinien. Zugelassen sind nur Erzeuger aus den Landkreisen Schwäbisch-Hall, Tauberbischofsheim, Rems-Murr und Ostalbkreis. Erzeugt werden jährlich rund 2.500 Rinder. Der Vertrieb erfolgt über Fleischerfachgeschäfte und Spitzen-gastronomie in Baden-Württemberg und Bayern.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien gehen in einigen Punkten über die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung hinaus.

Herkunft: Tiere ausschließlich aus Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Schlachtung in Schwäbisch Hall, Nachzucht nur aus eigenem Betrieb, alte Haustierrassen (Limpurger Rind, Hohenloher Fleckvieh, Fränkisches Gelbvieh). Kälberzukauf nur aus Ökobetrieben.

Fütterung: Extensive Mast, eigene, eng gefasste Positivliste, das den Weidegang ergänzende Kraftfutter darf nur aus Getreide und Leguminosen bestehen. Zukauf ökologischen Futters vorrangig aus der Region, Mais-silage auf 30 Prozent begrenzt, nur während der End-mastphase darf Mais verfüttert werden, Verbot gen-technisch veränderter Futtermittel.

Futtermittelzusatzstoffe: Programmspezifische strenge Positivliste.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Verbot prophylaktischer Behandlung, doppelte Wartefristen, Parasitenprophylaxe.

Haltung: Aufzucht in Mutterkuhhaltung, Auslauf bzw. Weidehaltung sind obligatorisch für die Masttiere, auch in den Wintermonaten ist Zugang zu Freigelände zu gewähren. Ausnahmen nur für Umstellungsbetriebe.

Transport/Schlachtung: Transportzeit auf maximal eine Stunde begrenzt, Schlachtung nur im Schwäbisch-Hällischen Schlachthof, Anlieferung darf nur durch die Landwirte selbst erfolgen; gewerbliche Transportunternehmen sind ausgeschlossen, Verbot von Elektrotreibern, Transport in Mastgruppen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur lokal gezüchtete Rinderrassen, Kreuzung der Zweinutzungstiere mit Fleischrinderrasse Limousin, Sortierung des Fleisches nach pH-Wert, Festlegung positiver Qualitätskriterien, ausschließlich Ochsen- und Färsenfleisch.

Keine Punktvergabe

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Erzeugerorganisation mit eigener Marke. Legt Wert auf Fleischqualität. Nur Kreuzungstiere lokaler Zweinutzungsrassen aus dem Raum Hohenlohe mit Fleischrinderrasse Limousin. Aufzucht in Mutterkuhhaltung, Weidehaltung

oder Auslauf, begrenzter Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel, Maissilage zeitlich und mengenmäßig begrenzt (nur Endmastphase). Landwirte liefern eigene Tiere zum Schlachthof in Schwäbisch-Hall, Definition gewünschter Fleischqualität, nur Ochsen- und Färsenfleisch. Parasitenprophylaxe, kurzer schonender Tiertransport.

Chiemgauer Naturfleisch (Rind)

Handelsmarke einer Vermarktungsorganisation. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von den ökologischen Anbauverbänden Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird. Ihnen liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde. Da Mast und Schlachtung in Bayern, zusätzlich Einteilung in Gruppe „Regionale Herkunft“.

Das Programm

Das Markenzeichen *Chiemgauer Naturfleisch* wurde 1991 gegründet. Es umfasst alle Fleischarten. Bezogen wird das Fleisch regional und von Betrieben, die den Verbänden Biokreis, Bioland, Demeter oder Naturland angehören. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und ausschließlich über Naturkostläden. Derzeit vermarktet die Organisation rund 500 Biorinder jährlich, welche von 80 Rinderhaltern großgezogen und gemästet worden sind.

Die Bewertung

Punktvergabe

Keine eigenständigen Richtlinien. Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung, ergänzt durch Verbandsrichtlinien (Demeter, Biokreis, Bioland, Naturland), die teilweise über die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung hinausgehen.

Fütterung: Die unterschiedlichen Festschreibungen weiterer konventioneller Zukauffuttermittel wirken sich nicht auf die Punktevergabe aus.

Transport/Schlachtung: Alle vier Verbände begrenzen die Transportzeit.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Herkunft der Tiere aus Bayern (Infoblatt) bzw. der Region Chiemgau (mündliche Aussage). Aussagen jedoch für Punktevergabe zu vage.

Fütterung: Keine Begrenzung von Maissilage.

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen zur Qualitätssicherung im Bereich Fleischqualität und -hygiene gibt es lediglich bei Naturland.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Handelsmarke. Bezug von Fleisch ausschließlich von bayerischen Betrieben, die den Anbauverbänden Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland angehören.

Demeter (Rind)

Die Marke *Demeter* gehört dem Demeter-Bund e.V., einem ökologischen Anbauverband. Sie wird daher in

die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt. Ihr liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, deren Markenzeichen *Demeter* ist, ist das älteste Programm. Es geht auf im Jahr 1924 gehaltene Vorträge des Anthroposophie-Begründers Rudolf Steiner zurück. 1954 wurde der Demeter-Bund als Träger des Markenzeichens gegründet. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wird im Wesentlichen als Gestaltung von Lebenszusammenhängen begriffen und nicht als Produktionstechnik. Die Erzeugungsrichtlinien werden als Minimalanforderungen gesehen und vieles wird daher nicht im Detail geregelt. So legt der Demeter-Bund Wert darauf, dass die Tierhaltung und vor allem die Rinderhaltung im Betrieb integriert ist. Die Rinderhaltung spielt innerhalb des gesamten Anbausystems eine zentrale Rolle. Dem Demeter-Bund e.V. gehören aktuell 1.339 landwirtschaftliche Betriebe an. Daten über die Anzahl der Rinderhalter sowie über deren Produktionsumfang liegen nicht vor. Die Vermarktung erfolgt nur über ausgewählte Filialen des Lebensmitteleinzelhandels, ansonsten vorrangig über Vertragsmetzgereien und den Naturkost-Fachhandel.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Zukauf von Rindern darf nur aus bio-dynamischen Betrieben, nur in Ausnahmefällen aus anderen Ökobetrieben erfolgen.

Fütterung: Der Demeter-Bund hat den Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel für Wiederkäuer seit Januar 2005 verboten.

Futtermittelzusatzstoffe: Positivliste ist sehr eng gefasst. **Haltung:** Jungvieh und Mastbullen (über ein Jahr alt) muss möglichst Weidegang oder Auslauf gewährt werden. Die Endmast ist in reiner Stallhaltung möglich. Es gelten, wenn auch eingeschränkt, Ausnahmemöglichkeiten für Altbauten, die vor 1999 die Demeter-Anerkennung hatten. Eine Gruppenhaltung der Kälber ist ab der zweiten Woche verbindlich. Anders als bei allen anderen Verbänden ist die Enthornung der Rinder verboten.

Transport/Schlachtung: Tiere sollen in der Region geschlachtet werden, um Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Nur in Ausnahmefällen (Transport von Zuchttieren) darf der Transportweg länger als 200 Kilometer sein.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine weiteren Angaben.

Fütterung: Keine Begrenzung von Maissilage. Bei Mastrindern können energiereiche Silagen den Hauptanteil des Grundfutters bilden. Die Sommerfütterung muss überwiegend aus Grünfutter bestehen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt Wert auf Gestaltung von Lebenszusammenhängen und die Anwendung der bio-dynamischen Präparate. 100 Prozent Ökofutter, stark eingeschränkte Liste an Zusatzstoffen, Enthornen der Rinder nicht erlaubt.

Ecoland (Rind)

Ecoland versteht sich als ökologischen Anbauverband und wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt. Es liegt die EG-Öko-Verordnung zugrunde, welche punktuell durch eigene, die EG-Öko-Verordnung einschränkende Richtlinien ergänzt wird.

Das Programm

Der Ecoland-Verband wurde 1997 gegründet. Trägerin ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall w.V. Gleichwohl die Richtlinien umfassend sind, wird derzeit nur Fleisch vom Rind, Schwein und Lamm erzeugt. Dem Verband angeschlossen sind 70 Rinderhalter. Sie erzeugen jährlich 1.000 Biorinder, die unter der Marke „Ecoland“ über den Lebensmitteleinzelhandel und über Fleischerfachgeschäfte vermarktet werden. Der Vertrieb erfolgt in Baden-Württemberg, Bayern und in Hessen.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien des Ecoland-Verbandes folgen weitgehend der EG-Öko-Verordnung. Punktuell nimmt der Verband bestimmte Einschränkungen vor. So sind nur Gesamtbetriebsumstellungen zulässig. In der Präambel werden zusätzlich Vorgaben für Naturschutz und soziale Gerechtigkeit gemacht.

Fütterung: Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel stark beschränkt (maximaler Anteil 10 Prozent in der Ration). Für die Rinderfütterung zulässig sind aus konventioneller Erzeugung: Lein- und Rapssamen, Bierhefe, Treber, Trester und Milchprodukte. Ganzjährige ausschließliche Silagefütterung ist nicht erlaubt.

Gesundheit/Hygiene: Enthornung der Rinder wird nicht pauschal erlaubt, das Enthornen mit Ätzstiften ist nicht erlaubt.

Transport/Schlachtung: Transportzeit auf vier Stunden und die Entfernung auf 200 Kilometer begrenzt, keine Schlachtvorschriften.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Angaben.

Fütterung: Keine Begrenzung von Maissilage.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt zusätzlichen Wert auf Naturschutz und soziale Gerechtigkeit. Starke Einschränkung zugekaufter, konventionell erzeugter Futtermittel.

Gäa (Rind)

Gäa ist ein ökologischer Anbauverband mit eigenen Richtlinien und wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt. Es liegt die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Die Gäa-Vereinigung Ökologischer Landbau wurde 1989 gegründet. Ihre Ursprünge liegen in den 80er Jahren in der damaligen DDR. Heute ist die Vereinigung schwerpunktmäßig in allen neuen Bundesländern vertreten. Inzwischen gibt es auch Regionalgruppen in Hessen und in Bayern. Die Gäa-Richtlinien betonen die Aufgaben der landwirtschaftlichen Betriebe im Bereich Landschaftspflege und Naturschutz. Verbandsangaben zu Anzahl der Rinderhalter und deren Produktionsumfang werden nicht gemacht. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und vorrangig über Naturkostläden und Hofläden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien folgen weitgehend den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung.

Fütterung: Der Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel ist eingeschränkter als es die EG-Öko-Verordnung vorsieht. So ist nur eine begrenzt Anzahl Futtermittelarten zulässig.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine weiteren Angaben.

Fütterung: Ration im Winter aus Heu, Silage und Futterstroh, im Sommer überwiegend aus Grünfütter (möglichst Weidegang); Verbot ganzjähriger ausschließlicher Silagefütterung. Punktvergabe nicht möglich, da keine deutlichere Einschränkung von Maissilage.

Transport/Schlachtung: Zeit- oder Entfernungsbeschränkungen werden nicht gemacht, Verbot von Elektrotreibern, Trennung nach Geschlecht. Nur Verbot von Elektrotreibern über gesetzlichem Mindeststandard.

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen fehlen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Betriebe verpflichten sich auf Landschaftspflege und Naturschutz. Begrenzter Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel.

Galloway Gourmet Fleisch

Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da die Betriebe nach EG-Öko-Verordnung arbeiten.

Das Programm

„Galloway Gourmet-Fleisch“ ist die Marke der Interessengemeinschaft Gallowayzüchter und des Bundesverbandes Deutscher Gallowayzüchter sowie Teil der Verbandssatzung. Die Marke wurde 1996 gegründet. 80

Galloway-Rinderzüchter sind Mitglied der beiden Verbände. Sie erzeugen jährlich rund 800 Tiere, die sie ausschließlich direkt vermarkten.

Die Bewertung Punktvergabe

Die Erzeugung erfolgt auf Basis der EG-Öko-Verordnung. Das Produktionsverfahren der extensiven Robustrinderhaltung wird in der Anlage zur Satzung beschrieben und enthält zahlreiche, weit über die EG-Öko-Verordnung hinausgehende Vorschriften.

Herkunft: Zukauf nur aus Programm-Betrieben, normalerweise Nachzucht aus eigenen Betrieben, alte Robustrindrasse.

Fütterung: 90 Prozent des Futters hofeigen, maximale Entfernung für Zukauf liegt bei 100 Kilometern, enge Positivliste: Weidegras, Heu, Stroh, Grassilage, Verbot von Maissilage, kein Frühabsetzen.

Gesundheit/Hygiene: Nach Tierarzneimittleinsatz dreifache Wartefrist.

Haltung: Ganzjahresfreilandhaltung, Kälber ab dem ersten Tag Raufutter, Fressplatz für jedes Tier, Verbot von Spaltenböden, bei Stallhaltung im Winter nur Laufställe mit Laufhof zugelassen. Endmast der Bullen in Stallhaltung erlaubt.

Transport/Schlachtung: Maximale Entfernung 100 km. Tiere dürfen nur einzeln oder in Mastgruppen sowie ohne Einsatz von Elektrotreibern transportiert werden.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Extensivrinderrassen (Galloway oder Kreuzungstiere), Festlegung von Alter und Gewicht der Tiere, Fleischreife zwischen 14 und 21 Tagen.

Keine Punktvergabe

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken. Vertrieb allerdings in Direktvermarktung (lt. Erhebungsbogen).

Besonderheiten

Extensive Fleischrinderrassen, Ganzjahresfreilandhaltung, hoher Anteil betriebseigener Futtermittel, Verbot von Maissilage, nach Tierarzneimittleinsatz dreifache Wartezeit, kurzer und schonender Tiertransport, Fleischreife, Direktvermarktung.

Junges Weiderind

Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da die Betriebe der Erzeugergemeinschaft nach EG-Öko-Verordnung arbeiten. Zusätzlich Einteilung in Gruppen „Regionale Herkunft“, da das Fleisch ausschließlich von Betrieben des Südschwarzwaldes auf hofeigener Futterbasis (Grünland) erzeugt wird. Kurze Transportwege zum Edeka-Fleischwerk in Offenburg.

Das Programm

Die Erzeugergemeinschaft *Junges Weiderind* ist eine Gemeinschaft von Haupt- und Nebenerwerbslandwirten im Südschwarzwald, Landkreis Waldshut. Sie arbeiten nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung. Derzeit

werden jährlich rund 600 junge, d.h. zwischen 10 und 12 Monate alte Absetzer aus Mutterkuhhaltung vermarktet, welche von rund 120 Rinderhaltern großgezogen worden sind. Vermarktet wird ausschließlich über das Fleischwerk der Edeka-Handelsgesellschaft in Offenburg und angeschlossene Edeka-Filialen in Baden-Württemberg.

Die Bewertung Punktvergabe

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen. Das Infomaterial gibt zusätzliche Hinweise zur Aufzucht der Tiere in Mutterkuhhaltung. Mit in die Bewertung floss ein, dass die Betriebe im Südschwarzwald als reine Grünlandbetriebe wirtschaften.

Herkunft: Kein Kälberzukauf, Aufzucht und Mast im Schwarzwald (durch Standort der Erzeugergemeinschaft und Produktionsverfahren der Mutterkuhhaltung gegeben).

Fütterung: Säugephase dauert mindestens sechs Monate, Maissilage wird in Grünlandbetrieben nur marginal eingesetzt, Weidegang.

Haltung: Weidegang während der Vegetationsperiode, im Winter Stallhaltung in Laufställen mit Teilspaltenböden, Verkauf der Jungtiere nach Absetzen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleisch von „Absetzern“ oder „jungen Rindern“, nur Fleischrinderrassen, positive Definition der Qualität.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Da nur Absetzer aus Mutterkuhhaltung verkauft werden, spielt die Frage der Maissilage vermutlich eine untergeordnete Rolle. Jedoch keine Punktvergabe möglich, da klare Aussage in Richtlinie fehlt.

Transport/Schlachtung: Aussage „kurze Transportwege“ reicht für Punktvergabe nicht aus.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken. Verkauf ausschließlich über Edeka-Offenburg.

Besonderheiten

Erzeugermarkte, legt Wert auf Fleischqualität, ausschließlich Fleischrinderrassen, Absetzer aus Mutterkuhhaltung. Weidehaltung, Aufzucht und Mast im Schwarzwald.

kff bio (Rind)

Handelsmarke der kff (Kurhessischen Fleischwarenfabrik Fulda). Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von den ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird. Ihnen liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Die Handelsmarke *kff-bio* wurde 1997 gegründet. Das Fleisch stammt nur von Betrieben, die ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter, Gää oder Naturland angehören. Der Vertrieb erfolgt in mehreren

Bundesländern (Schwerpunkt Hessen mit angrenzendem Thüringen, Bayern, Südniedersachsen) und ausschließlich über das kff-Tochterunternehmen „tegut...“. Derzeit werden rund 2.000 Biorinder vermarktet, welche von rund 100 Rinderhaltern gemästet wurden.

Die Bewertung Punktvergabe

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Fütterung: Die unterschiedlichen Einschränkungen konventioneller Zukauffuttermittel wirken sich nicht auf die Punktevergabe aus. 100prozentiges Ökofutter gibt es inzwischen bei Bioland und Demeter.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage. Nur Fleisch von Betrieben mit Verbandszugehörigkeit.

Fütterung: Keine Festlegung von Maisanteil.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine eigenen Aussagen dazu. Lediglich Naturland macht hier gewisse Vorgaben (u.a. Fleischreife mindestens 10 Tage).

Transport/Schlachtung: Bis auf Gää beschränken die genannten Verbände die Transportzeit auf vier Stunden. Einige Verbände machen auch darüber hinausgehende Vorgaben für einen schonenden Transport.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken. In der Praxis jedoch Trennung durch Glasscheiben.

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleischbezug von Betrieben, die ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter, Gää oder Naturland angeschlossen sind. Starke Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen.

Naturland (Rind) ÖKQ Altdorfer Biofleisch Landfrau

Naturland ist ein ökologischer Anbauverband mit eigenen Richtlinien und wird daher in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt. Es liegt die EG-Öko-Verordnung zugrunde.

Das Programm

Der Naturland-Verband wurde 1982 gegründet. Für den Bereich tierischer Produkte zuständig ist die Marktgesellschaft mbH der Naturland-Betriebe in Hohenkammer. In Fleischerfachgeschäften wird Naturland-Fleisch unter der Marke ÖKQ (Ökofleisch-Qualität natürlich vom Fleischer) angeboten. Weitere, Naturland angeschlossene Bio-Frischfleischmarken sind *Altdorfer Biofleisch GmbH* (sie vertreibt Frischfleisch bei REWE) und die Marke *Landfrau* der Hopfisterei. Die Richtlinien entsprechen denen des Naturland-Verbandes. Derzeit arbeiten 300 Rinderhalter nach Naturland-Verbandsrichtlinien. Sie erzeugen jährlich rund 2.000 Rinder. Der Naturland-Frischfleischvertrieb erfolgt überregional über die Metro C&C, über Kaisers'-Tengelmann

(nur Wurstwaren) und Feneberg (Marke „Von Hier“). Weiterer Absatz erfolgt über den Naturkosthandel sowie in Direktvermarktung.

Die Bewertung Punktvergabe

Fütterung: Die Naturland-Richtlinien schränken den Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel sowohl bezüglich des Umfangs (10 Prozent der Trockensubstanz in der Ration) als auch bezüglich der Futterarten stärker ein als die EG-Verordnung.

Haltung: Für Mastrinder und Kälber wird Weidehaltung bzw. Auslauf gefordert, jedoch gelten ganz explizit hierfür Ausnahmen mit einer Übergangsfrist bis 2010. Von Enthornung sollte abgesehen werden. Ätztifte zur Enthornung sind nicht erlaubt.

Transport/Schlachtung: Maximal vier Stunden Transportzeit, Transport in Mastgruppen, keine Elektrotreiber, Ladedichte unterhalb gesetzlichem Mindeststandard.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussagen.

Fütterung: Keine klare Begrenzung der Maissilage.

Fleischfehler/Fleischqualität: Die im Kriterienkatalog vorgegebene Mindestreifezeit von 14 Tagen wird durch die Festlegung auf mindestens 10 Tage nicht erreicht.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Starke Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und verwendbarer Futtermittelzusatzstoffe, detaillierte Vorschriften für schonenden Transport und Verarbeitung, Rindfleisch muss vor Verkauf mindestens 10 Tage lang abhängen, Qualitätssicherungsmaßnahmen.

Thönes Natur-Bio (Rind)

Der „Thönes-Natur-bio“-Marke liegt die EG-Öko-Verordnung zugrunde. Die Bio-Betriebe, welche für den Thönes-Natur-Verband arbeiten gehören teilweise verschiedenen ökologischen Anbauverbänden an, teilweise sind sie ohne Verbandszugehörigkeit. Die Einteilung erfolgt in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“.

Das Programm

Die Thönes-Natur-bio-Marke wurde zeitgleich mit dem Thönes-Natur-Verband 1988 gegründet. Beide Marken sind von Anfang an der Großschlachtereig Egidius Thönes in Wachtendonk angegliedert. Aktuell arbeiten 100 Biorinderhalter für den Thönes-Natur-bio-Verband und erzeugen jährlich rund 800 Biorinder. Der Vertrieb erfolgt vorrangig über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte, aber auch über zahlreiche Geschäfte des Lebensmitteleinzelhandels, dort dann als SB-Ware verpackt. Vertrieben wird das Biorindfleisch in mehreren Bundesländern: NRW, Rheinland-Pfalz, Bayern, Baden-Württemberg und in Berlin.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Betriebe müssen zusätzlich zur EG-Öko-Verordnung die Richtlinien des Thönes-Natur-Verbunds einhalten.

Herkunft: Nachlieferung von abgesetzten Jungtieren nur aus Betrieben, die dem Verbund angeschlossen sind.

Fütterung: Eigene Positivliste, Beschränkung auf wenige heimische Futtermittel, Begrenzung von Maissilage auf einen Anteil von 30 Prozent in der Ration. Aufzucht der Tiere in Mutterkuhhaltung.

Gesundheit/Hygiene: Ausschluss medikamentierter Tiere ab 180 kg Lebendgewicht, d.h. nach dem Absetzen.

Haltung: Punktvergabe ohne Vorbehalte, da die Tiere ausschließlich in Mutterkuhhaltung aufgezogen werden und Weidehaltung auch während der Mastphase zwingend vorgeschrieben ist.

Transport/Schlachtung: Obergrenze für Transportdauer liegt bei drei Stunden, detaillierte Vorschriften für Transport. Schlachtung ohne Akkordarbeit, stressarmer Zutrieb.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleischrinderrassen (u.a. Limousin, Blonde d'Aquitaine), reines Fleckvieh oder Kreuzungstiere, Festlegung der erwünschten Qualitäten, Fettklassen, Altersstufen und Schlachtgewichte, ausschließlich Vermarktung von Ochsen- und Färsenfleisch.

Keine Punktvergabe:

Herkunft: Tiere stammen aus Erzeugergemeinschaft, keine weitergehenden Aussagen zu Aufzucht und Mast. Schlachtung in Wachtendonk.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Nur Fleischrinderrassen, Fleckvieh oder Kreuzungstiere, Positivliste hofeigen erzeugter Futtermittel, Ausschluss medikamentierter Tiere, Jungtiere in Mutterkuhhaltung, Weidegang der Jungrinder, kurzer und schonender Tiertransport, schonende Schlachtung, nur Ochsen- und Färsenfleisch, Definition gewünschter Fleischqualität und Rückstandskontrollen.

Von Hier (Rindfleisch)

Handelsmarke der Firma Feneberg Lebensmittel, Kempten. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von Betrieben bezogen wird, die den ökologischen Anbauverbänden Bioland, Demeter und Naturland angeschlossen sind. Ihnen liegt zusätzlich die EG-Öko-Verordnung zugrunde. Aufgrund des starken regionalen Bezuges zum Allgäu (Aufzucht, Mast, Schlachtung und Vermarktung im Allgäu) wird diese Marke auch in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeordnet.

Das Programm

Die Handelsmarke *Von Hier* wurde 1996 gegründet. Verantwortlicher Träger ist die Feneberg Lebensmittel

GmbH. Sie betreibt im Allgäu 67 eigene Filialen. Unter der Marke wird Biorindfleisch von 70 Rinderbetrieben vermarktet im Umfang von jährlich ca. 800 Rindern. Das Fleisch wird auch im Kaufmarkt angeboten.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Die Bewertung wird auf der Basis der EG-Öko-Verordnung, der Verbandsrichtlinien und des Vertrages zwischen der Fa. Feneberg und den Lieferanten vorgenommen.

Herkunft: Nur Betriebe in einem Umkreis von 100 Kilometer um Schlachthof in Kempten. Nur Jungtiere aus Mutterkuhhaltung, daher kein Zukauf. Geburt, Mast und Schlachtung in Allgäu.

Fütterung: Zugelassen sind nur hofeigene Futtermittel. Zugekaufte Einzelfuttermittel (keine Mischungen) nur von regionalen Biobetrieben mit Verbandszugehörigkeit erlaubt. Zugekaufte Futtermittel müssen angemeldet werden.

Haltung: Mutterkuhhaltung. Weidegang für die Jungtiere im Sommer, während des Winters eingestreuter Laufstall. Einstreu nur Stroh, Streu (auf Heubasis), Sägemehl nicht erlaubt.

Transport/Schlachtung: Betriebe müssen im Umkreis von 100 Kilometer um Schlachthof in Kempten liegen. Transportzeit liegt daher bei maximal zwei Stunden.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Braunvieh mit Blonde d'Aquitaine gekreuzt, Fleckviehkreuzungen sind nur übergangsweise erlaubt. Schlachalter 9 bis 13 Monate, Schlachtgewicht 180 bis 260 Kilogramm, Absetzer (Färsen oder Ochsen)

Keine Punktvergabe

Fütterung: Da nur Absetzer aus Mutterkuhhaltung (Alter 9 bis 13 Monate) verkauft werden, spielt die Frage der Maissilage vermutlich eine untergeordnete Rolle. Jedoch keine Punktvergabe möglich, da keine klare Aussage in Richtlinie.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleisch stammt ausschließlich von Betrieben, die den ökologischen Anbauverbänden Bioland, Demeter und Naturland angeschlossen sind. Weidegang im Sommer, Mutterkuhhaltung, Zukauf von Einzelfutter nur von regionalen Biobetrieben, nur Fleischrinder, nur Ochsen- und Färsen. Aufzucht, Mast, Schlachtung und Vermarktung im Allgäu, kurzer Tiertransport.

Weidehof (Rind)

Markenzeichen einer Vermarktungsorganisation. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von Betrieben bezogen wird, die dem ökologischen Anbauverband Biopark angehören. Die EG-Öko-Verordnung liegt hier zugrunde. Das Fleisch wird ausschließlich von Betrieben aus Mecklenburg-Vorpommern bezogen. Mutterkuhhaltung, vorrangig

hofeigenes Futter, Schlachtung in Mecklenburg-Vorpommern. Daher wird die Marke auch der Gruppe „Regionale Herkunft“ zugeordnet. Der Absatz erfolgt allerdings bundesweit.

Das Programm

Die Erzeugergemeinschaft *Weidehof* und ihr Markenzeichen wurden 1994 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet. Die Betriebe haben alle ihren Sitz in diesem Bundesland. Derzeit liefern 200 Biorinderhalter jährlich rund 10.000 Rinder an Weidehof. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und vorrangig über den Lebensmittel-einzelhandel. Dort wird das Fleisch u.a. auch unter der Handelsmarke *Bio-Wertkost* (ehemals Bio-Gutfleisch) in Edeka-Läden angeboten. Weitere Abnehmer sind die Wasgau-Metzgereikette (Raum Pirmasens) sowie rund 500 Kantinen und Kliniken.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien des Verbandes Biopark gehen teilweise über die EG-Öko-Verordnung hinaus.

Herkunft: Aufzucht, Mast und Schlachtung in Mecklenburg-Vorpommern, da Tiere von Erzeugergemeinschaft stammen und die Aufzucht in Mutterkuhhaltung erfolgt (nur aus Infomaterial ersichtlich, da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen).

Haltung: Mutterkuhhaltung, Gruppenhaltung der Kälber ab dem achten Lebenstag.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur Fleischrinderrassen.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Ganzjährige ausschließliche Silagefütterung verboten. Keine Punktvergabe, da keine deutlichere Einschränkung der Maissilageverfütterung.

Transport/Schlachtung: Es gibt dazu keine eigenständigen Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Erzeugergemeinschaft und Vermarktungsorganisation mit eigenem Markenzeichen. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen, Jungtieraufzucht in Mutterkuhhaltung. Aufzucht, Mast und Schlachtung in Mecklenburg-Vorpommern.

Anmerkung

(1) Diese Frist ist unrealistisch kurz, da die Bullenendmast länger dauert, mindestens ein Jahr! (s. S. 33)

4 Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme für Schweinefleisch

4.1 Kriterienkatalog und Bewertung der Schweinefleischprogramme

4.1.1 Kriterienkatalog zur Bewertung der Schweinefleischprogrammen

Übersicht 4: Kriterienkatalog Schweinefleisch

Kriterium	Anmerkungen zu den Kriterien für Schweinefleisch
1. Herkunft ***	
<u>1. Unterkriterium</u> Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland (D-D-D)	Für viele Verbraucher ist es wichtig zu wissen, woher das Fleisch in der Ladentheke stammt. Wenn Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland stattfinden, bekommt das Programm hier einen Punkt.
<u>2. Unterkriterium</u> Zukauf von Ferkeln nur aus Betrieben mit programmensprechenden Vorgaben zur Erzeugung	In sensiblen Bereichen, wie z.B. Fütterung, Medikamentierung oder Einsatz von Leistungsförderern, ist es entscheidend, ob auch die Jungtiere bereits richtliniengemäß gehalten worden sind oder nicht. Aufgrund der Spezialisierung landwirtschaftlicher Betriebe ist es gerade in der Schweinemast üblich, dass Aufzucht und Mast in getrennten Betrieben erfolgen und daher Jungtiere gekauft oder verkauft werden. Anders in Betrieben, die mit sogenannten „geschlossenen Systemen“ arbeiten. Hier werden die gemästeten Schweine auch selbst erzeugt. Im ökologischen Landbau dürfen aus konventioneller Haltung stammend, Ferkel nur zu Zuchtzwecken zugekauft werden.
<u>3. Unterkriterium</u> Ausschließlich Verwendung alter Haustierrassen	Auch beim Schwein gibt es noch alte Haustierrassen. Ihr Erhalt fördert die genetische und regionale Vielfalt. Beispielsweise arbeitet das Programm Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch mit diesen alten, teilweise lokalen Rassen.
2. Fütterung ****	
<u>1. Unterkriterium</u> Programmspezifische Liste zugelassener Futtermittel	Die Qualität der Futtermittel ist entscheidend für die Qualität des Lebensmittels „Schweinefleisch“. In der Vergangenheit waren immer wieder Futtermittel Auslöser für Lebensmittelskandale. Einige Programme schränken daher oftmals die Auswahl verwendbarer Futtermittel ein. Sie greifen dabei entweder auf die Positivliste für Einzel Futtermittel der DLG zurück oder machen eigene Vorgaben. Als Positivliste gewertet werden auch die Einschränkungen, welche für die ökologische Tierhaltung gelten. Bis Dezember 2011 gelten allerdings noch Ausnahmegenehmigungen für den Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel. So dürfen bis 2007 noch 15 Prozent des Futters aus konventioneller Erzeugung stammen und bis 2011 muss der Anteil auf Null reduziert sein. Nach diesem Zeitpunkt darf kein konventionell erzeugtes Futter mehr eingesetzt werden. Für jede Tierart enthält die EG-Öko-Verordnung eine eigene Positivliste verwendbarer konventioneller Futtermittel.
<u>2. Unterkriterium</u> (1) Mindestens 50 Prozent hofeigen oder regional erzeugtes Futter (2) Mindestanteil regional erzeugter Eiweißfuttermittel in der Ration (bezogen auf Trockensubstanz). Definition von Region kann programmspezifisch sein <i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i>	Zu 1) Hofeigen bzw. regional erzeugtes Futter bedeutet, dass eine klare und überschaubare Palette von Einzelfuttermitteln zum Einsatz kommt. Darüber hinaus sprechen Umweltargumente für hofeigen oder regional erzeugte Futtermittel, da darüber die Tierhaltung mit der Ackernutzung verbunden und eine Rückführung der tierischen Exkremente auf die bewirtschaftete Fläche gesichert wird. In der Schweinemast besteht hofeigen erzeugtes Futter in der Regel aus Getreide (Gerste) und Corn-Cob-Mix (als Ganzpflanze verarbeiteter Körnermais). Zu 2) Ein Mindestanteil regional erzeugter Eiweiß-Futtermittel (v.a. Ackerbohnen, Erbsen, Luzerne) reduziert nicht nur den Einsatz synthetischer Stickstoffdünger, sondern auch den Import von Eiweißfuttermitteln, die wie Soja meist aus der Dritten Welt stammen und dort Anbauflächen der Nahrungsmittelerzeugung entziehen. Leider wird dieser Punkt noch von keinem der erhobenen Programme erfüllt.

<p><u>3. Unterkriterium</u> Keine gentechnisch hergestellten Futtermittel</p>	<p>Der Ausschluss gentechnisch hergestellter Futtermittel (GVO) ist für Verbraucher ein wichtiges Kriterium. Bei gentechnisch hergestellten Futtermitteln handelt es sich in erster Linie um Soja(-schrot). In zunehmendem Maße kommt inzwischen auch gentechnisch hergestellter Maiskleber aus den USA auf den Markt. Raps(-schrot) hingegen stammt überwiegend aus europäischen Ölmühlen, welche keinen gentechnisch hergestellten Raps verarbeiten. Gentechnisch hergestellte Futtermittel sind im Ökolandbau generell verboten.</p>
<p><u>4. Unterkriterium</u> Ferkel werden nicht vor dem 28. Tag abgesetzt</p>	<p>Haltungsbedingungen und Fütterung legen in der Ferkelaufzucht einen Grundstein für die Widerstandskraft und Gesundheit der Mastschweine. Ein frühes Absetzen der Ferkel (drei Wochen ist gesetzlicher Mindeststandard) ist für die Tiere ein großer Stressfaktor und vermindert entsprechend ihre Widerstandskraft gegen Infektionen. Durchfall, verursacht durch Coli-Bakterien sowie Ferkelgrippen treten bei früh abgesetzten Ferkeln häufiger auf. Vorbeugende Behandlungen mit Medikamenten sind die Folge. Das QS-System schreibt vor, dass Ferkel erst ab einem Alter von drei Wochen abgesetzt werden dürfen. Nach der EG-Schweinehaltungsrichtlinie muss das Alter der Absetzferkel künftig auf 28 Tage heraufgesetzt werden. Die EG-Öko-Verordnung fordert hingegen einen Verbleib der Ferkel bei der Mutter von mindestens 40 Tagen.</p>
<p>3. Futtermittelzusatzstoffe ***</p>	
<p><u>1. Unterkriterium</u> Verbot aller antibiotischen Leistungsförderer</p>	<p>Antibiotische Leistungsförderer sollen helfen, die Darmflora vor allem der Jungtiere zu stabilisieren und damit die Futtermittelverwertung bzw. das Mastergebnis zu verbessern. Aufgrund der seit Jahren anhaltenden kontroversen Debatte um die gesundheitlichen Folgen ihres Einsatzes (Resistenzbildungen auch gegen Arzneimittel bei Menschen und Tieren) hat die Europäische Union inzwischen zahlreiche Leistungsförderer vom Markt genommen. Derzeit gibt es nur noch wenige zugelassene Leistungsförderer. Ihre Zulassung läuft jedoch ebenfalls aus im Januar 2006 gemäß EG-Verordnung 1831/2003). Aus Verbrauchersicht ist daher das Thema noch nicht ganz vom Tisch.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe</p>	<p>In der Tierernährung kommt eine Vielzahl unterschiedlichster Futtermittelzusatzstoffe zum Einsatz, wenn Futtermittel als Mischfutter oder Vormischung zugekauft werden. Es handelt sich dabei sowohl um Spurenelemente, Vitamine und synthetische Aminosäuren als auch um Aromastoffe, Enzyme, Konservierungsstoffe und Hilfsmittel wie Bindemittel, Fließhilfsstoffe und Behandlungsmittel für Futtersilage. Aus Verbrauchersicht ist eine Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe wünschenswert, besser noch eine deutliche Einschränkung. Die EG-Öko-Verordnung nimmt, zumindest für Teilbereiche, eine solche Einschränkung vor. Einzelne Ökoverbände und Markenfleischprogramme schränken die Liste verwendbarer Futtermittelzusatzstoffe deutlich ein.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> Verbot von gentechnisch hergestellten Futtermittelzusatzstoffen</p>	<p>Alternativ zum Kriterium Positivliste steht das Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe. Die EG-Öko-Verordnung sieht ein solches Verbot vor. Damit stellt der Ökolandbau sicher, dass Gentechnik nachprüfbar (Rückverfolgbarkeit!) bewusst nicht eingesetzt wird.</p>
<p>4. Gesundheit und Hygiene ****</p>	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Abgabe von Tierarzneimittel nur durch Vertragstierarzt (2) Kein vorbeugender Medikamenteneinsatz (3) Doppelte Wartezeiten <i>Punktvergabe bei Erfüllung von zwei Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Das Kriterium „Abgabe der Tierarzneimittel durch einen Vertragstierarzt“ will die Verwendung von Tierarzneimitteln ausschließen, die auf dem „Graumarkt“ erhältlich sind. Inzwischen müssen alle Betriebe in einem Stallbuch die verabreichten Tierarzneimittel dokumentieren. Ein Vertragstierarzt wird gefordert, da der die Herde kennt und entsprechend angepasste Therapien verschreiben kann.</p> <p>Zu 2) Ein prophylaktischer Einsatz von Tierarzneimitteln birgt das Risiko in sich, dass Tiere zu häufig und über das notwendige Maß hinaus mit Medikamenten konfrontiert werden. Bei Antibiotika besteht die Gefahr, dass sich in einzelnen Tieren über die Aufnahme subtherapeutischer Dosen resistente Keime entwickeln. Medikamente sollten daher grundsätzlich nur nach tierärztlicher Indikation und therapeutisch verabreicht werden.</p> <p>Zu 3) Wartezeiten sollen unerwünschte Rückstände im Fleisch vermeiden. Da der Stoffwechsel der Tiere individuell unterschiedlich ist – einige Tiere verstoffwechseln das Medikament schnell, andere langsamer als der Durchschnitt der Tiere - gibt die Einhaltung einer Wartezeit, die doppelt so lang ist wie die gesetzlich vorgeschriebene, eine zusätzliche Sicherheit.</p>

<p><u>2. Unterkriterium</u> Kennzeichnung der Tiere, die über 40 Kilogramm Lebendgewicht behandelt wurden und Ausschluss vom Programm</p>	<p>Eine weitere Möglichkeit, unerwünschte Rückstände von Tierarzneimitteln im Fleisch zu vermeiden, besteht darin, behandelte Tiere vom Programm auszuschließen. Das Kriterium fordert einen Ausschluss vom Verkauf als Marke, wenn Jungtiere nach dem Absetzen von der Mutter bzw. nach Zukauf noch behandelt werden müssen. Die Tiere haben dann über 40 Kilogramm Lebendgewicht. Die EG-Öko-Verordnung enthält einen ähnlichen, für eine Punktzugabe jedoch nicht ausreichenden Passus. Demnach dürfen Schweine, die mehr als zweimal behandelt wurden, nicht als Ökoschweine vermarktet werden.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> Teilnahme an Salmonellenüberwachungsprogrammen</p>	<p>Salmonellenerkrankungen gehören zu den häufigsten Infektionen durch Lebensmittel. Schweinefleisch gilt neben Geflügelfleisch als eine wichtige Infektionsquelle für Salmonellenerkrankungen des Menschen. Überwachungsprogramme, wie sie u.a. vom QS-System gefordert werden, sind daher bedeutsam. Die Untersuchungs- und Kontrolltiefe kann sehr unterschiedlich sein und reicht von Stichprobenkontrollen auf Schlachthofebene bis hin zu einem systematischen Monitoring entlang der gesamten Kette.</p>
<p><u>4. Unterkriterium</u> (1) Medikamentenausschlussliste, Ausschluss von Tetrazyklinen (2) Parasitenprophylaxe</p> <p><i>Punktzugabe bei Erfüllung einer Anforderung</i></p>	<p>Statt Rückstandskontrollen, die immer nur stichprobenartig sein können, wäre aus Verbrauchersicht der Ausschluss bestimmter, risikobehafteter Medikamente durchaus sinnvoll. Nur wenige Programme schließen zugelassene und doch als riskant erkannte Medikamente aus (wie zum Beispiel Tetrazykline).</p> <p>Ekto- und Endo-Parasiten spielen in Haltungssystemen, in denen die Tiere Kontakt mit ihrer natürlichen Umwelt haben (Auslauf, Weide), aber auch in Strohhaltungssystemen eine größere Rolle als in einstreulosen Halungen. Eine Parasitenprophylaxe sichert die Tiergesundheit. Mit Parasiten befallene Tiere sind in ihrer Widerstandskraft geschwächt und daher anfällig für andere Krankheiten, die wiederum medikamentös behandelt werden müssen. Da eine konsequente Parasitenprophylaxe noch nicht üblich ist, erhalten alle diejenigen Programme einen Punkt, deren Richtlinien überhaupt Aussagen zur Parasitenprophylaxe machen.</p>
5. Haltung ***	
<p><u>1. Unterkriterium</u> 1) Vollspaltenboden verboten, perforierter Anteil bis max. 50 Prozent, (Stroh-) Einstreu auf Liegefläche. Alle Tiere müssen gleichzeitig liegen können (2) Ausreichend Tageslicht (3) Beschäftigungsmaterial (4) Strukturierung in Funktionsbereiche</p> <p><i>Punktzugabe bei Erfüllung der ersten und zweiten Anforderung sowie einer weiteren</i></p>	<p>Die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung gibt die wesentlichen Anforderungen an die Haltung von Nutztieren wieder. Für die Schweinehaltung gibt es derzeit keine gültige Vorschrift, da die EG-Richtlinie 2001/88/EG noch nicht in nationales Recht überführt ist. Vorgaben für eine tiergerechtere Schweinehaltung können dem Agrarinvestitionsförderprogramm entnommen werden.</p> <p>Im Einzelnen werden folgende Kriterien gefordert:</p> <p>Zu 1) Stroheinstreu auf der Liegefläche (siehe auch erste Anforderung bei Unterkriterium Nr. 3). Sie bietet physischen und thermischen Komfort und regt darüber hinaus Schweine zum Wühlen und Suchen an. Der bei diesen Haltungssystemen anfallende Festmist ist in mehrfacher Hinsicht positiv zu bewerten. Gülle, welche bei einstreulosen Verfahren anfällt, führt zu einer höheren Ammoniakbelastung der Luft und begünstigt Atemwegserkrankungen der Schweine. Festmist hat zudem eine positive Wirkung auf die Bodenfruchtbarkeit. Nicht zuletzt aus diesem Grund schreibt der ökologische Landbau Stroheinstreu vor.</p> <p>Zu 2) Natürliches Tageslicht ist eine Grundanforderung tiergerechter Haltung, da das Licht die jahres- und tageszeitlichen Abläufe im tierischen Organismus regelt und in seiner natürlichen Zusammensetzung auch eine physiologische Wirkung hat sowie die Widerstandskräfte stärkt. Die Schweinehaltungsverordnung (alt) sah mindestens 50 Lux an mindestens acht Stunden am Tag vor.</p> <p>Zu 3) Schweine haben ein ausgesprochenes Bedürfnis ihre Umgebung zu erkunden. In reizarmer Umgebung wird das Bedürfnis häufig auf die Artgenossen umgelenkt und es kommt zu Kannibalismus. Stroheinstreu bietet gute Beschäftigungsmöglichkeiten. Die QS-Leitlinien fordern daher, dass in strohlosen Haltungssystemen Beschäftigungsmöglichkeiten durch Stroh, Raufutter oder geeignete Gegenstände angeboten werden müssen.</p> <p>Zu 4) Schweine trennen von sich aus ihren Lebensraum in verschiedene Funktionsbereiche auf. Damit sie dies tun können, muss das Flächenangebot ausreichend groß sein. Die Funktionsbereiche können zum Beispiel durch unterschiedliche Bodenqualitäten (eingestreuter Liegebereich, Kot- und Fressbereich mit Spalten) aufgeteilt werden (siehe erste Anforderung des Unterkriteriums Nr. 2).</p>

<p>2. Unterkriterium</p> <p>(1) Mastschweine bis 60 Kilogramm Lebendgewicht mindestens 0,8 Quadratmeter pro Tier</p> <p>(2) Begrenzung der Fixierung der Sauen nach dem Abferkeln (insgesamt max. 15 Tage)</p> <p>(3) Gruppenhaltung der leeren und tragenden Sauen</p> <p>(4) Ferkel: Verbot vollständig perforierten Bodens</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens drei der vier Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Das Flächenangebot ist eines der wesentlichen Kriterien tiergerechter Haltungssysteme. Dabei sollte die Gesamtfläche so groß sein, dass die Tiere ihren Liege- und Kotbereich trennen können. Der Liegebereich sollte so groß sein, dass alle Schweine gleichzeitig liegen können und auch im Fressbereich sollte ausreichend Platz da sein, damit aggressives Verhalten vermieden werden kann. Die Schweinehaltungsverordnung (alt) und das QS-System sehen u.a. vor, dass Mastschweine bis zu einem Gewicht von 60 Kilogramm rund 0,55 Quadratmeter zur Verfügung haben müssen. Das Agrarinvestitionsförderprogramm sieht im Mastschweinebereich einen Platzbedarf von 0,6 Quadratmeter pro Tier vor. Die erste Anforderung orientiert sich an der EG-Öko-Verordnung.</p> <p>Zu 2) Bei der üblicherweise bewegungsarmen Haltung der Sauen in Kastenständen (die Anbindehaltung ist ab Januar 2006 verboten) können die Tiere sich weder umdrehen noch ihr Sozialverhalten ausüben. Dies führt zu ganzen Krankheitskomplexen wie Lahmheiten und MMA-Komplex (Gebärmutter-Gesäugeentzündung und Milchmangel, siehe auch Hörning 2002). Auch kann die Sau ihr natürliches Nestbauverhalten vor der Geburt nicht ausüben. Verhaltensstörungen wie Stangenbeißen oder Leerkaugen sind zu beobachten. Die Begrenzung der Fixierung der Sauen nach dem Abferkeln ist daher ein wichtiges Kriterium tiergerechter Haltungsformen. In den QS-Leitlinien wird ein anderer Ansatz verfolgt. Ihnen zufolge sollen die Sauen nach dem Absetzen vier Wochen lang täglich „die Möglichkeit zur freien Bewegung“ haben. Auch die EG-Öko-Verordnung macht keine konkrete Aussage, wie lange die Sau fixiert werden darf.</p> <p>Zu 3) Schweine sind ausgesprochen soziale Tiere und leben natürlicherweise in Gruppen (Rotten). Die Gruppenhaltung der leeren und tragenden Sauen gibt den Tieren die Möglichkeit, ihr Sozialverhalten auszuüben. Auch die EG-Öko-Verordnung fordert die Gruppenhaltung.</p> <p>Zu 4) Intensive Haltungssysteme sind dazu übergegangen, die Ferkel nach dem Absetzen strohlos und auf voll perforierten Böden bzw. in sogenannten Flatdecks oder Ferkelkäfigen großzuziehen. Diese Systeme sind aufgrund ihrer Kälte (Ferkel haben ein hohes Wärmebedürfnis), Reizarmut (mangelnde Einstreu, fehlende Beschäftigungsmöglichkeiten) und Verletzungsgefahr gerade für Jungtiere wenig tiergerecht. Die EG-Öko-Verordnung wie auch die Förderrichtlinien des BMVEL (2002) verbieten das Halten von Ferkeln auf vollständig perforierten Böden.</p>
<p>3. Unterkriterium</p> <p>(1) Spaltenboden verboten</p> <p>(2) Ständig zugängiger Auslauf mit Ausnahme der Ferkel unter 30 Kilogramm Lebendgewicht und säugenden Sauen</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung beider Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Ein vollständiger Verzicht auf Spaltenboden ist aus Tierschutzsicht heraus nicht zwingend notwendig. Es gibt durchaus Gründe, die für einen Teilspaltenboden im Fress-/Kotbereich sprechen (Die EG-Öko-Verordnung lässt grundsätzlich Teilspaltenboden zu). Für ein Verbot von Spaltenboden sprechen eher Gründe, die gegen die bei Teilspaltenböden anfallende Gülle sprechen: Ammoniakbelastung der Luft, Übertragung von Krankheitserregern auf Grünland und Acker, negative Wirkungen auf Bodenfruchtbarkeit und höhere Auswaschung von Nitraten (siehe auch 1. Unterkriterium (1)). Bei Verfahren mit ausschließlicher Stroheinstreu (und insbesondere bei Auslaufangeboten) bedarf es im Gegenzug einer sorgfältigen Parasitenkontrolle und –prophylaxe.</p> <p>Zu 2) Die Auslaufhaltung ist als besonders tiergerechtes Verfahren zu betrachten, wenn die dazu notwendigen Hygienemaßnahmen beachtet werden. Die Tiere erhalten Umgebungsreize und Klimakontakte. Dazu reicht ein befestigter Auslauf aus. Auslauf ist besonders für Sauen wichtig, stärkt ihre Konstitution durch Bewegung und Klimareize und ermöglicht ihnen das Ausüben zusätzlicher Verhaltensweisen. Die EG-Öko-Verordnung fordert Auslauf für alle Schweine. Allerdings gelten für Betriebe, die vor 1999 eine Ökoanerkennung bekommen haben, sehr lange Übergangsfristen (bis 2010).</p>
6. Eingriffe am Tier **	
<p>Verbot von Zähnekneifen und Schwanzkupieren bei Ferkeln</p>	<p>Die Reizarmut intensiver Haltungssysteme fördert kannibalistisches Verhalten (Schwanzbeißen). Schon den Ferkeln wird daher vorbeugend der Schwanz kupiert. Teilweise werden den Ferkeln auch die Eckzähne abgekneifen oder abgeschliffen, um Verletzungen an den Zitzen der Muttersau zu vermeiden. Diese Eingriffe am Tier werden aus Tierschutzsicht abgelehnt. Haltungssysteme, die auf die Bedürfnisse der Tiere Rücksicht nehmen, bedürfen solcher Eingriffe nicht.</p>
<p>Kastration auch unter sieben Tage alter Ferkeln nur unter örtlicher Betäubung</p>	<p>Aus Tierschutzgründen wird die bisher übliche betäubungslose Kastration junger Tiere abgelehnt. Diese Forderung wird von keinem Programm erfüllt.</p>

7. Transport/Schlachtung ***	
<u>1. Unterkriterium</u> Maximale Transportdauer vier Stunden	Der Transport der Tiere gehört zu den Faktoren, die Stress hervorrufen und daher sowohl das Wohlbefinden der Tiere beeinträchtigen als auch in ganz erheblichem Maße zu einer Minderung der Fleischqualität beitragen können. Eine kurze Transportdauer minimiert das Stressrisiko. Die Tierschutz-Transportverordnung begrenzt die Transportzeit auf acht Stunden.
<u>2. Unterkriterium</u> (1) Maximale Transportdauer weniger als zwei Stunden (2) Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Transportverordnung hinausgehende Vorschriften <i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung von beiden</i>	Zu 2) Die Tierschutz-Transportverordnung enthält zahlreiche Vorschriften für einen schonenden Tiertransport. Die vorgeschriebenen Ladedichten sind relativ hoch, auch dürfen bei über vier Monate alten Schweinen Elektrotreiber eingesetzt werden. Wenn Programme weitergehende Festlegungen treffen, wird ein Punkt vergeben. Der Einsatz von Elektrotreibern ist nach EG-Öko-Verordnung grundsätzlich verboten. Eine Fahrzeitbegrenzung wird in dieser Verordnung nicht vorgenommen
<u>3. Unterkriterium</u> Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Schlachtverordnung hinausgehende Vorschriften	Die Tierschutz-Schlachtverordnung enthält zahlreiche Vorgaben für eine möglichst stressarme Schlachtung der Tiere. Wenn Programme weitergehende Festlegungen treffen, wird ein Punkt vergeben. Dies betrifft insbesondere Aussagen zur Aufstallung vor der Schlachtung (Bodenfläche pro Tier, Einstreu, Berieselung, Ruhezeiten).
8. Fleischfehler - Fleischqualität **	
<u>1. Unterkriterium</u> (1) Reinerbig stressresistente Sauenlinien (2) Festlegung von Genetik zur Verbesserung der Fleischqualität <i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung von beiden</i>	Zu 1) Einseitig auf Magerfleischanteil gezüchtete Schweinerassen (wie u.a. Pietrain) erwiesen sich in der Vergangenheit als äußerst stressempfindlich. Dies wirkt sich negativ auf die Fleischqualität aus: Einerseits findet stressbedingt eine beschleunigte Glykolyse während des Schlachtens und unmittelbar danach statt. Dadurch wird das Wasserbindungsvermögen des Fleisches stark beeinträchtigt. Andererseits bleibt nicht ausreichend Glykogen für die Fleischreifung im Muskel, was die Haltbarkeit deutlich reduziert. Durch pH-Wert-Messungen können Fleischfehler am Schlachtband erkannt und selektiert werden. (siehe auch Unterkriterium Nr. 2). Um auf züchterischem Wege entgegenzuwirken wird, von vielen Programmen die Verwendung stressunempfindlicher Sauenlinien vorgeschrieben. Zu 2) Der genetische Einfluss auf die Fleischqualität ist beim Schwein groß. Dies betrifft sowohl die Stressresistenz als auch die Marmorierung des Fleisches. Letztere ist erwünscht, um aromatisches, saftiges Fleisch zu erhalten. Marmorierung wird erreicht durch langsames Wachstum, vor allem aber durch die Rassenwahl. Eine Einkreuzung der stressunempfindlichen Duroc-Schweine erhöht den intramuskulären Fettanteil. Bekannt für den hohen Marmorierungsgrad sind die Schwäbisch-Hällischen Schweine.
<u>2. Unterkriterium</u> pH-Wert Messung und Ausschluss von fehlerhaftem Fleisch	Durch die Messung des pH-Wertes kann am Schlachtband fehlerhaftes Fleisch (DFD-, PSE-Fleisch) aussortiert werden. Die einzelnen Programme treffen hierfür durchaus unterschiedliche Festlegungen.
9. Verkauf **	
<u>1. Unterkriterium</u> Deutliche Kennzeichnung der Ware aus dem Markenfleischprogramm und Herkunftskennzeichnung; getrennte Auslage in der Bedientheke	Eine deutliche Unterscheidung zwischen Fleisch- und Wurstwaren aus dem Markenfleischprogramm und der Standardware ist für Verbraucher wichtig. Wenn Ladengeschäfte ausschließlich aus dem Programm stammende Fleisch- und Wurstwaren anbieten, kann die Herkunft des Fleisches gut nachvollzogen werden. Leicht zu Verwechslungen kann es kommen, wenn ein mehrgleisiges Angebot gefahren wird. Dann sind eine getrennte Auslage und eine deutliche Kennzeichnung der Ware unerlässlich. Nur wenige Programme schreiben eine Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in der Bedientheke vor. Beispielsweise im QS-System (Checkliste für den Einzelhandel) wird die Trennung im Verkaufsbereich für lose Ware gefordert. Die EG-Öko-Verordnung hingegen schreibt eine deutliche Kennzeichnung und Identifizierbarkeit der Bioware vor, nicht jedoch die Trennung von Markenware und anonymer Ware in den Bedientheken.
<u>2. Unterkriterium</u> Kennzeichnung des unabhängigen Instituts und der Kontrollnummer	Aus Verbrauchersicht wünschenswert ist eine Kennzeichnung des unabhängigen Kontrollinstituts und der Kontrollnummer. Im Rahmen der Öko-Kennzeichnungsvorschriften ist dies gesetzlich verankert. Bei allen anderen Programmen ist dies nicht üblich. Ein Großteil der Markenware wird auch lose verkauft (z.B. über Fleischerfachgeschäfte).

10. Kontrolle und Sanktionen **	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Unabhängige Kontrolleinrichtung (2) Für jedes Kriterium der Richtlinien gibt es ein geeignetes Kontrollinstrument (3) Kontrollen müssen mindestens einmal jährlich stattfinden</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Richtlinien und Qualitätsaussagen müssen – wollen sie glaubwürdig sein – mit einer entsprechenden Kontrolle unterlegt werden. Unerlässlich aus Verbrauchersicht ist eine unabhängige Kontrolle. Dies kann eine vom Programm beauftragte Person sein (bei kleineren Programmen üblich) oder ein Kontrollinstitut.</p> <p>Zu 2) Für jedes versprochene Kriterium muss es ein geeignetes Kontrollinstrument geben. Die Richtlinien oder die den Richtlinien beigefügten Prüfpläne oder Lastenhefte vermerken in der Regel, welche Dokumentationspflichten die Betriebe (Erzeuger-, Schlacht-, Verarbeitungsbetriebe) haben und wer oder was mit Hilfe welcher Instrumente prüft bzw. geprüft wird (z.B. Stichprobenkontrolle auf Leistungsförderer etc.). Da Qualitätssicherungsmaßnahmen inzwischen weitgehend zum Standard geworden sind, wird dieser Punkt in der Regel gewährleistet.</p> <p>Zu 3) Gefordert wird eine jährliche Kontrolle. Landwirtschaftliche Betriebe, die Programmen angeschlossen sind, die auf der Basis des QS-Systems arbeiten und bei der Erst-Auditierung in den „Standard I“ eingestuft wurden, werden alle drei Jahre kontrolliert. Öfter (alle zwei Jahre bzw. jährlich) werden lediglich diejenigen Betriebe kontrolliert, die die Prüfbestimmungen lediglich zu 80 bis 89 Prozent oder noch weniger erfüllt haben. Viele Programme legen eigene Kontrollpläne fest. In der Regel werden Futtermittel und das Fleisch (Rückstände unerlaubter Stoffe) mehr als einmal jährlich kontrolliert.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Sanktionskatalog</p>	<p>Kontrolle braucht Sanktionen, die bei Verstößen gegen die Richtlinien greifen. Die EG-Öko-Verordnung schreibt die Einrichtung eines Sanktionskataloges vor. Auch das QS-System und ähnlich gelagerte Programme mit Schwerpunkt „kontrollierte Qualität“ halten einen Katalog abgestufter Sanktionen bereit.</p>

Quellen

BMVEL (2002): Agrarinvestitionsförderprogramm, Anlage 2 „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ gemäß Nr. 5.2.1 und 5.3.1 (BT-Drs. L4/9009 vom 6.5.2002)

Borell, E. und D. Hesse (2002): Bewertung von Einflussgrößen auf die tiergerechte Haltung von Schweinen. Artgerechte Tierhaltung in der modernen Landwirtschaft. Rentenbank (Hrsg.) Schriftenreihe Bd.17, S.74–87

Brink, A. und M. Baumgartner (1989): Wachstumslandwirtschaft und Umweltzerstörung. Rheda-Wiedenbrück, S. 49–55

DLG: www.futtermittel.net

Götz, M. (2003): Kastration beim Schwein – Bericht aus der Schweiz. SÖL-Beraterrundbrief Nr. 2, S. 37–38

Hörning, B. (1992): Grundlagen artgemäßer Schweinehaltung. Karlsruhe, S. 23 ff

Hörning, B. (2002): Tiergerechte Nutztierhaltung in: Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002, s.u.), S. 24–42

Hoy, S. (2000): Atemwegserkrankungen – und wie weiter? Landwirtschaftliches Wochenblatt Nr. 8, S. 37–39

Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002): Fleisch aus tiergerechter Haltung – eine Möglichkeit der Qualitätsdifferenzierung im Fleischbereich. Gutachten im Auftrag des Deutschen Bundestages, Universität Kassel

Quirbach, K. (1984): Landwirtschaft = Humuswirtschaft? In: Gülle-Mais-Bodenfruchtbarkeit. NVN und BSH (Hrsg.), Wardenburg, S. 37ff.

Verbraucherzentralen (2002): Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügel Fleisch (Huhn und Pute), Berlin.

4.1.2 Bewertung der Schweinefleischprogramme

Tabelle 4: Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Schweinefleisch

Programm	Herkunft ***	Fütterung ****	Futtermittel- Zusatzstoffe ***	Gesundheit Hygiene ****	Haltung ***	Eingriffe am Tier **	Transport und Schlachtung ***	Fleischfehler **	Verkauf **	Kontrolle **
Böseler Goldschmaus (2)	*/*/-	*/*/*/-	*/*/-	-/*/*/-	-/-/-	-/-	*/*/*/-	-/*	*/*/-	*/*
Eichenhof (2)	*/*/*/-	*/*/-/-	*/*/*/-	-/*/*/*/-	-/-/-	-/-	*/*/*/*/-	*/*	*/*	*/*
Geprüfte Qualität-Hessen (3)	*/*/*/-	*/*/*/*/-	-/-/-	*/*/*/*/*/-	-/-/-	-/-	-/-/-	-/*	*/*/-	*/*
Geprüfte Qualität-Thüringen (2)	*/*/*/*/-	*/*/*/*/-	*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/-	-/-/-	-/-	*/*/*/*/*/-	*/*	*/*/-	*/*
Gesicherte Qualität – Baden-Württemberg (1)	*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/-	-/-/-	-/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*	*/*/-	*/*
Gutfleisch (1)	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/*/-	-/-/-	-/-	-/-/-	*/*	*/*/-	*/*
Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein (1)	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/*/-	-/-/-	*/*	-/*/*/*/*/-	*/*	*/*/-	*/*
Landklasse (1)	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/*/-	-/-/-	*/*	-/*/*/*/*/*/-	*/*	*/*/-	*/*
LandPrimus (1)	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/*/-	-/(1)/-	*/*	*/*/*/*/*/*	*/*	*/*/-	*/*
Neuland (1)	-/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*	*/*/*/*/*	*/*/*/*/*/*	*/*/*/*/*	*/*	*/*/*/*/*/-	*/*	-/-	-/*
QS-Prüfzeichen	-/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/*/-	-/-/-	-/-	-/-/-	-/-	*/*/-	*/*
Regioland (1)	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/*/-	-/-/-	-/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*	*/*/-	*/*
Schwäbisch-Hällisches Qualitäts-schweinefleisch (3)	*/*/*/*/*	-/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/*	*/*/*/*/*/-	-/-	*/*/*/*/*/*	*/*	*/*/-	*/*
Thönes Natur (3)	-/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/*	*/*/*/*/*/-	*/*	*/*/*/*/*/*	*/*	-/-	*/*
Unser Mecklenburger (2)	*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	*/*/*/*/*/*/-	-/*/*/*/*/*/*/-	-/-/-	*/*	-/*/*/*/*/*/-	*/*	*/*/-	*/*

Anmerkungen zu den konventionellen Schweinefleischprogrammen:

Geltungsbereich der Richtlinien: (1) Ferkelerzeugung und Maststufe
(2) Maststufe – Ferkelerzeugung durch QS-Leitfaden gedeckt
(3) Nur Maststufe

Tabelle 5: Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Schweinefleisch

Programm	Herkunft ***	Fütterung ****	Futtermittel- zusatzstoffe ***	Gesundheit Hygiene ****	Haltung ***	Eingriffe am Tier **	Transport/ Schlachtung ***	Fleischfehler **	Verkauf **	Kontrolle **
Biokreis	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	**/**	-/-	-/*	**/*
Bioland	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/*	**/*/-	*/-	**/**	-/-	-/*	**/*
Biopark	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/(1)	*/-	-/-/-	-/-	-/*	**/*
Bio-Siegel	-/*/-	*/*/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	-/-/-	-/-	-/*	**/*
Bio-Wertkost (ehem. Bio-Gutfleisch)	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/(1)	*/-	-/-/-	-/-	-/*	**/*
Chiemgauer Natur- fleisch	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	*/*/-/-	-/-	-/*	**/*
Demeter	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	*/*/-/-	-/-	-/*	**/*
Ecoland	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/(2)	*/-	*/*/-/-	-/-	-/*	**/*
Gää	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	-/*/**	-/-	-/*	**/*
Kff-bio	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	-/-/-	-/-	-/*	**/*
Naturland	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	**/**/**	-/-	-/*	**/*
Thönes-Natur-bio	-/*/-	**/**/**	**/**	**/**/**	**/*/-	*/-	**/**/**	**/*	-/*	**/*
Von Hier	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/-	*/-	*/*/-/-	-/-	-/*	**/*
Weidehof	-/*/-	**/**/**	**/**	*/-/-/-	**/*/(1)	*/-	-/-/-	-/-	-/*	**/*

Anmerkungen zu den ökologischen Schweinefleischprogrammen:

Haltung: (1) Mastschweine müssen Auslauf haben
 (2) Auslauf für Sauen obligatorisch

4.2 Die Schweinefleischprogramme im Einzelnen

4.2.1 Programme für konventionell erzeugtes Schweinefleisch

Böseler Goldschmaus

Das Programm wird in die Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ eingeteilt, da es am QS-System teilnimmt. Die Richtlinien gehen teilweise über die Vorgaben von QS hinaus.

Das Programm

Das Programm *Böseler Goldschmaus* wurde 1993 gegründet. Trägerin ist die Böseler Goldschmaus GmbH in Garrel. Dem integrierten Firmenverbund gehören eine Erzeugergemeinschaft, ein Schlachtunternehmen und eine Logistikfirma zur Distribution des Fleisches an. Für das Unternehmen arbeiten 265 Schweinemäster. Vermarktet werden jährlich rund 1 Million Schlachtschweine nicht nur bundesweit sondern im europäischen Raum.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien umfassen Ferkelerzeugung und Maststufe. Sie gehen insbesondere im Bereich Fütterung über die Vorgaben des QS-Systems hinaus.

Herkunft: D-D-D-System durch Firmenverbund, in welchem Ferkel- und Maststufe sowie Schlachtung integriert sind. Zukauf von Ferkeln nur aus QS-Betrieben.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste, Verzicht auf gentechnisch veränderte Futtermittel (Mais, Soja).

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf Leistungsförderer ab Geburt.

Gesundheit/Hygiene: Salmonellenkontrolle (nur Mastbetriebe) und Darlegung von Salmonellenstatus im Rahmen der QS-Kontrolle.

Transport/Schlachtung: Transportzeit weniger als eine Stunde, Mindestbodenfläche 0,5 Quadratmeter pro Tier (unterstellt wird ein Lebendgewicht von 90 Kilogramm). Diese liegt über dem gesetzlichen Mindeststandard von 0,43 Quadratmeter für ein Mastschwein mit 90 Kilogramm Lebendgewicht.

Fleischfehler/Fleischqualität: pH-Wert-Messungen.

Verkauf: QS-Vorschriften für den Handel. Produkttrennung und eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware und anderer Ware im Verkaufsbereich loser Ware.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen gemäß QS-Vorgaben. Sanktionsverfahren bei Verstößen.

Keine Punktvergabe

Fütterung: 60 Prozent Getreide in der Ration, keine Angaben über Anteil hofeigen erzeugten Futters.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, aber lediglich gesetzliche Wartefristen,

Haltung: Spaltenboden erlaubt, Tageslicht, Beschäftigungsmaterial, 0,8 Quadratmeter pro Mastschwein (zum Vergleich: bei QS sind es 0,55 Quadratmeter), keine Aussage zu Gruppenhaltung der Sauen, Kastenstände erlaubt, Liegebereich für Ferkel eingestreut.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Besonderheiten

GVO-freie Futtermittel (Mais, Soja), 60 Prozent Getreide in der Ration, keine antibiotischen Leistungsförderer, Salmonellenüberwachung, höheres Platzangebot für Mastschweine, kurze Transportwege, Aussortierung fehlerhaften Fleisches.

Eichenhof (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ eingeteilt, da es am QS-System teilnimmt und sich zusätzlich durch Vitacert „*Lebensmittel-TÜV*“ prüfen lässt. Seine Richtlinien gehen teilweise über die Vorgaben von QS hinaus.

Das Programm

Eichenhof gehört zu den ältesten Markenfleischprogrammen Deutschlands. Es wurde 1983 von der Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück (EGO) gegründet. Heute arbeiten 240 Schweinemäster für das Markenfleischprogramm und es werden jährlich ca. 350.000 Schweine unter dem Zeichen „*Eichenhof*“ abgesetzt. Der Vertrieb erfolgt bundesweit über Fleischerfachgeschäfte.

Das Programm war früher ein CMA-Prüfsiegel-Programm. Heute liegen QS-Leitlinien und ein vom TÜV Süddeutschland entwickelter Qualitätsstandard zugrunde.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien umfassen Ferkelerzeugung und Maststufe.

Herkunft: Ferkelerzeuger und Mäster in Firmenverbund mit Schlacht- und Zerlegebetrieb integriert. Zukauf von Ferkeln nur von QS-Betrieben.

Fütterung: DLG-Positivliste, EGO-eigene Kraftfuttermischung.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer in der Maststufe, nach QS sind antibiotische Leistungsförderer sowohl bei Ferkelaufzucht als auch für Sauen verboten.

Gesundheit/Hygiene: Ausschluss medikamentierter Tiere über 40 Kilogramm Lebendgewicht, Salmonellenüberwachung.

Transport/Schlachtung: Schlachtbetrieb darf nicht weiter als 80 Kilometer entfernt sein.

Fleischfehler/Fleischhygiene: Stressresistente Jungsauen aus dem Bundeshybridzuchtprogramm, Messung von pH-Wert und Fleischsortierung.

Verkauf: Zur Kennzeichnung der Ware gibt das TÜV-Lastenheft detaillierte Vorgaben. Verkauf ausschließlich in lizenzierten und dem TÜV-System angeschlossenen Fleischerfachgeschäften. Markenfleisch in offenen Theken muss deutlich abgegrenzt von anderer Ware angeboten werden.

Kontrolle: Zusätzlich zu QS: Externe Kontrollen durch TÜV Süddeutschland bzw. Vitacert. Zweimal jährliche Kontrollen.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Angabe „hofeigene Komponenten bilden die Futtergrundlage“ reicht für Punktvergabe nicht aus.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Haltung: QS-Leitlinien: Spaltenboden erlaubt, Tageslicht, Beschäftigungsmaterial, 0,55 Quadratmeter pro Mastschwein, keine Aussage zu Gruppenhaltung der Sauen, Kastenstände erlaubt, Liegebereich für Ferkel eingestreut. Sie reichen für Punktvergabe nicht aus.

Besonderheiten

Stressstabile Schweinerassen, Verzicht auf Leistungsförderer, Ausschluss medikamentierter Mastschweine, kurzer Tiertransport, Salmonellenüberwachung, Aussortieren fehlerhaften Fleisches.

Geprüfte Qualität – Hessen.

Qualitätszeichen des Landes Hessen (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist und 50 Prozent des Futters hofeigen erzeugt werden muss. Aufgrund der EG-Leitlinien darf die Regionalität in den Richtlinien nicht mehr direkt verankert werden. In der Anwendung steht das Zeichen für Mast und Schlachtung in Hessen. Da die Richtlinien sich sehr stark an die Vorgaben des QS-Systems anlehnen, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Die Qualitätsmarke *Geprüfte Qualität – Hessen* ist aus der 1997 gegründeten Regionalmarke *Hessen aus gutem Grund* hervorgegangen und besteht in dieser aktuellen Form seit Juni 2003. Verantwortlicher Träger ist das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz bzw. die Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“ e.V. Im Rahmen des Programms mästen derzeit rund 40 Schweinehalter ca. 15.000 Schweine pro Jahr. Vertrieben wird hessenweit und ausschließlich über Fleischfachgeschäfte.

Außer Fleisch- und Wurstwaren gibt es folgende unter dem Zeichen vertriebene Produkte: Brot und Backwaren, Gemüse, Obst, Getreide und Kartoffeln, Bier, Fruchtsäfte und Spirituosen.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien gelten nur für die Maststufe (ab 40 Kilogramm Lebendgewicht).

Herkunft: Tiere müssen in einer EU-Region geboren sein. In der Praxis steht das Zeichen für Aufzucht, Mast und Schlachtung in Hessen.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste, 50 Prozent des Futters muss betriebseigen erzeugt sein, Getreideanteil in der Ration 70 Prozent, Verbot importierter Getreidesubstitute.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Verbot von prophylaktischem Arzneimittel Einsatz, doppelte Wartezeiten, Salmonellenüberwachung.

Fleischfehler/Fleischqualität: Ausschluss von PSE- und DFD-Fleisch durch pH-Wert-Messungen.

Verkauf: Eindeutige Kennzeichnung und Trennung der Markenfleischware von anderer Ware.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, umfangreiches Lastenheft, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Richtlinien gelten nur ab Maststufe. Keine Aussagen zu Ferkelzukauf.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer gilt erst ab Maststufe.

Haltung: Einhaltung der (noch nicht verabschiedeten) Schweinehaltungsverordnung. Spaltenboden wird nicht ausgeschlossen, die Fixierung der Sauen in Kastenständen bleibt erlaubt und bei Ferkeln muss lediglich der Liegebereich planbefestigt sein. Zudem müssen die Richtlinien erst ab der Maststufe eingehalten werden.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Transport/Schlachtung: Keine Transportzeitbegrenzung, zwei Stunden Ruhezeit vor der Schlachtung.

Besonderheiten

50 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel und 70 Prozent Getreide in der Ration sowie Verzicht auf Getreidesubstitute, doppelte Wartezeit nach Medikamenteneinsatz, Salmonellenüberwachung, Aussortieren fehlerhaften Fleisches, Mast und Schlachtung in Hessen.

Geprüfte Qualität – Thüringen.

Qualitätszeichen des Freistaates Thüringen (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist und Mast sowie Schlachtung in Thüringen stattzufinden haben. Da die angeschlossenen Betriebe darüber hinaus die QS-Leitlinien einzuhalten haben, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Programm *Geprüfte Qualität – Thüringen* wurde 1992 gegründet, die Schweinerichtlinien kamen 1995 hinzu. Aufgrund der EG-Werbeleitlinien wurden die Richtlinien überarbeitet. Die Zeichennutzer müssen am QS-System teilnehmen. Verantwortlicher Träger ist der Freistaat Thüringen bzw. das Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt. Zur Anzahl der dem Programm angeschlossenen Erzeuger wurden keine Angaben gemacht. Vertrieben wird landesweit über den Lebensmitteleinzelhandel und über Fleischerfachgeschäfte.

Außer Fleisch- und Wurstwaren gibt es folgende unter dem Zeichen vertriebene Produkte: Brot und Backwaren, Eier, Fruchtsäfte, Gemüse und Obst, insgesamt 31 Produktgruppen.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Qualitätsvorgaben des Zeichens bewegen sich sehr eng entlang der Vorgaben des QS-Leitfadens. Die Richtlinien beziehen sich nur auf die Mastphase. Ferkelaufzucht entsprechend QS-Leitfaden.

Herkunft: Tiere müssen in Deutschland geboren und in Thüringen gemästet und geschlachtet werden. Zukauf von Ferkeln aus QS-Betrieben.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer (der Verzicht auf Leistungsförderer von Geburt an ist den Thüringer Richtlinien nicht zu entnehmen, jedoch dem QS-Leitfaden).

Gesundheit/Hygiene: Teilnahme an Salmonellenüberwachung.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportzeit auf vier Stunden.

Fleischfehler/Fleischqualität: Mastschweine müssen mischerbig, besser noch reinerbig und stressstabil sein.

Verkauf: QS-Kennzeichnungsvorschriften. Produkttrennung und eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware und anderer Ware auch im Verkaufsbereich loser Ware.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, Lastenheft, Mastbetriebe werden jährlich, Schlacht- und Zerlegebetriebe zweimal jährlich kontrolliert.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Getreideanteil von mindestens 50 Prozent in der Ration, keine Angaben zur Herkunft des Getreides.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, aber keine weiteren, über den gesetzlichen Standard hinausgehenden Vorschriften.

Haltung: Vorgaben entsprechen QS-Vorgaben: Spaltenboden erlaubt, Tageslicht, Beschäftigungsmaterial, 0,55 Quadratmeter pro Mastschwein, keine Aussage zu Gruppenhaltung der Sauen, Kastenstände erlaubt, Liegebereich für Ferkel eingestreut. Vorgaben reichen für Punktvergabe nicht aus.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Stressstabile Schweinerassen, 50 Prozent Getreide in der Ration, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Salmonellenüberwachung, Mast und Schlachtung in Thüringen.

Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe. Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist. Die Regionalität wird über die Forderung verankert, dass die Tiere in der jeweiligen Region gemästet werden müssen und dass das Futter zu 51 Prozent hofeigen erzeugt wird. Da sich die Richtlinien stark an die Vorgaben des QS-Systems anlehnen, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg *Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe* wurde 1989 gegründet und 2003 neu aufgelegt. Außer Schweinefleisch umfasst es Fleisch vom Rind, Kalb, Lamm und Geflügel. Träger des Qualitätszeichens ist das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg. Derzeit sind dem Programm 479 Schweinehalter angeschlossen, die jährlich rund 275.000 Schweine erzeugen. Vertrieben wird über Fleischerfach-

geschäfte (siehe auch „Regioland“) und in Direktvermarktung.

Die Bewertung

Punktvergabe

Richtlinien umfassen Ferkelaufzucht und Mastphase.

Herkunft: Die Tiere müssen in der Region oder in einer angrenzenden Region geboren sein und spätestens ab der 6. Woche in der Region gehalten werden. In der Praxis steht das Zeichen für Aufzucht, Mast und Schlachtung in Baden-Württemberg.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste. Der hofeigen erzeugte Futteranteil muss 51 Prozent betragen.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer ab Geburt. Nachweis der antibiotikafreien Aufzucht der Zukaufferkel.

Gesundheit/Hygiene: Salmonellenüberwachung.

Transport: Begrenzung der Transportdauer auf vier Stunden.

Fleischfehler/Fleischqualität: pH-Wert-Messung und Ausschluss von PSE-Fleisch, keine Zeichenvergabe für Tiefkühlware.

Verkauf: Kennzeichnung und Trennung von Markenware und Nicht-Markenware.

Kontrolle: Analog QS-System mit Eigenkontrollen, internen und externen Kontrollen, Lastenheft, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Bei Zukauf von Ferkeln, die jünger als sechs Wochen sind, muss lediglich der Nachweis der antibiotikafreien Aufzucht gebracht werden, bei Ferkelzukauf ab der sechsten Woche müssen die Tiere aus Betrieben stammen, die dem Qualitätszeichen angeschlossen sind.

Fütterung: Gentechnisch veränderte Futtermittel sollten lediglich nicht eingesetzt werden, kein Verbot.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Einhaltung gesetzlicher Wartefristen.

Haltung: Vorgaben entsprechen QS-Vorgaben: Spaltenboden erlaubt, Tageslicht, Beschäftigungsmaterial, 0,55 Quadratmeter pro Mastschwein, keine Aussage zu Gruppenhaltung der Sauen, Kastenstände erlaubt, Liegebereich für Ferkel eingestreut. Reichen für Punktvergabe nicht aus.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Besonderheiten

51 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Salmonellenüberwachung, Aussortieren fehlerhaften Fleisches.

Goldswien (Schwein)

siehe Gutfleisch

Gutfleisch (Schwein) Mecklenburger Extraklasse Goldswien

Das Programm wird in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt, da es am QS-System teilnimmt. Im Vertriebsgebiet von Edeka-Nord ist das Programm zusätzlich durch das Landeszeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ zertifiziert.

Das Programm

Das Guttfleisch-Programm wurde 1989 von der Goldswien GmbH gegründet. Später ging die Guttfleisch-Lizenz an die Handelsgesellschaft Edeka-Nord. Seit 2003 besitzt die Edeka-Zentrale in Hamburg die Rechte an der Marke. Die Erzeugergemeinschaften, welche den jeweiligen Fleischwerken (Edeka-Nord, Edeka-Minden) angeschlossen sind, müssen die Guttfleisch-Richtlinien einhalten und die Leitlinien des QS-Systems. Darüber hinaus gelten für die Erzeuger in Schleswig-Holstein die Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Landeszeichens „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“. Es gibt daher in einigen Detailbestimmungen regionale Differenzen (Verzicht auf GVO-Soja und auf Zähneabkneifen/Schwanzkupieren bei Ferkeln).

Über Edeka-Nord sind derzeit 185 Schweinehalter in das Programm eingebunden. Sie erzeugen rund 150.000 unter der Marke *Guttfleisch* vertriebene Schweine. An Edeka-Minden gebunden sind rund 130 Schweinehalter mit einer Jahreserzeugung von 240.000 Schweinen. Vertrieben wird entsprechend der regionalen Ausrichtung der einzelnen Handelsgesellschaften vorwiegend im Norden Deutschlands und über die eigenen bzw. als Filialisten gebundenen Edeka-Märkte. Das Fleisch wird in Fleischerfachgeschäften auch unter der Marke *Goldswien* und in Mecklenburg-Vorpommern unter der Marke *Mecklenburger Extraklasse* angeboten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien umfassen die Ferkelerzeugung und die Mast Schweinehaltung (entsprechend QS-System). Einige zusätzliche Vorschriften betreffen nur Programmfleisch im Vertriebsgebiet von Edeka-Nord. Dies konnte bei der Bewertung nicht berücksichtigt werden.

Herkunft: 4xD: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Deutschland. Teilnahme am QS-System. Vertragsgebundene Erzeuger- und Mastbetriebe. Ferkelzukauf nur von QS-Betrieben.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Verzicht auf prophylaktischen Medikamenteneinsatz, Salmonellenüberwachung.

Fleischfehler/Fleischqualität: Nur stressstabile Schweineherkünfte, reinerbig stressstabile Eber, Sauen mindestens 12,5 Prozent Duroc-Anteil (Zuchtziel 25 Prozent), Begrenzung des Magerfleischanteils auf unter 60 Prozent.

Verkauf: Markenware darf innerhalb einer Angebotsform nur „eingleisig“ angeboten werden.

Kontrolle: QS-System mit Eigenkontrollen, internen und externen Kontrollen, umfangreiches Lastenheft, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Keine Aussage zu Getreideanteil und/oder Herkunft der Futtermittel. Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittel (nur Edeka-Nord).

Gesundheit/Hygiene: Ausschluss mehrfach behandelter Tiere. Werden Tiere mit Tierarzneimitteln behandelt und haben ein Lebendgewicht von mehr als 40 Kilogramm und eine doppelte Wartezeit kann aufgrund des Schlachttterms nicht eingehalten werden, dann müssen diese Tiere gekennzeichnet und vom Programm ausgeschlossen werden. Nur bei Edeka-Nord: Ausschluss von medikamentierten Tieren ab 30 Kilogramm Lebendgewicht. Nur bei Edeka-Minden: Ausschluss mehrfach behandelter Tiere vom Programm ab 40 Kilogramm Lebendgewicht. Zur Punktvergabe konnte nur der Guttfleisch-Mindeststandard herangezogen werden.

Haltung: Liegefläche darf nicht vollständig perforiert sein. Ansonsten entsprechen Vorgaben QS-System: Tageslicht, Beschäftigungsmaterial, 0,55 Quadratmeter pro Mastschwein, keine Aussage zu Gruppenhaltung der Sauen, Kastenstände erlaubt, Liegebereich für Ferkel eingestreut.

Eingriffe am Tier: Nur bei Edeka-Nord: Verbot von Zähneabkneifen bei Ferkeln.

Transport/Schlachtung: Maximale Transportdauer sechs Stunden. Umladen und Elektrotreiber verboten. Nur Edeka-Nord: detaillierte Vorschriften für einen schonenden Transport.

Besonderheiten

Stressstabile Schweinerassen, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Salmonellenüberwachung, Aussortieren fehlerhaften Fleisches, Vorgaben für Fleischqualität. Nur im Vertriebsgebiet von Edeka-Nord: Ausschluss medikamentierter Masttiere, Verbot gentechnisch veränderter Futtermittel, Verbot Zähneabkneifen, schonender Transport.

Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein – Gütezeichen des Landes Schleswig-Holstein (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist. Zudem müssen Ferkelerzeuger, Mastbetriebe und Schlachthof in einem Verbundsystem arbeiten. Schlachthof in Schleswig-Holstein. Durch die Teilnahme am QS-System und an den „Qualitätstoren-Schleswig-Holstein“ wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Gütezeichen *Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein* wurde 1987 gegründet. Trägerin des Zeichens ist die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Als Besonderheit des Gütezeichens gilt, dass es nur an integrierte Vermarktungsketten vergeben wird, welche sowohl die Ferkelerzeugung als auch die Maststufe integrieren. Vermarktet wird gemeinsam mit der Coop Schleswig-Holstein eG unter dem Namen *Landklasse* und mit der Edeka Handelsgesellschaft Nord unter dem Namen *Guttfleisch*.

Die Bewertung

Punktvergabe

Das Gütezeichen basiert auf dem QS-System und dem in Schleswig-Holstein entwickelten System der Qua-

litätstore. Die Richtlinien umfassen die Ferkelerzeugung und die Mastschweinehaltung (entsprechend QS-System).

Herkunft: Nur integrierte Systeme mit vertraglich gebundenen Sauen- und Mastbetrieben. Schlachthöfe nur in Schleswig-Holstein, Ferkelbezug nur von Erzeugergemeinschaften, die von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein anerkannt sind und die dem QS-System angeschlossen sind.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer.

Gesundheit/Hygiene: Ausschluss medikamentierter Tiere (ab 30 Kilogramm Lebendgewicht!), Teilnahme an Salmonellenüberwachungsprogramm.

Eingriffe am Tier: Zähneabkneifen und das Kupieren der Schwänze verboten.

Transport: Höhere Platzangebote, Verbot von Elektrotreibern, Verbot von Umladen, eingestreute Flächen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Reinerbig stressstabile Sauenlinien, Magerfleischanteil unter 50 Prozent. Positive Qualitätsmerkmale, pH-Wert-Messungen.

Verkauf: QS-Kennzeichnungsvorschriften. Produkttrennung und eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware und anderer Ware im Verkaufsbereich auch bei loser Ware.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, Lastenhefte, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktergabe

Fütterung: Keine Aussagen zu Getreideanteil und Herkunft des Futters.

Haltung: QS-Vorgaben. Bemerkenswert ist Zielvereinbarung einer eingestreuten Liegefläche. Im Gegensatz zu vielen anderen Programmen wird verbindlich ein eingestreuter Krankenstall gefordert. Abweichend von den QS-Vorgaben ist auch die Anbindehaltung von Sauen ohne Übergangsfristen verboten.

Transport: Keine weitere Begrenzung der Transportdauer.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf Fleischqualität, stressstabile Schweinerassen, keine antibiotischen Leistungsförderer, Ausschluss medikamentierter Masttiere, Salmonellenüberwachung, Zähne abkneifen verboten, schonender Transport, Aussortieren fehlerhaften Fleisches.

Holstein-Schlachter (Schwein) siehe Landklasse

Landklasse Holstein-Schlachter

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da es nur in Zusammenhang mit dem Gütezeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ ausgelobt wird. Mast, Schlachtung und Verkauf in Schleswig-Holstein. Durch die Teilnahme am QS-System und an den Qualitätstoren wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Landklasse-Programm wurde 1992 von der Coop Schleswig-Holstein eG gegründet. Das Programm basiert auf den Richtlinien des Gütezeichens „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“. Das Zeichen *Landklasse* wird stets in Verbindung mit diesem Gütezeichen beworben. Derzeit arbeiten ca. 1.000 Schweinehalter für das Programm und es werden rund 50.000 Schweine über die beiden Coop-Filialisten „sky“ und „wandmaker“ vermarktet. Das Fleisch wird auch unter der Marke *Holstein-Schlachter* angeboten. Der Vertriebsschwerpunkt liegt in Schleswig-Holstein, Hamburg und im angrenzenden Niedersachsen.

Die Bewertung

Punktergabe

Zur Bewertung des Programms siehe *Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein*.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf Fleischqualität, stressstabile Schweinerassen, keine antibiotischen Leistungsförderer, Ausschluss medikamentierter Masttiere, Salmonellenüberwachung, Zähne abkneifen verboten, schonender Transport, Aussortieren fehlerhaften Fleisches.

Landprimus (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt. Die Regionalität ergibt sich aus der Vorgabe von 70 Prozent hofeigen erzeugter Futtermittel, der Begrenzung der Transportdauer auf zwei Stunden und dem regionalen Absatz des Handelsunternehmens. Das Programm wird zusätzlich in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt, da es am QS-System teilnimmt und zusätzlich im Bereich Transport/Schlachtung die „alten“ CMA-Prüfsiegel-Lastenhefte vertraglich einhält.

Das Programm

Das LandPrimus-Programm wurde 1994 zunächst als CMA-Prüfsiegel-Programm gegründet. Es bezieht sich nur auf Schweinefleisch. Erst 2004 kam Geflügelfleisch hinzu. Träger des Programms ist die „kff (Kurhessische Fleischwarenfabrik Fulda). Das Fleisch wird in eigenen „tegut...“-Filialen vertrieben. Dem Programm arbeiten 50 Schweinehalter zu und es werden jährlich rund 62.000 Schweine unter diesem Label in Hessen und angrenzenden Regionen Bayerns, Thüringens und Südniedersachsens vermarktet.

Die Bewertung

Punktergabe

Das Programm basiert zwar auf den QS-Leitlinien, geht aber in Teilen darüber hinaus. Vorliegende Richtlinien umfassen Ferkelerzeugung und Mastschweine. Bei Transport, Schlachtung und Fleischqualität werden weiterhin die „alten“ CMA-Prüfsiegelkriterien eingehalten.

Herkunft: Geburt der Ferkel in Deutschland, Mast und Schlachtung im Raum Fulda/Bad Hersfeld. Mast durch Erzeugergemeinschaft, vertraglich gebundene Ferkel-

erzeuger. Eigenes Lastenheft für Ferkelerzeugung.

Fütterung: Einhaltung DLG-Positivliste, 70 Prozent hofeigenes Futter, Eiweißkomponente ausschließlich GVO-freies Sojaschrot.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer ab Geburt (Ferkelerzeugung-Lastenheft).

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, Verbot prophylaktischen Medikamenteneinsatzes, doppelte Wartezeiten, Salmonellenüberwachung.

Eingriffe am Tier: Zähneabkneifen und vollständiges Kupieren der Schwänze verboten.

Transport/Schlachtung: Maximale Transportdauer zwei Stunden, detaillierte Vorgaben für einen schonenden Transport, u.a. Einhaltung sozialer Gruppen, Verbot von Elektrotreiber, eingestreuter Boden, Ladedichte 0,6 Quadratmeter pro Tier. Vorgaben zur Schlachtung: u.a. Ruhezeiten, Berieselungsanlagen, 0,6 Quadratmeter pro Tier in Wartebucht.

Fleischfehler/Fleischqualität: Einheitliche Genetik (DAN Sauen mit Hampshire/Duroc-Eber, maximaler Hampshire-Anteil 25 Prozent). Ausschluss von PSE- und DFD-Fleisch durch pH-Wert-Messungen.

Verkauf: Bedientheken führen ausschließlich Markenware. Zusätzlich QS-Kennzeichnungsvorschriften.

Kontrolle: Eigenkontrollen, interne und externe Kontrollen, Lastenhefte, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Haltung: Spaltenboden während der Mast nicht verboten, keine Strukturierung in Funktionsbereiche, aber deutlich höheres Platzangebot für Mastschweine als in QS-Leitlinien festgelegt sind.

Besonderheiten

Programm legt Wert auf Fleischqualität. Verbindlich festgelegte Schweinerasse, 70 Prozent hofeigenes Futter, GVO-freies Sojaschrot, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, doppelte Wartezeiten bei Medikamenteneinsatz, Salmonellenüberwachung, höhere Platzangebote für Masttiere, Zähneabkneifen bei Ferkeln verboten, kurzer, schonender Transport, Aussortieren fehlerhaften Fleisches, Mast und Schlachtung in Nordhessen/Nordbayern.

Mecklenburger Extraklasse (Schwein) siehe Gutfleisch

Neuland (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Besonders Tiergerecht“ eingeteilt, da Stroh- und Auslaufhaltung für Mastschweine, Sauen und abgesetzte Ferkel ohne Ausnahmen verbindlich sind.

Das Programm

Träger des 1988 gegründeten Programms ist der Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V., Bonn. Zu den Trägerverbänden gehören u.a. der Deutsche Tierschutzbund, die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, der BUND und die Verbraucherinitiative. Heute wirtschaften 103 Schweinehalter nach Neuland-Richtlinien und mästen jährlich rund

23.000 Schweine. Der Vertrieb erfolgt in den jeweiligen Schwerpunktregionen, d.h. in NRW, Niedersachsen, Baden-Württemberg sowie in Berlin-Brandenburg, Schleswig-Holstein und in Sachsen-Anhalt. Verkauft wird ausschließlich über vertraglich eingebundene Neuland-Metzgereien sowie über Großkunden, Kantinen, Mensen etc. Nicht quantifizierbar ist der Absatz ab Hof und auf Wochenmärkten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Richtlinien für Sauen-, Ferkel-, Mastschweine- und Eberhaltung.

Herkunft: Ferkelzukauf nur von Programm-Betrieben.

Fütterung: Verbot von GVO-Futtermitteln, Verbot des Frühabsetzens der Ferkel (erst ab sechster Woche).

Zusatz: Festlegung einer Grenze täglicher Zunahmen bei 700 Gramm garantiert langsames Wachstum und reguliert Futterzusammensetzung.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Positivliste zugelassener Zusatzstoffe (nur Vitamine und organische Säuren), Verbot gentechnisch hergestellter sowie synthetischer Zusatzstoffe.

Gesundheit/Hygiene: Verbot präventiver Bestandsbehandlungen, Ausschluss medikamentierter Schweine über 25 Kilogramm Lebendgewicht vom Programm, obligatorische Parasitenkontrolle und -behandlung und Einhaltung einer vierfachen Wartezeit nach Parasitenbehandlung.

Haltung: Keine Teilumstellungen, detaillierte Vorschriften für Sauen, Ferkel und Mastschweine. Spaltenboden verboten, Strohhaltung, befestigter Auslauf, mehr Platz für die Tiere, Tageslicht, Fixierung der Sauen nach Abferkeln auf 10 Tage begrenzt, Gruppenhaltung der Sauen. Zusatz: Bestandsobergrenzen von 95 Sauen bzw. 650 Mastplätzen oder (bei geschlossenen Systemen) 500 Mastplätzen und der dazu gehörigen Anzahl von Sauen, Bewirtschaftungsauflagen für Acker und Grünland (u.a. Obergrenze für Maisanbau).

Eingriffe am Tier: Verbot von Nasenringen, Kupieren der Schwänze und Abkneifen der Zähne.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportdauer auf vier Stunden, Trennung nach sozialen Gruppen, 0,5 Quadratmeter pro 100 Kilogramm Lebendgewicht, Ausruhezeit mindestens zwei Stunden, Berieselung.

Fleischfehler/Fleischqualität: Reinerbig stressstabile Muttersauen.

Kontrolle: Sanktionskatalog.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussagen zu Aufzucht, Mast und Schlachtung der Tiere.

Fütterung: Futter muss ausschließlich aus heimischen Futtermitteln bestehen. Importfuttermittel verboten. Keine Angaben zu Positivliste und/oder Getreideanteilen in Ration.

Verkauf: Vertragsmetzgereien, Kennzeichnung der Fleisch- und Wurstwaren. Keine klaren Regelungen für Bedientheke etc.

Kontrolle: Ein Schwachpunkt des Programms bleibt nach wie vor die Frage der unabhängigen Kontrolle. Die Beauftragung von einzelnen Programm-Beauftragten zur Kontrolle ließe sich bei einem kleinen Programm noch akzeptieren. Es fehlt aber eine Offenlegung des gesamten Kontrollinstrumentariums.

Besonderheiten

Bestandsobergrenzen und Umweltauflagen sollen bäuerliche und umweltgerechte Landwirtschaft sichern. Positivliste an Futtermittelzusatzstoffen, Begrenzung der tägliche Zunahme, Verbot von antibiotischen Leistungsförderern, von GVO-Futtermitteln sowie von GVO-Futtermittelzusatzstoffen, Ausschluss medikamentierter Tiere, detaillierte Haltungsvorschriften für Sauen, Ferkel und Mastschweine, Parasitenbekämpfung, Zähneabkneifen und Schwänze kupieren verboten, schonender Transport.

QS-Prüfzeichen (Schwein)

Das QS-Prüfzeichen steht für ein privatwirtschaftliches und stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem. Das Prüfzeichen wird in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt.

Hinter diesem Zeichen stehen Vertreter der Lebensmittelproduktion, der Verarbeitung und der Vermarktung. Ihr Zusammenschluss war eine Reaktion auf die durch zahlreiche Lebensmittelskandale verursachte Verunsicherung der Verbraucher. Ziel des Prüfzeichens ist es, Transparenz vom Stall bis zum Teller zu schaffen und einen Beitrag zu einer höheren Lebensmittelsicherheit zu leisten.

Da viele Markenfleischprogramme Teilnehmer am QS-System sind oder sich an die Kriterienkataloge von QS anlehnen, wurde das Prüfzeichen in die Untersuchung aufgenommen, obwohl es selbst kein Markenfleischprogramm darstellt.

Begonnen wurde das QS-System mit Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel). Rindfleisch wird jedoch aufgrund nicht abschließend geklärter Fragen hinsichtlich der Rindfleischetikettierung bisher nicht am Verkaufsort mit dem QS-Prüfzeichen ausgelobt. Daher wird QS in dieser Untersuchung nur für Schweine- und Geflügelfleisch beschrieben. 2004 wurde das QS-System auf Obst, Gemüse und Kartoffeln erweitert mit dem Ziel, in Zukunft für weitere Lebensmittelbereiche eingesetzt zu werden.

Das Programm

Das QS-Prüfzeichen steht für ein stufenübergreifendes, dreistufiges Kontrollsystem. Trägerin ist die im Jahr 2001 gegründete QS Qualität und Sicherheit GmbH mit den sechs Gesellschaftern Handelsvereinigung für Marktwirtschaft, Deutscher Raiffeisenverband, Deutscher Bauernverband, Verband der Fleischwirtschaft, Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie und die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA). Das QS-System umfasst alle Stufen des Produktionsprozesses, vom Einzelfuttermittelhersteller bis zum Lebensmitteleinzelhandel. Am

QS-System nehmen 13.501 Ferkelerzeuger und 14.918 Schweinemäster teil. Sie erzeugen 75 Prozent der bundesdeutschen Schlachtschweine, somit werden täglich 120.000 QS-Schweine geschlachtet (Quelle: agraeurope 18/05).

Die Bewertung

Punktvergabe

Richtlinien umfassen Sauenhaltung, Ferkelaufzucht und Mastphase.

Herkunft: Zukauf von Ferkel nur aus QS-Betrieben.

Fütterung: Einzelfuttermittel nach der DLG-Positivliste, Mischfutter nur mit offener Deklaration.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer ab Geburt.

Gesundheit/Hygiene: Teilnahme an Salmonellenüberwachungsprogramm.

Verkauf: Trennung von QS-Ware und anderer Ware sowie eindeutige Kennzeichnung auch bei loser Ware in Bedientheke.

Kontrolle: Dreistufige Kontrollen: Eigenkontrollen, Kontrolle durch neutrale Prüfinstitute und Kontrolle der Kontrolle. Leitfäden legen für jedes Kriterium das Kontrollinstrument dar. Kontrollfrequenz in Abhängigkeit von Art des Betriebes und Ergebnissen früherer Kontrollen (QS-Standards). Landwirtschaftliche Betriebe: Bei Einstufung in QS-Standard I (d.h. beste Ergebniskategorie bei Kontrollen): Kontrolle nach drei Jahren; bei Standard II: nach zwei Jahren; bei Standard III: jährlich. Schlachtung/Zerlegung (Nicht-Bündler): Standard I alle zwei Jahre, Fleischerhandwerk: Standard I: jährlich, LEH-Bündler: Standard I: 10 Prozent Stichproben pro Jahr. Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegung auf deutsche Herkünfte. Allerdings: Herkunftssicherung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit.

Fütterung: Absetzen der Ferkel bereits ab dem 21.Tag möglich.

Gesundheit/Hygiene: Zwar ist ein Vertragstierarzt für alle QS-Betriebe verpflichtend, es gibt jedoch weder Vorgaben zum Verzicht auf prophylaktischen Einsatz von Tierarzneimitteln noch für verlängerte Wartezeiten nach Arzneimittelanwendung.

Haltung: Kein Ausschluss von Vollspaltenboden, Haltung der Sauen in Kastenständen möglich, Liegefläche für Ferkel darf nicht perforiert sein, Beschäftigungsmaterial für Schweine bei strohlosen Aufstallungssystemen, Platzangebot mit 0,55 Quadratmeter pro Mastschwein (55 bis 85 Kilogramm) unterhalb von Kriterium.

Transport/Schlachtung: Keine Einschränkung der Transportdauer, auf elektrische Treibhilfen sollte verzichtet werden.

Besonderheiten

Privatwirtschaftliches Prüfzeichen, stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem mit umfassender Dokumentation und Kontrolle. Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Salmonellenüberwachungsprogramm.

Regioland (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da die Tiere (Ferkel wie Mastschweine) ausschließlich von der Unabhängigen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken stammen. Die Zeichenvergabe erfolgt auf der Basis des Qualitätszeichens Baden-Württemberg *Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe* und 51 Prozent des Futters müssen hofeigen erzeugt sein.

Da sich die Richtlinien des Qualitätszeichens stark an den Vorgaben des QS-Systems orientieren, wird das Programm zusätzlich der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet.

Das Programm

Das Programm wurde 2002 gegründet. Trägerin ist das Tochterunternehmen der Unabhängigen Erzeugergemeinschaft (UEG) Hohenlohe-Franken, die Hofra-Qualitätsfleisch VermarktungsGmbH. Derzeit arbeiten 25 Schweinehalter für das Programm und erzeugen jährlich 12.000 Schweine. Der Vertrieb erfolgt ausschließlich über Fleischerfachgeschäfte in Baden-Württemberg und in den angrenzenden Regionen Bayerns und Hessens.

Die Bewertung

Punktvergabe

Richtlinien umfassen Ferkelaufzucht und Mastphase.

Herkunft: Nur Betriebe in Baden-Württemberg, Ferkel und Masttiere aus Erzeugergemeinschaft für Qualitätsschlachttiere (UEG) Hohenlohe-Franken e.V.. Es dürfen nur Schweine aus der eigenen Erzeugung angeliefert werden. Alle weiteren Vorgaben des Programms entsprechen den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“. Zur genauen Bewertung des Programms siehe dort.

Besonderheiten

51 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Salmonellenüberwachung, Aus-sortieren fehlerhaften Fleisches, Mast und Schlachtung in Hohenlohe-Franken.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch

Das Programm wird in die Gruppe „Extensive Erzeugung“ eingeordnet, da Strohhaltung verpflichtend und Vollspaltenboden verboten ist. Das Programm wird zusätzlich in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da das Futter zu 80 Prozent aus Baden-Württemberg stammen muss, das Programm die EG-Anerkennung als geschützte geographische Herkunftsangabe (g.g.A.) aufweist und die Erzeugung (einschließlich Schlachtung) ausschließlich in der Region Hohenlohe stattfindet.

Das Programm

Das Programm *Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch* wurde 1988 gegründet. Trägerin ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall e.V. in

Schwäbisch Hall. Die Erzeuger müssen Mitglied in der Erzeugergemeinschaft sein, welche einen eigenen Schlachthof in Schwäbisch-Hall betreibt und das ausschließliche Vertriebsrecht am Fleisch besitzt. Derzeit wirtschaften 220 Schweinehalter für das Programm und es werden bundesweit über Feinkostgeschäfte und insbesondere die Gastronomie rund 40.000 Schweine jährlich vermarktet. Das Programm gehört zu den bundesweit wenigen Erzeugergemeinschaften, die eine EG-Anerkennung als geographisches Herkunftszeichen (g.g.A.) erwirken konnten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die vorliegenden Richtlinien geben nur Auskunft über die Mastphase. Zur Bewertung wurden ergänzend schriftliche Aussagen des Geschäftsführers herangezogen.

Herkunft: Zucht, Aufzucht, Mast, Schlachtung und Vertrieb in den Händen der Erzeugergemeinschaft, alte Landrasse „Schwäbisch-Hällisches Landschwein“.

Fütterung: Nur pflanzliche Rohstoffe, Molke und überschüssige Milch. 80 Prozent der Futtermittel aus Baden-Württemberg, Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittel.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot pharmazeutisch wirksamer Futtermittelzusatzstoffe bei allen Betrieben, Ausschlussliste für Futtermittelzusatzstoffe (u.a. kein Harnstoff, keine Antioxydantien, synthetische Konservierungsstoffe etc.).

Gesundheit/Hygiene: Betreuung durch Fachtierarzt, kein prophylaktischer Medikamenteneinsatz, Ausschluss medikamentierter Tiere in Mastphase, Ausschlussliste bei Parasitenbekämpfungsmitteln.

Haltung: Richtlinien sind nicht immer sehr präzise. Keine Angaben zu Sauen- und Ferkelhaltung. Stroh-einstreu und Verzicht auf Vollspaltenboden. Empfohlene Haltungssysteme sind der Tiefstreu-stall und die dänische Aufstallung (Teilspaltenboden im Fress- und Kotbereich, planbefestigt und mit Stroh eingestreut ist der Liegebereich), Tageslicht, Beschäftigungsmaterial durch Stroheinstreu gegeben, 1,2 Quadratmetern pro Tier in der Endmast (allerdings erreichen diese Schweine auch ein höheres Endmastgewicht als „normale“ Schweine). Fixierung der Sauen nach Abferkeln maximal 14 Tage.

Transport/Schlachtung: Transportzeit inklusive Verladezeit maximal eine Stunde. Anlieferung durch Erzeuger selbst, Transport in sozialen Gruppen, Verbot von Elektrotreibern, Schlachtung ausschließlich in eigenem Schlachthof Schwäbisch-Hall. Schlachthof Schwäbisch-Hall hat die CMA-Anerkennung (Basis ehemaliges Prüfsiegelprogramm – siehe entsprechender Punkt bei „LandPrimus“).

Fleischfehler/Fleischqualität: Stressresistente Stammpopulation, alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein, Einkreuzung von Pietrain-Eber für Mastschweinerzeugung, pH-Wert-Messungen, Rückstandskontrollen, Mindestanteil an Magerfleisch.

Verkauf: Vertrieb ausschließlich durch Erzeugergemeinschaft. Begriff durch Anerkennung als „Geschützte Geographische Herkunft“ geschützt.

Kontrolle: Wenig Aussagen dazu. Programm wird jedoch auf der Basis der EWG-Verordnung 2081/92 zertifiziert und kontrolliert, Sanktionsmaßnahmen sind im Vertrag der Erzeugergemeinschaft verankert.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine klaren Zukaufregelungen für Ferkel, Richtlinien gelten nur für Mastphase.

Fütterung: Keine Positivliste, keine Regelungen zu Eiweißfuttermitteln.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Verwendung alter Landrasse, Verbot gentechnisch veränderter Futtermittel, Futter vorrangig aus Region, Verbot von antibiotischen Leistungsförderern und bestimmter Zusatzstoffe, Ausschluss medikamentierter Tiere, Parasitenprophylaxe, Strohhaltung, Anlieferung ausschließlich durch Landwirte selbst, kurzer und schonender Tiertransport, Aussortierung fehlerhaften Fleisches, Rückstandskontrollen. Bezeichnungsschutz durch EG Geographische Herkunftsangabe (g.g.A.), Aufzucht, Mast und Schlachtung in Hohenlohe.

Thönes Natur (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „*Extensive Erzeugung*“ eingeordnet, da Strohhaltung verpflichtend, Vollspaltenboden verboten ist. Das Programm wird zusätzlich der Gruppe „*Regionale Herkunft*“ zugerechnet, da genaue Futtermittelschriften (u.a. eine Positivliste für heimische Futtermittel) den Zukauf begrenzen und die kurzen Transportwege von zwei Stunden für eine Erzeugung in der Region Niederrhein stehen.

Das Programm

Das Thönes-Natur-Programm wurde 1988 gegründet und ist der Großschlachtereie Egidius Thönes in Wachtendonk angegliedert. Aktuell arbeiten 25 Schweinehalter in der Region Niederrhein für den Thönes-Natur-Verband und erzeugen jährlich rund 10.000 Schweine. Der Vertrieb erfolgt vorrangig über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte und in Karstadt-Filialen sowie an einzelne Restaurants. Als SB-Ware verpackt gelangt es auch in den Lebensmitteleinzelhandel. Vertrieben wird ausschließlich in NRW.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien und Unterlagen sind in weiten Teilen sehr wenig detailliert. Sie gelten wesentlich für die Mastphase.

Fütterung: Positivliste für Zukauffuttermittel (Getreide, Ackerbohnen, Erbsen, Raps, Mineralstoffe), GVO-freies Soja.

Gesundheit/Hygiene: Kennzeichnung und Ausschluss medikamentierter Tiere ab 40 Kilogramm Lebendgewicht. Verbot von Beruhigungsmitteln, Salmonellenkontrolle, Parasitenprophylaxe und -kontrolle.

Haltung: Verzicht auf Vollspaltenboden, Strohhaltung der Tiere, Tageslicht, Beschäftigungsmaterial, Schweine über 30 Kilogramm Lebendgewicht 0,6 Quadratmeter

pro Tier, Mastschweine über 60 Kilogramm 1,2 Quadratmeter pro Tier. Zusatz: Bestandsobergrenzen von 450 bis 650 Mastplätzen bzw. 140 bis 250 Sauen. Diese Grenzen sollen nicht nur bäuerliche Strukturen erhalten, sondern auch den Krankheitsdruck minimieren.

Eingriffe am Tier: Zähneabkneifen und Schwanzkupieren verboten.

Transport/Schlachtung: Transportdauer unter zwei Stunden, Verzicht auf Elektrotreiber, Anlieferung durch Landwirt selbst, Aufstallung in Stallgruppe, Berieselung, patentiertes stressarmes Zutriebssystem.

Fleischfehler/Hygiene: Stressunempfindliche Schweinerassen (Deutsche Landrasse), Aussortierung fehlerhaften Fleisches durch pH-Wert-Messungen, sensorische Kontrollen.

Kontrolle: Prüfplan legt sowohl die externe Kontrolle als auch die Kontrollinstrumente und die Kontrollhäufigkeit (Betriebsprüfungen abhängig von Prüfer zweimal jährlich und alle zwei Jahre) fest.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussagen, jedoch Mast und Schlachtung am Niederrhein (durch kurze Transportzeiten von weniger als zwei Stunden gegeben). Keine Regelung für Zukaufferkel.

Fütterung: 80 Prozent des Futters muss aus Getreide bestehen, davon maximal 20 Prozent CornCob-Mix. Keine Aussage zu Herkunft des Getreides.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer. Keine Punktvergabe, da keine Regelung für Aufzucht der Zukaufferkel.

Gesundheit/Hygiene: Aussagen zu Medikamentenabgabe schwammig (Tierarzt muss lediglich die Kennzeichnung behandelte Tiere bestätigen).

Haltung: Keine Aussagen zu Sauen- und Ferkelhaltung, daher keine Punktvergabe für Unterkriterium Nr. 2.

Verkauf: Vertragsmetzgereien, SB-Theken, keine Aussagen zur Kennzeichnung und Trennung der Ware in Bedientheken.

Besonderheiten

Das Programm legt besonderen Wert auf die Fleischqualität. Ration zu 80 Prozent aus Getreide, davon maximal 20 Prozent Corn-Cob-Mix, Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Verbot von GVO-Soja, Ausschluss medikamentierter Tiere, Parasitenprophylaxe, Salmonellenkontrolle, hohe Platzangebote, Strohhaltung, Bestandsobergrenzen sollen bäuerliche Betriebe sichern, kurzer und schonender Tiertransport, schonende Schlachtung mit patentiertem stressarmem Zutrieb zur Schlachtung. Aussortieren fehlerhaften Fleisches, sensorische Kontrollen.

Unser Mecklenburger (Schwein)

Das Programm wird in die Gruppe „*Regionale Herkunft*“ eingeteilt, da Erzeugung, Schlachtung und Vertrieb in Mecklenburg-Vorpommern stattfinden. Es wird auch der Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ zugeteilt, da es am QS-System und an den „Qualitätstoren Schleswig-Holstein“ teilnimmt. Die Richtlinien entsprechen denen des „Landklasse“-Programms.

Das Programm

Das Programm wurde 2002 von der coop Schleswig-Holstein eG aufgelegt. Derzeit arbeiten 12 Schweinehalter in Mecklenburg-Vorpommern nach den Programmrichtlinien, welche dem „Landklasse“-Programm von coop Schleswig-Holstein entsprechen. Sie erzeugen rund 20.000 Schweine. Die Tiere werden in Anklam geschlachtet und das Fleisch in Ludwigslust verarbeitet. Der Vertrieb erfolgt ausschließlich in Mecklenburg-Vorpommern über Sky-Märkte.

Die Bewertung

Punktvergabe

Siehe Bewertung von *Landklasse* bzw. von *Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein*. Für die unabhängige Kontrolle ist, anders als bei Landklasse, nicht die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein zuständig, sondern das Institut „Ifita-Cert“.

Besonderheiten

Richtlinien entsprechen Gütezeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“. Verwendung stressstabiler Schweinerassen, Zähne abkneifen verboten, Salmonellen- und Rückstandskontrollen. Ausschluss von medikamentierten Masttieren, schonender Tiertransport, Aussortieren fehlerhaften Fleisches. Erzeugung, Schlachtung und Vertrieb ausschließlich in Mecklenburg-Vorpommern.

4.2.2 Programme für ökologisch erzeugtes Schweinefleisch

EG-Öko-Verordnung 2092/91 und Grundsätzliches

Die gemeinsame Basis der Richtlinien für ökologisch erzeugtes Schweinefleisch ist die *EG-Öko-Verordnung*. Zunächst wird daher die *EG-Öko-Verordnung* vorgestellt. Bei der Beschreibung der einzelnen Verbandsrichtlinien bzw. Handelsmarken werden dann nur noch die Abweichungen von der *EG-Öko-Verordnung* vermerkt, wenn diese zu einer zusätzlichen Punktvergabe führen oder aber eine verbandliche Besonderheit darstellen.

Im Gegensatz zu den deutschen Anbauverbänden fasst die *EG-Öko-Verordnung* einige Vorschriften nicht so streng. So werden in der Tierhaltung Teilbetriebsumstellungen zugelassen, denen zufolge eine Tierart ökologisch und damit richtlinienkonform gehalten werden kann und eine andere Tierart konventionell. Auch sieht die *EG-Öko-Verordnung* eine breite Palette zugelassener konventioneller Futtermittel und insbesondere Futtermittelzusatzstoffe vor, welcher nicht alle Verbände und Programme folgen.

Folgende Aussagen entsprechen dem Kriterienkatalog

- **Herkunft:** Zugekaufte Mastferkel müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen.
- **Fütterung:** Zugelassen sind konventionelle Zukauf Futtermittel gemäß einer Positivliste. Der Zukauf darf 15 Prozent betragen. Allerdings gibt es eine Übergangsfrist bis Dezember 2011 innerhalb derer der Anteil zugekaufter konventioneller Futtermittel schrittweise

weiter abgebaut wird. Nach 2011 muss das Futter zu 100 Prozent aus ökologischer Erzeugung stammen.

Schweinen ist grundsätzlich Raufutter zu verabreichen und Ferkel müssen 40 Tage lang bei der Mutter trinken können, sodass sie erst nach Ablauf dieser Frist abgesetzt werden dürfen. Die Verwendung von gentechnisch hergestellten Futtermitteln ist grundsätzlich untersagt.

- **Futtermittelzusatzstoffe:** Der Einsatz antibiotischer und sonstiger Leistungsförderer wird grundsätzlich verboten. Außerdem: Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe und das Verbot von GVO-Futtermittelzusatzstoffen.

- **Gesundheit/Hygiene:** Vertragstierärzte werden nicht explizit gefordert, die Abgabe chemisch-synthetischer, allopathischer Arzneimittel soll durch den Tierarzt erfolgen, doppelte Wartefristen sind einzuhalten. Wenn Tiere mehr als einmal (bei einjährigem Lebenszyklus) bzw. zwei-, maximal aber dreimal behandelt werden mussten (bei mehrjährigem Lebenszyklus), werden sie von der Ökoübermarktung ausgeschlossen.

- **Haltung:** Teilspaltenboden erlaubt, Liegebereich muss eingestreut sein, Tageslicht ist zu gewähren. Aus den hohen Platzangeboten kann eine Trennung in Liege- und Fress-/Kotbereich abgeleitet werden. Mastschweinen bis 50 Kilogramm Lebendgewicht sind mindestens 0,8 Quadratmeter Stallfläche zu geben und 0,6 Quadratmeter Auslauffläche. Anbindehaltung der Sauen ist verboten. Sauen sind in Gruppen zu halten, außer im späten Trächtigkeitsstadium und während der Säugeperiode (40 Tage Säugeperiode!), Ferkel dürfen nicht in Flatdecks oder Ferkelkäfigen gehalten werden. Die *EG-Öko-Verordnung* fordert Auslaufflächen zum Misten und Wühlen. Der Auslauf kann auch teilweise überdacht sein. Eine Endmast im Stall, welche höchstens ein Fünftel der Lebenszeit des Schweins umfassen darf, ist zugelassen. Bei einer durchaus üblichen Mastzeit von 5 bis 6 Monaten sind dies rund vier Wochen. Problematisch sind die langen Übergangsregelungen bis 2010 für Haltungen, die vor 1999 die Ökoanerkennung hatten (1).

- **Eingriffe am Tier:** Eingriffe dürfen nicht systematisch erfolgen. Ausnahmegenehmigungen sind möglich.

- **Verkauf:** Regelung der Kennzeichnung und Zeichenverwendung, das Etikett muss mit der Kontrollnummer versehen sein.

- **Kontrolle:** Gesetzliche Regelung der Kontrollen und der Sanktionen bei Verstößen.

Zu folgenden Kriterien werden keine oder unzureichende Aussagen getroffen

- **Herkunft:** Die *EG-Öko-Verordnung* fordert die Rückverfolgbarkeit vom Erzeugerbetrieb bis hin zur gekennzeichneten oder verpackten Ware. Eine Festlegung der Herkünfte auf Deutschland gibt es nicht.

- **Gesundheit/Hygiene:** Ausschluss mehr als einmal behandelter Tiere, wenn deren Lebenszyklus kürzer als ein Jahr ist. Keine Aussagen zur Salmonellenüberwachung oder zur Kontrolle von Rückständen.

- **Eingriffe am Tier:** Keine Aussage zur Kastration von Ferkeln.

- **Transport/Schlachtung:** Verbot von Elektrotreibern, Beruhigungsmittel vor und nach der Fahrt verboten, Begrenzung des Stresses für die Tiere. Keine Begrenzung der Transportdauer auf weniger als acht Stunden.
- **Fleischfehler/Fleischhygiene:** Die Verordnung macht hierzu keine Angaben.
- **Verkauf:** Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Altdorfer Biofleisch (Schwein) *siehe Naturland*

Biokreis e.V. (Schwein)

Die Marke *Biokreis* gehört dem ökologischen Anbauverband Biokreis e.V. Sie wird in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt.

Das Programm

Der Verband Biokreis e.V. wurde 1979 gegründet. Der Verband ist in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg vertreten. Derzeit mästen 35 Betriebe unter anderem auch Schweine. Sie vermarkten rund 1.700 Schweine pro Jahr. Das Schweinefleisch wird nicht immer unter dem Biokreis-Zeichen vermarktet, sondern teilweise unter anderen Markenzeichnungen (*Chiemgauer Naturfleisch und Thönes-Natur-Bio*).

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Biokreis-Richtlinien folgen weitgehend den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel begrenzt auf Kartoffeleiweiß, Milch und Bierhefe. Hohe Priorität liegt auf hofeigenem (50 Prozent) oder zumindest regionalem Futter.

Haltung: *Zusatz:* Bestandsobergrenzen von 500 Mastplätzen oder 100 Muttersauen. Maximal 14 Tage Fixierung von Sauen.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportzeit auf vier Stunden, Transport in Mastgruppen, Verbot von Elektrotreibern, Berieselung in Wartebucht, Ruhezeit von ein bis zwei Stunden.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen fehlen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, setzt Priorität auf hofeigene und regionale Futtermittel, Naturschutz und Erhalt bäuerlicher Strukturen durch Bestandsobergrenzen (500 Mastplätzen bzw. 100 Sauen), schonender Transport, schonende Schlachtung.

Bioland (Schwein)

Die Marke Bioland gehört dem ökologischen Anbauverband Bioland. Sie wird daher in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt.

Das Programm

Der Anbauverband Bioland e.V. wurde 1971 gegründet, ihm gehören insgesamt 4.500 Erzeuger und 700 Verarbeitungsbetriebe an. Da die Vermarktung regional sehr unterschiedlich organisiert ist, gibt es keine Daten zum Gesamtabsatz an Schweinefleisch und/oder zur Anzahl der Schweinemäster. Der Vertrieb erfolgt bundesweit über den Lebensmitteleinzelhandel, den Naturkostfachhandel sowie über Fleischerfachgeschäfte und in direktem Ab-Hof-Verkauf oder auf Wochenmärkten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Verbandsrichtlinien gehen in vielen Bereichen über die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung 2092/91 hinaus.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: 50 Prozent hofeigenes Futter. Aus konventioneller Erzeugung zugelassen sind nur Kartoffeleiweiß und Raufutter. Verbot von Importfuttermitteln und Extraktionsschrotten. 5 Prozent Zukauf für Sauen, Ferkel und Mastschweine < 50 kg LG (Ausnahmegenehmigungen sind möglich).

Futtermittelzusatzstoffe: Eigene Positivliste.

Haltung: Maximal 14 Tage Fixierung der Sau. Zuchtsauen sollten möglichst Weidegang erhalten.

Gesundheit/Hygiene: Medikamentenausschlussliste.

Eingriffe am Tier: Eingriffe am Tier sind ohne Einschränkung verboten.

Transport/Schlachtung: Beschränkung der Transportzeit auf vier Stunden, Trennung in Mastgruppen, Berieselung, Ruhezeiten.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen zur Qualitätssicherung sind zu unpräzise. So ist nicht ersichtlich, ob Fleisch tatsächlich auf Grundlage von pH-Wert-Messungen selektiert werden muss oder nicht.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Einschränkung der Zukaufmöglichkeiten konventionell erzeugter Futtermittel und der verwendbaren Futtermittelzusatzstoffe, Ausschlussliste für Medikamente, schonender Transport, schonende Schlachtung.

Biopark (Schwein) Biopark Premium

Die Marken Biopark und Biopark-Premium gehören dem ökologischen Anbauverband Biopark e.V. Sie wurden daher in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt.

Das Programm

Der ökologische Anbauverband Biopark e.V. wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet. Inzwischen gehören Betriebe in 14 Bundesländern diesem Verband an. Mit der Marke *Biopark* wird bundesweit über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet, die Marke *Biopark-Premium* wurde speziell für Fleischerfachgeschäfte entwickelt. Teilweise wird das Fleisch auch über Handels-Bio-Marken vertrieben (u.a. als Bio-Wertkost in Edeka-Geschäften Norddeutschlands). Angaben über Anzahl der Landwirte und jährlich abgesetzte Bioschweine werden nicht gemacht.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien des Verbandes gehen teilweise über die EG-Öko-Verordnung hinaus, ohne dass dies jedoch zu einer veränderten Punktvergabe führen würde.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: Die Liste möglicher konventionell erzeugter Zukauffuttermittel ist stärker beschränkt als in der EU-Öko-Verordnung. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Haltung: Fixierung säugender Sauen auf 14 Tage beschränkt, Mastschweine müssen im Auslauf gehalten werden. Seit Januar 2004 gibt es keine Ausnahmegenehmigungen mehr.

Eingriffe am Tier: Eingriffe am Tier sind grundsätzlich verboten, das Einziehen von Nasenringen bleibt aber erlaubt.

Keine Punktvergabe:

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt Wert auf soziale Gerechtigkeit. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der verwendbaren Futtermittelzusatzstoffe, Auslauf für Mastschweine.

Bio-Siegel (Schwein)

Das staatliche *Bio-Siegel* soll Verbrauchern ermöglichen, Bioprodukte auf einen Blick zu erkennen. Es signalisiert die Einhaltung der Standards der EG-Öko-Verordnung. Diese stehen für eine ökologische Landwirtschaft und eine artgerechte Tierhaltung. Daher wurde das Biosiegel in die Untersuchung einbezogen und in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt.

Das Programm

Das *Bio-Siegel* wurde 2001 vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft als staatliches Siegel ins Leben gerufen. Es basiert auf der

EG-Öko-Verordnung und kann zur Kennzeichnung aller Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft verwendet werden. Mit dem Bio-Siegel soll den Verbrauchern der Einkauf von Öko-Produkten erleichtert werden, die ohne diese Orientierungshilfe aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher Siegel und Kennzeichen teilweise nicht als „Bio“ erkannt werden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Fütterung: Positivliste zugelassener, konventionell erzeugter Zukauffuttermittel. Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittel. Ferkel müssen mindestens 40 Tage lang mit natürlicher Milch ernährt worden sein, d.h. Ferkel werden erst nach dem 40. Tag abgesetzt.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Positivliste von Futtermittelzusatzstoffen, Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe.

Gesundheit/Hygiene: Einhaltung doppelter Wartezeiten. Verbot prophylaktischen Einsatzes chemisch-synthetischer Arzneimittel. Wird ein Tier mehr als einmal behandelt, darf es nicht als Bioware vermarktet werden (bei einem einjährigen Lebenszyklus).

Haltung: Vollspaltenboden verboten, Liegefläche eingestreut, ausreichend Tageslicht, spezifische Mindestbodenflächen, u.a. Tiere bis 50 Kilogramm Lebendgewicht müssen mindestens 0,8 Quadratmeter Stallfläche und 0,6 Quadratmeter Auslauffläche zur Verfügung haben. Anbindehaltung der Sauen ist verboten. Sauen sind in Gruppen zu halten, außer im späten Trächtkeitsstadium und während der Säugeperiode (40 Tage Säugeperiode!), Ferkel dürfen nicht in Flatdecks oder Ferkelkäfigen gehalten werden.

Eingriffe am Tier: Schwänze kupieren und Zähneknappen nicht erlaubt.

Verkauf: Nennung der Kontrollstelle und ggf. Loskennzeichnung.

Kontrolle: Gesetzlich geregeltes Kontrollverfahren, neutrale Kontrolle, einmal jährliche Kontrolle auf den Betrieben, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegung auf deutsche Herkünfte.

Haltung: Auslaufhaltung. Auslauf kann auch überdacht sein. Aufgrund der langen Übergangfristen bis 2010 keine Punktvergabe.

Fütterung: Keine Aussagen zu hofeigen erzeugtem Futter.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Staatliches Siegel in Trägerschaft des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

Bio-Wertkost (Schweinefleisch)

Die Handelsmarke wurde in die Gruppe „*Ökologische Erzeugung*“ eingeteilt, da ihr die Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes Biopark e.V. zugrunde liegen.

Das Programm

Bio-Wertkost ist eine Dachmarke von Edeka-Nord. Seit kurzem gibt es unter dieser Dachmarke auch Schweinefleisch. Die Marke für Bio-Schweinefleisch trug zuvor die Bezeichnung Bio-Gutfleisch. Sie wurde bereits 1993 vom Fleischwerk Edeka-Nord, Neumünster, gegründet. Der Fleischbezug stammt ausschließlich von Betrieben, die dem ökologischen Anbauverband Biopark e.V. angeschlossen sind. Aktuell bezieht das Handelsunternehmen jährlich rund 11.000 Bio-Schweine von 15 Schweinemästern. Das Fleisch wird im Distributionsraum des Fleischwerkes (Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein, Hamburg, Nordniedersachsen) in Edeka-Einzelhandelsgeschäften (E-center, E-neukauf, E-aktiv, E-Frischemarkt) vertrieben.

Die Bewertung

Punktevergabe Siehe Bewertung von *Biopark e.V.*

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleischbezug ausschließlich von Betrieben, die dem Anbauverband Biopark e.V. angehören. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und an Futtermittelzusatzstoffen, Auslauf für Mastschweine, eigener Sanktionskatalog.

Chiemgauer Naturfleisch (Schweinefleisch)

Handelsmarke einer Vermarktungsorganisation. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von den ökologischen Anbauverbänden Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird. Mast und Schlachtung in der Region Chiemgau, daher zusätzlich Einteilung in Gruppe „Regionale Herkunft“.

Das Programm

Das Markenzeichen *Chiemgauer Naturfleisch* wurde 1991 gegründet. Es umfasst alle Fleischarten. Bezogen wird das Fleisch regional und von Betrieben, die den Verbänden Biokreis, Bioland, Demeter oder Naturland angehören. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und ausschließlich über Naturkostläden. Derzeit vermarkten 10 Schweinehalter rund 2.000 Bioschweine jährlich über diese Organisation.

Die Bewertung**Punktevergabe**

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: Engere Vorgaben für Futtermittelzukauf als EG-Öko-Verordnung. Alle Verbände schreiben vor, dass 50 Prozent des Futters hofeigen erzeugt sein muss.

Haltung: Fixierung der Sau auf 14 Tage beschränkt.

Transport/Schlachtung: Bei allen vier Verbänden Begrenzung der Transportdauer auf vier Stunden.

Keine Punktevergabe

Herkunft: Fleisch stammt von bayerischen Betrieben.

In EG-Öko-Verordnung keine Festlegung auf deutsche Herkünfte. Programm selbst trifft hier keine Aussage.

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen zur Qualitätssicherung im Bereich Fleischqualität und -hygiene bei allen Verbandsrichtlinien (Ausnahme: Naturland) zu vage.

Transport/Schlachtung: Aussagen zur Aufstallung vor der Schlachtung werden nicht von allen Verbänden getroffen. bei allen vier Verbänden Begrenzung der Transportdauer auf vier Stunden.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Handelsmarke. Bezug von Fleisch ausschließlich von bayerischen Betrieben, die den Anbauverbänden Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland angehören.

Demeter (Schwein)

Die Marke *Demeter* gehört dem ökologischen Anbauverband Demeter-Bund e.V. Sie wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, deren Markenzeichen *Demeter* ist, ist das älteste Programm. Es geht auf im Jahr 1924 gehaltene Vorträge des Anthroposophie-Begründers Rudolf Steiner zurück. 1954 wurde der Demeter-Bund als Träger des Markenzeichens gegründet. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wird im Wesentlichen als Gestaltung von Lebenszusammenhängen begriffen und nicht als Produktionstechnik. Die Erzeugungsrichtlinien werden als Minimalanforderungen gesehen und vieles wird daher nicht im Detail geregelt. So legt der Demeter-Bund Wert darauf, dass die Tierhaltung im Betrieb integriert ist. Spezialisierte Schweinemastbetriebe gibt es daher nicht. Dem Demeter-Bund e.V. gehören aktuell 1.339 landwirtschaftliche Betriebe an. Daten über die Anzahl der Schweinehalter sowie über deren Produktionsumfang liegen nicht vor. Da die Schweinehaltung nicht in spezialisierten Betrieben erfolgt, wird vorrangig direkt ab Hof, über Wochenmärkte oder vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte vermarktet.

Die Bewertung**Punktevergabe**

Herkunft: Ferkelzukauf nur aus ökologischer Haltung.

Fütterung: Verbot konventioneller Zukauffuttermittel seit Januar 2005. Die Umsetzung ist jedoch laut Auskunft des Demeter-Bundes noch schwierig, sodass Betriebe weiterhin für die Schweinemast konventionell erzeugtes Kartoffeleiweiß zukaufen müssen. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Futtermittelzusatzstoffe: Eng gefasste Positivliste.

Transport: Tiere sollen in der Region geschlachtet werden, um die Transportwege so kurz wie möglich halten zu können. Nur in Ausnahmefällen (Transport von Zuchttieren) darf der Transportweg länger als 200 Kilometer sein.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt Wert auf Gestaltung von Lebenszusammenhängen und die Anwendung der biodynamischer Präparate; Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und an Futtermittelzusatzstoffen.

Ecoland (Schwein)

Ecoland versteht sich als ökologischen Anbauverband und wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Der Ecoland-Verband wurde 1997 gegründet. Trägerin ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall w.V. Gleichwohl die Richtlinien umfassend sind, wird derzeit nur Fleisch vom Rind, Schwein und Lamm erzeugt. Dem Verband angeschlossen sind 70 Schweinehalter. Sie erzeugen jährlich 2.000 Schweine, die unter der Marke *Ecoland* über den Lebensmitteleinzelhandel und über Fleischerfachgeschäfte vermarktet werden. Der Vertrieb erfolgt in Baden-Württemberg, Bayern und in Hessen.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien des Ecoland-Verbandes folgen weitgehend der EG-Öko-Verordnung. Punktuell nimmt der Verband bestimmte Einschränkungen vor. So sind nur Gesamtbetriebsumstellungen zulässig. In der Präambel werden zusätzlich Vorgaben für Naturschutz und soziale Gerechtigkeit gemacht.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln zu Mastzwecken nur noch von ökologischen Betrieben.

Fütterung: Maximaler Anteil an konventionell erzeugten Futtermitteln bis 10 Prozent der Ration. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Haltung: Ferkelführende Sauen sind möglichst frühzeitig in Gruppen zusammenzuführen. Zeitraum erlaubter Fixierung fehlt. Sauen ist Auslauf zu gewähren, möglichst mit Weide und Suhle.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportzeit auf vier Stunden und auf eine Entfernung von 200 km.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt zusätzlichen Wert auf Naturschutz und soziale Gerechtigkeit. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel, Auslauf für Sauen verbindlich.

Gäa (Schwein)

Gäa ist ein ökologischer Anbauverband mit eigenen Richtlinien und wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Die Gäa-Vereinigung Ökologischer Landbau wurde 1989 gegründet. Ihre Ursprünge liegen in den 80er Jahren in der damaligen DDR. Heute ist die Vereinigung schwerpunktmäßig in allen neuen Bundesländern vertreten. Inzwischen gibt es auch Regionalgruppen in Hessen und in Bayern. Die Gäa-Richtlinien betonen die Aufgaben der landwirtschaftlichen Betriebe im Bereich Landschaftspflege und Naturschutz. Verbandsangaben zu Anzahl der Schweinemäster und deren Produktionsumfang wurden nicht gemacht. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und vorrangig über Naturkostläden und Hofläden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Richtlinien folgen weitgehend den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: Der Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel ist auf 15 Prozent der Jahresfuttermenge beschränkt. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Haltung: Trennung in Funktionsbereiche, lediglich Problemsauen dürfen max. 14 Tage nach dem Abferkeln fixiert werden.

Transport/Schlachtung: Verbot von Elektrotreibern, Trennung in Mastgruppen, Ruhezeit ein bis zwei Stunden, Berieselung, ausreichend große Buchten.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen fehlen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Legt Wert auf Landschaftspflege und Naturschutz. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel, schonender Transport und schonende Schlachtung.

kff bio (Schweinefleisch)

Handelsmarke der kff (Kurhessischen Fleischwarenfabrik Fulda). Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da

Fleisch ausschließlich von ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland etc. bezogen wird.

Das Programm

Die Handelsmarke *kff-bio* wurde 1997 gegründet. Das Fleisch stammt nur von Betrieben, die ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter, Gäa oder Naturland angehören. Der Vertrieb erfolgt in mehreren Bundesländern (Schwerpunkt Hessen mit angrenzendem Thüringen, Bayern, Südniedersachsen) und ausschließlich über das kff-Tochterunternehmen „tegut...“. Derzeit werden rund 8.000 Bioschweine vermarktet, welche von 40 bis 50 Schweinehaltern gemästet wurden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung und Futtermittelzusatzstoffe: Die unterschiedlichen Einschränkungen einzelner Verbände bei konventionellen Zukauffuttermitteln und insbesondere bei Futtermittelzusatzstoffen wirken sich nicht auf die Punktevergabe aus. Alle Verbände schreiben 50 Prozent hofeigen erzeugte Futtermittel vor.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Transport: Begrenzung der Transportzeit bei den Verbänden unterschiedlich (u.a. keine Begrenzung bei Biopark und Gäa).

Fleischfehler/Fleischqualität: Aussagen zur Qualitätssicherung im Bereich Fleischqualität und -hygiene bei allen Verbandsrichtlinien bis auf die Richtlinien von Naturland zu vage.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken. In der Praxis Trennung durch Glasscheiben.

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleischbezug ausschließlich von Betrieben, die ökologischen Anbauverbänden angeschlossen sind. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen.

Landfrau (Schwein) siehe Naturland

Naturland (Schwein) ÖKQ Altdorfer Biofleisch Landfrau

Naturland ist ein ökologischer Anbauverband mit eigenen Richtlinien und wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Der Naturland-Verband wurde 1982 gegründet. Für den

Bereich tierischer Produkte zuständig ist die Marktgesellschaft mbH der Naturland-Betriebe in Hohenkammer. In Fleischerfachgeschäften wird Naturland-Fleisch unter der Marke ÖKQ (Ökofleisch-Qualität natürlich vom Fleischer) angeboten. Weitere, Naturland angeschlossene Bio-Frischfleischmarken sind *Altdorfer Biofleisch GmbH* (sie vertreibt Frischfleisch bei REWE) und die Marke *Landfrau* der Hopffisterei. Die Richtlinien entsprechen denen des Naturland-Verbandes. Derzeit arbeiten 50 Schweinehalter mit Naturland-Verbandsrichtlinien. Sie erzeugen jährlich rund 15.000 Schweine. Der Naturland-Frischfleischvertrieb erfolgt überregional über die Metro C&C, über Kaiser's-Tengelmann (nur Wurstwaren) und Feneberg (Marke „Von Hier“). Weiterer Absatz erfolgt über den Naturkosthandel sowie in Direktvermarktung.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel bezüglich der Futterarten stärker eingeschränkt als bei EG-Öko-Verordnung. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Transport/Schlachtung: Begrenzung der Transportzeit auf vier Stunden bzw. 200 km, Transport in Mastgruppen, keine Elektrotreiber, das Platzangebot ist mit einem Quadratmeter pro Mastschweine (70 Kilogramm LG) dreimal größer als in der Transportverordnung, Ruhezeit 1,5 bis 3,5 Stunden, Berieselung der Tiere.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fleischfehler/Fleischqualität: Keine Aussage zur Fleischsortierung auf pH-Wert-Basis, Schweinefleisch muss mindestens einen Tag abhängen, bevor es als Frischfleisch verkauft werden darf. Qualitätssicherungsmaßnahmen vorgeschrieben.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Legt zusätzlich Wert auf soziale Gerechtigkeit. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel, schonender Transport und schonende Schlachtung, Schweinefleisch muss vor Verkauf mindestens einen Tag abhängen, Qualitätssicherungsmaßnahmen.

ÖKQ (Schwein) siehe Naturland

Thönes Natur-Bio (Schwein)

Der Thönes-Natur-Bio-Marke liegt die EG-Öko-Verordnung zugrunde. Die Bio-Betriebe, welche für den Thönes-Natur-Verband arbeiten gehören teilweise verschiedenen ökologischen Anbauverbänden an, teilweise sind sie ohne Verbandszugehörigkeit. Die Einteilung

lung erfolgt in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“. Zusätzlich wird die Marke der Gruppe „Regionale Herkunft“ zugeordnet, da Mast und Schlachtung in Region Niederrhein und die Transportzeit auf zwei Stunden begrenzt wird.

Das Programm

Die Thönes-Natur-Bio-Marke wurde 1988 zeitgleich mit dem Thönes-Natur-Verband gegründet und der Großschlachtereie Egidius Thönes in Wachtendonk angegliedert. Aktuell arbeiten 7 Biobetriebe mit Schweinen in der Region Niederrhein für den Thönes-Natur-bio-Verband und erzeugen jährlich rund 4.500 Schweine. Der Vertrieb erfolgt vorrangig über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte, aber auch über zahlreiche Geschäfte des Lebensmitteleinzelhandels, dort dann als SB-Ware verpackt. Vertrieben wird in mehreren Bundesländern: NRW, Rheinland-Pfalz, Bayern, Baden-Württemberg und in Berlin.

Die Bewertung

Punktvergabe

Da die Betriebe zusätzlich die Thönes-Natur-Verband-Richtlinien einhalten müssen und die Tiere im Thönes-Bio-Schlachthof geschlachtet werden, gehen die Vorgaben zum Teil weit über die der EG-Öko-Verordnung hinaus.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: 50 Prozent hofeigen erzeugt, 80 Prozent der Ration muss aus Getreide bestehen. Dabei Obergrenze für Corn-Cob-Mix bei 20 Prozent.

Gesundheit/Hygiene: Ausschluss medikamentierter Tiere ab 40 Kilogramm Lebendgewicht, Salmonellenkontrolle, Parasitenprophylaxe und -kontrolle.

Transport: Dauer auf maximal zwei Stunden begrenzt, Anlieferung grundsätzlich durch Landwirt selbst, Aufstallung in Mastgruppen, Berieselung mit Wasser, bei Schlachtung keine Akkordarbeit, stressarmer Zutrieb, keine Gasbetäubung.

Fleischfehler/Hygiene: Möglichst reinerbig stressstabile Sauenlinien, nur stressunempfindliche Mastschweinerassen, pH-Wert-Messung, sensorische Prüfungen, geringe Keimzahlen, Rückstandskontrollen, Salmonellenkontrolle.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Es gelten zusätzlich die Thönes-Natur-Richtlinien. Programm legt Wert auf hohe Fleischqualität, hoher Getreideanteil in Futter, Ausschluss medikamentierter Tiere, Salmonellenkontrolle und Parasitenprophylaxe, kurzer, schonender Transport, schonende Schlachtung, Fleischsortierung und Rückstandskontrollen. Mast und Schlachtung in der Region Niederrhein.

Von Hier (Schweinefleisch)

Handelsmarke der Firma Feneberg Lebensmittel, Kempten. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch von den ökologischen Anbauverbänden Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird. Aufgrund des starken regionalen Bezuges zum Allgäu (Herkunft und Absatz des Fleisches) wird diese Marke auch in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeordnet.

Das Programm

Die Handelsmarke *Von Hier* wurde 1996 gegründet. Verantwortlicher Träger ist die Feneberg Lebensmittel GmbH. Sie betreibt im Allgäu 67 eigene Filialen. Unter der Marke wird Schweinefleisch von vier Biobetrieben vermarktet im Umfang von jährlich ca. 1000 Schweinen. Das Fleisch wird auch im Kaufmarkt angeboten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung, Futtermittelzusatzstoffe: Die unterschiedlichen Einschränkungen konventioneller Zukauffuttermittel und Futtermittelzusatzstoffe wirken sich nicht auf die Punktevergabe aus. Alle Verbände schreiben vor, dass 50 Prozent des Futters hofeigen erzeugt sein muss.

Transport/Schlachtung: Transport auf 100 Kilometer Umkreis von Kempten (Schlachtstätte) begrenzt.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Mast und Schlachtung in Region Allgäu (Festlegung auf 100 Kilometer Radius um Kempten).

Fleischfehler/Hygiene: Aussagen zur Qualitätssicherung im Bereich Fleischqualität und -hygiene bei allen Verbandsrichtlinien zu vage.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleischbezug von Betrieben, die den ökologischen Anbauverbänden Bioland, Demeter und Naturland angeschlossen sind. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen, kurzer Transport. Mast und Schlachtung in Region Allgäu.

Weidehof (Schweinefleisch)

Markenzeichen einer Vermarktungsorganisation. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da die EG-Öko-Verordnung zugrunde liegt. Die Marke wird auch in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da Mast und Schlachtung in Mecklenburg-Vorpommern stattfinden.

Das Programm

Die Erzeugergemeinschaft *Weidehof* und ihr Markenzeichen wurden 1994 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet. Die Betriebe haben daher alle ihren Sitz in diesem Bundesland, sodass die regionale Herkunft des Fleisches gesichert ist. Derzeit liefern 10 Bio-Schweinebetriebe jährlich rund 8.000 Schweine an Weidehof. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und vorrangig über den Lebensmitteleinzelhandel. Dort wird das Fleisch u.a. auch unter der Handelsmarke *Bio-Wertkost* (ehemals Bio-Gutfleisch) in Edeka-Läden angeboten. Weitere Abnehmer sind die Wasgau-Metzgereikette (Raum Pirmasens in Rheinland-Pfalz) sowie rund 500 Kantinen und Kliniken. Die Betriebe gehören dem Anbauverband Biopark an. Dieses wird jedoch nicht beworben.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Die Richtlinien des Verbandes Biopark gehen teilweise über die EG-Öko-Verordnung hinaus.

Herkunft: Zukauf von Ferkeln nur aus ökologischer Erzeugung.

Fütterung: Liste möglicher konventionell erzeugter Zukauffuttermittel stärker beschränkt als EG-Öko-Verordnung vorsieht. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Haltung: Die Fixierung säugender Sauen ist auf 14 Tage beschränkt und Mastschweine müssen im Auslauf ge-

halten werden. Seit Januar 2004 gibt es keine Ausnahmegenehmigungen mehr.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Tiere nur aus Erzeugergemeinschaft in Mecklenburg-Vorpommern, daher mindestens Mast und Schlachtung in Mecklenburg-Vorpommern.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Fleischfehler/Fleischhygiene: Keine Aussagen.

Verkauf: Kennzeichnung der Ware, keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Erzeugergemeinschaft und Vermarktungsorganisation mit eigener Marke. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der verwendbaren Futtermittelzusatzstoffe, Mastschweine müssen Auslauf haben (keine Ausnahmen mehr), eigener Sanktionskatalog. Mast und Schlachtung in Mecklenburg-Vorpommern.

Anmerkungen

(1) Nur Biopark und Weidehof fordern seit Januar 2004 Auslaufhaltung der Schweine ohne Ausnahme.

5 Überregionale Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme für Geflügelfleisch

5.1 Kriterienkatalog und Bewertung der Geflügelfleischprogramme

5.1.1 Kriterienkatalog zur Bewertung der Hähnchenfleischprogrammen

Übersicht 5: Kriterienkatalog Hähnchenfleisch

Kriterium	Anmerkungen zu den Kriterien für Hähnchenfleisch
1. Herkunft **	
<u>1. Unterkriterium</u> Mast und Schlachtung in Deutschland (D - D)	Für viele Verbraucher ist es wichtig zu wissen, woher das Fleisch in der Ladentheke stammt. Wenn Mast und Schlachtung in Deutschland stattfinden, bekommt das Programm hier einen Punkt.
<u>2. Unterkriterium</u> Schlupf (= Brüterei), Mast, Schlachtung in Deutschland (D – D – D)	Verbreitet sind vertragliche Bindungen mit den Brütereien, sodass viele Programme den Herkunftsnachweis bis zu den Elterntieren führen. Wenn alle ihren Sitz in Deutschland haben, ist der zweite Unterpunkt erfüllt (D – D – D).
2. Rassen und Mastdauer **	
<u>1. Unterkriterium</u> (1) Langsam wachsende (Hybrid)-Linien/-Rassen (2) Mastdauer mindestens 42 Tage <i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i>	Rasse und Mastdauer entscheiden mit über den Genuss- und Gebrauchswert von Geflügelfleisch. Werden die Tiere langsamer gemästet, wird das Fleisch in der Regel aromatischer, saftiger und weist geringere Grillverluste auf. Zudem leiden langsamer gemästete Tiere weniger unter dem Beinschwäche-Syndrom, welches für die Intensivmast immer noch kennzeichnend ist. Daher sind auch aus Tierschutzgründen Rasse und Mastdauer wichtige Kriterien. Zu 1) In der Regel werden in der Hähnchenmast Hybriden eingesetzt. Einige Hybriden (wie u.a. die französischen ISA-Linien) können eindeutig langsam wüchsigen Rassen zugeordnet werden. Bei den Rassen Cobb und Ross hingegen gibt es verschiedene Zuchtlinien. Einige davon eignen sich ebenfalls gut für eine langsamere Mast. Zu 2) Da die Wachstumsgeschwindigkeit auch von der Art der Fütterung abhängig ist, wird langsames Wachstum in der Regel über die tägliche Zunahme definiert. Eine amtliche Definition ist derzeit auf EU-Ebene in Erarbeitung. Alternativ zum Unterkriterium „langsam wüchsige Rassen“ – oder dieses ergänzend – steht daher das Kriterium der Mastdauer. Intensiv gemästete Hähnchen erreichen bereits in 30 Tagen das gewünschte Endmastgewicht von 1,5 Kilogramm. Bei einer Mastdauer von 42 Tagen wird jedoch ein aromatischeres, saftigeres und auch festeres Fleisch erreicht. Auch sind die Grillverluste bei langsamer gemästeten Tieren geringer.
<u>2. Unterkriterium</u> Mastdauer mindestens 81 Tage	Dieses Unterkriterium greift die Vorschriften der Rechtsgrundlagen für die Vermarktung von Geflügelfleisch auf (Verordnung (EWG) 1538/91: Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch): Wenn die Bezeichnung „bäuerliche Auslaufhaltung“ verwendet werden soll, müssen u.a. „langsam wüchsige Rassen“ eingesetzt und zusätzlich eine Mindestmastdauer von 81 Tagen eingehalten werden. Im Gegensatz zur Verordnung (EWG) 1538/91 schreibt die Verordnung (EWG) 2092/91 (EG-Öko-Verordnung) für den ökologischen Landbau vor, dass entweder „langsam wüchsige Rassen“ verwendet werden müssen oder eine Mastdauer von 81 Tagen einzuhalten ist.
3. Fütterung ****	
<u>1. Unterkriterium</u> Programmspezifische Liste zugelassener Futtermittel	Die Qualität der Futtermittel ist entscheidend für die Qualität des Lebensmittels „Geflügelfleisch“, waren doch in der Vergangenheit immer wieder Futtermittel Auslöser für Lebensmittelskandale. Einige Programme schränken daher die Auswahl verwendbarer Futtermittel ein. Sie greifen dabei entweder auf die Positivliste für Einzelfuttermittel der DLG zurück (siehe www.futtermittel.net) oder machen eigene Vorgaben. Als Positivliste werden auch die Einschränkungen gewertet, die für die ökologische Tierhaltung vorgeschrieben sind. Bis Dezember 2011 gelten allerdings noch Ausnahmegenehmigungen für den Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel. Dem zufolge dürfen bis 2007 noch 15 Prozent des Futters aus konventioneller Erzeugung stammen und bis Dezember 2011 wird der Anteil schrittweise auf Null reduziert. Für jede Tierart enthält die EG-Öko-Verordnung eine eigene Positivliste verwendbarer konventioneller Futtermittel.

<p><u>2. Unterkriterium</u> (1) 50 Prozent hofeigen oder regional erzeugtes Futter (2) Während der Ausmast muss das Futter mindestens zu 60 Prozent aus Getreide bestehen (3) Mindestanteil Eiweißfuttermittel aus Region</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens zwei Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Hofeigen bzw. regional erzeugtes Futter bedeutet, dass eine klare und überschaubare Palette von Einzelfuttermitteln zum Einsatz kommt. Darüber hinaus sprechen Umweltargumente für hofeigen oder regional erzeugte Futtermittel, da darüber die Tierhaltung mit der Ackernutzung verbunden und eine Rückführung der tierischen Exkremente auf die bewirtschaftete Fläche gesichert wird. In der Geflügelmast besteht hofeigen erzeugtes Futter in der Regel aus Getreide und Eiweißfuttermitteln wie Erbsen.</p> <p>Zu 2) Der Getreideanteil in der Ration ist ein Qualitätsmerkmal und steht für langsamere Mast (im Gegensatz zu stark eiweißhaltigen Futtermischungen). In der Geflügelmast werden jedoch nur noch vereinzelt hofeigene und damit getreidereiche Mischungen eingesetzt. Die großen Mastunternehmen beliefern die Mäster mit standardisiertem und in eigenen Mühlen erzeugtem Mischfutter. Bis 2003 war es in der ökologischen Geflügelmast noch Pflicht, 65 Prozent Getreide in der Ration vorweisen zu können. Diese Vorschrift wurde 2003 fallen gelassen. Einige ökologische Anbauverbände haben sie jedoch beibehalten.</p> <p>Zu 3) Ein Mindestanteil regional erzeugter Eiweiß-Futtermittel (v.a. Ackerbohnen, Erbsen, Luzerne) reduziert nicht nur den Einsatz synthetischer Stickstoffdünger, sondern auch den Import von Eiweißfuttermitteln, die wie Soja meist aus den Entwicklungsländern stammen und dort Anbauflächen der Nahrungsmittelerzeugung entziehen. Leider wird dieser Punkt noch von keinem der erhobenen Programme erfüllt.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> Keine gentechnisch hergestellten Futtermittel</p>	<p>Der Ausschluss gentechnisch hergestellter Futtermittel ist für Verbraucher ein wichtiges Kriterium. Bei gentechnisch hergestellten Futtermitteln handelt es sich in erster Linie um Soja(-schrot). In zunehmendem Maße kommt inzwischen auch gentechnisch hergestellter Maiskleber aus den USA auf den Markt. Raps(-schrot) hingegen stammt ausschließlich aus europäischen Ölmühlen, welche keinen gentechnisch hergestellten Raps verarbeiten. Gentechnisch hergestellte Futtermittel sind im Ökolandbau generell verboten.</p>
<p><u>4. Unterkriterium</u> Verbot von tierischem Eiweiß (außer Milcheiweiß und Eiern)</p>	<p>Aufgrund des vergleichsweise schnellen Wachstums von Mastgeflügel spielt das Eiweiß in der Fütterung, insbesondere in der Jungtierfütterung, eine große Rolle. Tiermehle sind gesetzlich verboten. Erlaubt, auch im ökologischen Landbau (EG-Öko-Verordnung), sind hingegen immer noch Fischmehle. Gegen diese Eiweißkomponenten sprechen vor allem umweltökologische Gründe (Überfischung der Meere).</p>
4. Futtermittelzusatzstoffe ****	
<p><u>1. Unterkriterium</u> Verbot aller antibiotischen Leistungsförderer</p>	<p>Antibiotische Leistungsförderer sollen helfen, die Darmflora vor allem der Jungtiere zu stabilisieren und damit die Futtermittelverwertung bzw. das Mastergebnis zu verbessern. Aufgrund der seit Jahren anhaltenden kontroversen Debatte um die gesundheitlichen Folgen ihres Einsatzes (Resistenzbildungen auch gegen Medikamente bei Menschen und Tieren) wurden in der EU inzwischen zahlreiche Leistungsförderer verboten. Derzeit gibt es nur noch wenige zugelassene Leistungsförderer, deren Zulassung jedoch Ende 2005 ausläuft (1). Aus Verbrauchersicht ist also das Thema noch nicht ganz vom Tisch.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> (1) Impfung gegen Kokzidien (2) Absetzen der Kokzidiostatika 10 Tage vor der Schlachtung</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung einer Anforderung</i></p>	<p>Kokzidien sind einzellige Parasiten im Darm von Mastgeflügel. Ein mäßiger Befall macht Geflügel nicht krank. Es kann jedoch vor allem unter intensiven Haltungsbedingungen zu Bestandserkrankungen kommen. Gegen diese werden vorbeugend Kokzidiostatika eingesetzt. Um Rückstände im Fleisch zu vermeiden, schreibt das Kriterium eine Wartefrist von 10 Tagen vor der Schlachtung vor. Alternativ dazu stehen auch Impfstoffe gegen Kokzidien auf dem Markt bereit. Im ökologischen Landbau ist der Einsatz von Kokzidiostatika verboten.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe</p>	<p>In der Tierernährung kommt eine Vielzahl unterschiedlichster Futtermittelzusatzstoffe zum Einsatz, wenn Futtermittel als Mischfutter oder Vormischung zugekauft werden. Es handelt sich dabei sowohl um Spurenelemente, Vitamine und synthetische Aminosäuren als auch um Aromastoffe, Enzyme, Konservierungsstoffe und Hilfsmittel wie Bindemittel, Fließhilfsstoffe und Behandlungsmittel für Futtersilagen. Aus Verbrauchersicht ist eine Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe wünschenswert, besser noch eine deutliche Einschränkung. Die EG-Öko-Verordnung nimmt, zumindest für Teilbereiche, eine solche Einschränkung vor. Einzelne Ökoverbände und Markenfleischprogramme schränken die Liste verwendbarer Futtermittelzusatzstoffe deutlich ein.</p>
<p><u>4. Unterkriterium</u> Verbot von gentechnisch hergestellten Futtermittelzusatzstoffen</p>	<p>Die EG-Öko-Verordnung sieht ein Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe vor. Damit stellt der Ökolandbau sicher, dass Gentechnik nachprüfbar (Rückverfolgbarkeit!) und bewusst nicht eingesetzt wird.</p>

5. Gesundheit/Hygiene ***	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Abgabe von Tierarzneimitteln nur durch Vertragstierarzt (2) Kein vorbeugender Einsatz von Medikamenten (3) Einhaltung doppelter Wartefristen nach Herdenbehandlung vor Schlachtung</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens zwei Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Das Kriterium „Abgabe der Tierarzneimittel durch einen Vertragstierarzt“ will die Verwendung von Tierarzneimitteln ausschließen, die auf dem „Graumarkt“ erhältlich sind. Inzwischen müssen alle Betriebe in einem Stallbuch die verabreichten Tierarzneimittel dokumentieren. Ein Vertragstierarzt wird gefordert, da der die Herde kennt und entsprechend angepasste Therapien verschreiben kann.</p> <p>Zu 2) Bei einem prophylaktischen Einsatz von Tierarzneimitteln droht das Risiko, dass die Herde zu häufig und über das notwendige Maß hinaus behandelt wird. Bei Antibiotika besteht die Gefahr, dass sich - gerade auch durch die Aufnahme geringster Antibiotikamengen - resistente Keime entwickeln. Vorrangiges Ziel muss sein, die Tiergesundheit durch adäquate Haltungsbedingungen sicher zu stellen, anstatt Defizite durch Arzneimittel zu kompensieren. Nach der kritischen Aufzuchtphase sollten Tierarzneimittel deshalb nur noch nach begründeter Indikation und zur gezielten therapeutischen Behandlung eingesetzt werden.</p> <p>Zu 3) Die Einhaltung ausreichender Wartefristen ist eine Maßnahme, um unerwünschte Rückstände im Fleisch zu vermeiden. Da der Stoffwechsel der Tiere individuell unterschiedlich ist – einige Tiere verstoffwechseln das Arzneimittel schnell, andere langsamer als der Durchschnitt der Tiere - gibt die Einhaltung einer Wartefrist, die doppelt so lang ist wie die gesetzlich vorgeschriebene, eine zusätzliche Sicherheit.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Teilnahme an Salmonellenüberwachungsprogramm</p>	<p>Geflügelfleisch gilt nach wie vor als eine der wichtigsten Infektionsquellen mit Salmonellen und damit als Auslöser von Lebensmittelinfektionen beim Menschen. Die Ursachen der Salmonellenbelastung sind multifaktoriell, u.a. spielt der internationale Verkehr mit Futtermitteln, Zuchttieren und Geflügelfleisch eine Rolle wie auch die hohen Besatzdichten der Ställe. Eine Impfung von Mastgeflügel gegen Salmonellen ist leider (noch) nicht üblich. Umso wichtiger sind Überwachungsprogramme, wie sie u.a. vom QS-System gefordert werden. Die Untersuchungs- und Kontrolltiefe kann sehr unterschiedlich sein und reicht von Stichprobenkontrollen auf Schlachthofebene bis hin zu einem systematischen Monitoring entlang der gesamten Kette, d.h. von den Elterntieren bis zu den Schlachtkörpern.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> (1) Medikamentenausschlussliste (2) Parasitenprophylaxe</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung von mindestens einer Anforderung</i></p>	<p>Zu 1) Statt Rückstandskontrollen, die immer nur stichprobenartig sein können, wäre aus Verbrauchersicht der Ausschluss bestimmter risikobehafteter Tierarzneimittel durchaus sinnvoll. Nur wenige Programme schließen zugelassene und doch als problematisch erkannte Medikamente aus. Der ökologische Anbauverband Bio-land schließt beispielsweise zahlreiche Entzündungshemmer, Antiparasitika sowie Kombinationspräparate aus.</p> <p>Zu 2) Ekto- und Endo-Parasiten spielen in der Mastgeflügelhaltung eine große Rolle, wenn die Tiere Kontakt mit ihrer natürlichen Umwelt haben (Auslauf, Weide). Eine Parasitenprophylaxe sichert die Tiergesundheit. Mit Parasiten befallene Tiere sind in ihrer Widerstandskraft geschwächt und daher anfällig für andere Krankheiten, die wiederum medikamentös behandelt werden müssten. Da eine konsequente Parasitenprophylaxe noch nicht üblich ist, erhalten alle diejenigen Programme einen Punkt, deren Richtlinien überhaupt Aussagen zur Parasitenprophylaxe machen.</p>
6. Haltung ***	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Natürliches Tageslicht und Einhaltung von Tag-Nacht-Rhythmus (mindestens achtstündige zusammenhängende Dunkelphase) (2) Besatzdichte: maximal 25 kg Lebendgewicht je Quadratmeter (3) Stallstrukturierung (z.B. Sitzstangen oder Strohbällen) (4) Ausreichend Tränk- und Fütterungseinrichtungen</p> <p><i>Punktvergabe, wenn die ersten beiden Anforderungen erfüllt sind und Aussagen zu den anderen beiden Anforderungen gemacht werden</i></p>	<p>Die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung beschreibt die wesentlichen Anforderungen an die Haltung von Nutztieren. Sie enthält jedoch noch keine präzisen Vorgaben für Mastgeflügel. Der Europäischen Kommission (SCAHAW 2000) hatte das Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare im Jahr 2000 einen ausführlichen Bericht über Mastgeflügelhaltung vorgelegt. Er enthält zahlreiche Forderungen für eine tiergerechtere Haltung.</p> <p>Geflügelmast ist in der Regel eine intensive, bodenunabhängige Form der Mast (Zukauf aller Futtermittel, gewerblicher Status der Betriebe). Diese intensiven Haltungsformen werden seit vielen Jahren seitens des Tier- und Naturschutzes kritisiert. Die in Deutschland seit 1999 vorliegenden „Bundeseinheitlichen Eckwerte für eine freiwillige Vereinbarung für die Haltung von Jungmasthühnern und Mastputen“ wurden inzwischen von einigen Bundesländern übernommen. Die nachfolgenden Kriterien gehen in bestimmten Punkten über diese Eckwerte hinaus und orientieren sich sowohl an den Vorgaben der Verordnung (EWG) 1538/91 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch („extensive Bodenhaltung“, „Auslaufhaltung“) als auch an den Vorgaben des Agrarinvestitionsförderprogramms Anlage 2 „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ (BT-Drs. L4/9009 vom 6.5.2002).</p>

	<p>Im Einzelnen werden folgende Kriterien gefordert:</p> <p>Zu 1) Natürliches Tageslicht und die Einhaltung von Tag-Nacht-Rhythmen sind Grundforderungen einer tiergerechten Haltung. Dieses Kriterium geht über die Vorgaben der „Bundeseinheitlichen Eckwerte“ und über die der EG-Öko-Verordnung hinaus, da beide für Masthähnchen keine zusammenhängende, achtstündige Dunkelphase vorsehen.</p> <p>Zu 2) Die Besatzdichte beschreibt indirekt den Intensitätsgrad der Mast. Hohe Besatzdichten bedeuten für die Tiere äußerst eingeschränkte Bewegungsmöglichkeiten (s.a. Hörning 2002, Fink-Keßler 2002, Verbraucherzentrale Hessen 2000, SCAHAW 2000). Mit den maximal 25 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter liegt diese Anforderung noch oberhalb der Besatzdichte des Ökolandbaus (21 kg/qm), aber weit unter der üblichen Dichte von 45 bis 50 kg/qm in Intensivmastställen. Die Besatzdichte von 25 kg Lebendgewicht pro Quadratmeter orientiert sich an der „Extensiven Bodenhaltung“ der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch und an den Forderungen des SCAHAW.</p> <p>Zu 3) Ein Merkmal tiergerechterer Haltungen ist das Vorhandensein von Sitzstangen, damit die Tiere in der Nacht aufbaumen können. Alternativ dazu können zur Stallstrukturierung und auch zur Beschäftigung der Tiere z.B. Strohballen zur Verfügung gestellt werden.</p> <p>Zu 4) Für das Wohlbefinden der Tiere ist die Bereitstellung ausreichender Tränk- und Fütterungseinrichtungen wichtig (ausreichend im Sinne von ausreichend verfügbar (maximale Entfernung) und höhenverstellbar). Die Eckwerte geben hierzu detaillierte Vorgaben.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Kaltscharrraum mindestens ein Drittel der begehbaren Stallfläche</p>	<p>Die Einrichtung eines Kaltscharrraumes ist eine Möglichkeit, den Tieren Kontakt mit Außenklima zu ermöglichen, ohne zugleich einen Freiland-Auslauf einrichten zu müssen. In der Regel ist der Kaltscharrraum überdacht und planbefestigt. Er kann auch als Schlechtwetterauslauf dienen, wenn die Witterung (v.a. im Winter und in anhaltenden Regenzeiten) den Tieren aus hygienischen Gründen keinen Auslauf gestattet.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> (1) Täglich ständiger Zugang zu vorwiegend bewachsenem Auslauf zumindest während eines Drittels der Lebenszeit (2) Auslauffläche mindestens 1 qm pro Tier (3) Besatzdichte im Stall: maximal 27,5 kg Lebendgewicht pro Quadratmeter</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Auslaufhaltung ist die ethologisch wünschenswerte Form der Mastgeflügelhaltung, da sie den Tieren ein Maximum an Ausübung eigener Verhaltensweisen erlaubt. Die EG-Öko-Verordnung schreibt daher dem ökologischen Landbau vor, allen Tieren, auch dem Mastgeflügel, mindestens während eines Drittels ihrer Lebenszeit Zugang zu einem vorwiegend bewachsenen Auslauf zu gewähren. Nach den EWG-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch muss der Auslauf mindestens während der Hälfte der Lebenszeit gewährt werden, wenn das Geflügelfleisch unter dem Begriff „Auslaufhaltung“ oder „bäuerliche Auslaufhaltung“ vermarktet werden soll.</p> <p>Zu 2) und zu 3) Diese Anforderungen orientieren sich an den Vorgaben für „Auslaufhaltung“ der EWG-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch.</p> <p>Die EG-Öko-Verordnung geht über beide Kriterien hinaus und fordert 4 Quadratmeter Auslauffläche pro Tier und eine maximale Besatzdichte von 21 kg Lebendgewicht pro Quadratmeter.</p>
7. Transport/Schlachtung ***	
<p><u>1. Unterkriterium</u> Maximale Transportdauer vier Stunden</p>	<p>Der Transport der Tiere gehört zu denjenigen Faktoren, die Stress hervorrufen und daher sowohl das Wohlbefinden der Tiere beeinträchtigen als auch in ganz erheblichem Maße zu einer Minderung der Fleischqualität beitragen können. Eine kurze Transportdauer minimiert das Stressrisiko. Die Tierschutz-Transportverordnung begrenzt die Transportzeit auf acht Stunden.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> (1) Maximale Transportdauer weniger als zwei Stunden (2) Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Transportverordnung hinausgehende Vorschriften</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i></p>	<p>Zu 2) Die Tierschutz-Transportverordnung enthält zahlreiche Vorgaben für einen schonenden Tiertransport. Die vorgeschriebenen Ladedichten sind jedoch noch hoch. Wenn Programme weitergehende Festlegungen treffen, wird ein Punkt vergeben.</p>
<p><u>3. Unterkriterium</u> Detaillierte und über die Vorgaben der Tierschutz-Schlachtverordnung hinausgehende Vorschriften</p>	<p>Die Tierschutz-Schlachtverordnung enthält zahlreiche Vorgaben für eine möglichst stressarme Schlachtung der Tiere. Wenn Programme weitergehende Festlegungen treffen, wird ein Punkt vergeben.</p>

8. Verkauf **	
<p><u>1. Unterkriterium</u> Deutliche Kennzeichnung der Ware aus dem Markenfleischprogramm und Herkunftskennzeichnung; getrennte Auslage in der Bedientheke</p>	<p>Eine deutliche Unterscheidung zwischen Fleisch- und Wurstwaren aus dem Markenfleischprogramm und der Standardware ist für Verbraucher wichtig (s.a. Verbraucherzentralen 2001). Wenn Ladengeschäfte ausschließlich die aus einem einzigen Programm stammenden Fleisch- und Wurstwaren anbieten, kann die Herkunft des Fleisches gut nachvollzogen werden. Leicht zu Verwechslungen kann es kommen, wenn ein mehrgleisiges Angebot gefahren wird. Dann sind eine getrennte Auslage und eine deutliche Kennzeichnung der Ware unerlässlich. Nur wenige Programme schreiben eine Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in der Bedientheke, d.h. beim Verkauf loser Ware, vor. Eine Trennung wird beispielsweise im QS-System (Checkliste für den Einzelhandel) gefordert. Die EG-Öko-Verordnung hingegen schreibt eine deutliche Kennzeichnung und Identifizierbarkeit der Bioware vor, nicht jedoch die Trennung von Markenware und anonymere Ware in den Bedientheken.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Kennzeichnung des unabhängigen Kontrollinstituts und der Kontrollnummer</p>	<p>Aus Verbrauchersicht wünschenswert ist eine Kennzeichnung des unabhängigen Kontrollinstituts und der Kontrollnummer. Im Rahmen der Öko-Kennzeichnungsvorschriften ist dies gesetzlich verankert. Bei allen anderen Programmen ist dies nicht üblich. Ein Großteil der Markenware wird auch lose verkauft (z.B. über Fleischerfachgeschäfte). Auch hier sollten beide Angaben obligatorisch sein.</p>
9. Kontrolle und Sanktionen **	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Unabhängige Kontrolleinrichtung (2) Für jedes Kriterium der Richtlinien gibt es ein geeignetes Kontrollinstrument (3) Kontrollen müssen mindestens einmal jährlich stattfinden</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Richtlinien und Qualitätsaussagen müssen – wollen sie glaubwürdig sein – mit einer entsprechenden Kontrolle unterlegt werden. Unerlässlich aus Verbrauchersicht ist eine unabhängige Kontrolle. Dies kann eine vom Programm beauftragte Person sein (bei kleineren Programmen üblich) oder ein Kontrollinstitut.</p> <p>Zu 2) Für jedes versprochene Kriterium muss es ein geeignetes Kontrollinstrument geben. In den Prüfplänen oder Lastenheften der Programmrichtlinien ist in der Regel vermerkt, welche Dokumentationspflichten die Betriebe (Erzeuger-, Schlacht-, Verarbeitungsbetriebe) haben und wer oder was mit Hilfe welcher Instrumente geprüft werden soll (z.B. Stichprobenkontrolle auf Leistungsförderer etc.). Da Qualitätssicherungsmaßnahmen inzwischen weitgehend zum Standard geworden sind, wird dieser Punkt in der Regel gewährleistet.</p> <p>Zu 3) Das Kriterium fordert eine jährliche Kontrolle. Landwirtschaftliche Betriebe, die Programmen angeschlossen sind, die auf der Basis des QS-Systems arbeiten und bei der Erst-Auditierung in den höchsten Standard eingestuft wurden, werden nur alle drei Jahre kontrolliert. Viele Programme legen höhere Kontrollfrequenzen fest. In der Regel werden Futtermittel und das Fleisch (Rückstände unerlaubter Stoffe) mehr als einmal jährlich kontrolliert.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Sanktionskatalog</p>	<p>Kontrolle braucht Sanktionen, die bei Verstößen gegen die Richtlinien greifen. Die EG-Öko-Verordnung schreibt die Einrichtung eines Sanktionskataloges vor. Auch das QS-System und ähnliche Programme mit Schwerpunkt „kontrollierte Qualität“ halten einen Katalog abgestufter Sanktionen bereit.</p>

Quellen

Hörning, B. (2002): Tiergerechte Nutztierhaltung. In: Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2000, s.u.), S. 24–42

Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002): Fleisch aus tiergerechter Haltung – eine Möglichkeit der Qualitätsdifferenzierung im Fleischbereich. Gutachten im Auftrag des Deutschen Bundestages, Universität Kassel

Verbraucherzentralen (2000): Mastgeflügfleisch. Hähnchen und Puten, Frankfurt

Verbraucherzentralen (2001): Markterhebung zur Kennzeichnung von Geflügelfleisch, Frankfurt

Verbraucherzentralen (2002): Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügfleisch (Huhn und Pute), Berlin

SCAHAW (2000): The Welfare of Chickens kept for Meat Production. Europäische Kommission DG Gesundheit und Verbraucherschutz (Hrsg.) SANCO.B3/AH/R15/2000

5.1.2 Bewertung der Hähnchenfleischprogramme

Tabelle 6: Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Hähnchenfleisch

Programm (Maximale Punktzahl je Kriterium)	Herkunft **	Rassen/ Mastdauer **	Fütterung ***	Futtermittel- zusatzstoffe ***	Gesundheit/ Hygiene ***	Haltung ***	Transport/ Schlachtung ***	Verkauf **	Kontrolle **
Gallica	*/-	*/-	-/*/*/-	*/*/-/-	-/*/-	*/-/-	*/*/*	-/-	*/-
Gesicherte Qualität - Baden-Württemberg	*/-	-/-	*/-/-/*	*/-/-/-	-/*/-	-/-/-	*/-/-	*/-	*/*
Kikok	*/-	*/-	-/-/-/*	*/*/-/-	*/*/-	-(1)/-/-	*/*/-	-/-	*/*
Neuland	-/-	*/-	-/*/*/*	*/*/*/*	*/-/-	*/*/*	*/-/-	-/-	-/*
QS-Prüfzeichen	-/-	-/-	*/-/-/-	*/-/-/-	-/*/*	-/-/-	-/-/-	*/-	*/*
Wiesenhof	*/*	-/-	*/*/*/*	*/-/-/-	-/*/*	-/-/-	-/-/-	*/-	*/*
Wiesenhof Weidehähnchen	*/*	*/-	*/*/*/*	*/-/-/-	-/*/*	-(1)/-/*	-/-/-	*/-	*/*

Anmerkungen

(1) Deutlich reduzierte Besatzdichte, aber immer noch höher als in den Kriterien der Verbraucherzentralen.

Tabelle 7: Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Hähnchenfleisch

Programm (Maximale Punktzahl je Kriterium)	Herkunft **	Rassen/ Mastdauer **	Fütterung ***	Futtermittel- zusatzstoffe ***	Gesundheit/ Hygiene ***	Haltung ***	Transport/ Schlachtung ***	Verkauf **	Kontrolle **
Biokreis	-/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	*/*/-	-/*	*/*
Bioland	-/-	*/-	*/*/*/*	*/*/*/*	*/-/*	*/*/-	*/-/-	-/*	*/*
Biopark	-/-	*/-	*/*/*/*	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	-/-/-	-/*	*/*
Bio-Siegel	-/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	-/-/-	-/*	*/*
Chiemgauer Naturfleisch	-/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	*/*/-	-/*	*/*
Demeter	-/-	*/-	*/*/*/*	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	*/*/-	-/*	*/*
Gäa	-/-	*/-	*/*/*/*	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	-/-/-	-/*	*/*
Gallica bio	*/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/*/-	*/-/-	*/*/*	-/*	*/*
kff-bio	-/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	-/-/-	-/*	*/*
Naturland	-/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	*/*/-	-/*	*/*
Von Hier	*/-	*/-	*/*/*/-	*/*/*/*	*/-/-	*/-/-	*/*/-	-/*	*/*
Wiesenhof-Bio	*/*	*/-	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/-/-	-/-/-	*/*	*/*

5.1.3 Kriterienkatalog zur Bewertung der Putenfleischprogrammen

Die Kriterien für Putenfleisch sind weitgehend mit denen für Hähnchenfleisch identisch (Übersicht 5). Nachfolgend werden daher nur diejenigen Kriterien aufgeführt, in denen spezielle Aussagen für die Erzeugung von Putenfleisch gemacht werden.

Übersicht 6: Kriterienkatalog Putenfleisch

Kriterium	Anmerkungen zu den Kriterien für Putenfleisch
2. Rassen und Mastdauer **	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Langsam wachsende (Hybrid)-Linien/-Rassen (2) Mastdauer mindestens 140 Tage</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung mindestens einer Anforderung</i></p>	<p>Zu 1) In der Regel werden in der Putenmast Hybriden (BIG 6) eingesetzt. Da die Wachstumsgeschwindigkeit auch von der Art der Fütterung abhängt, können BIG 6-Puten auch in extensiven Mastformen gehalten werden. Als eindeutig langsam wüchsiger Rassen hingegen gelten die Landrassen, wie die inzwischen auch in Deutschland verbreitete Kelly Bronzepute. Für langsam wüchsige Rassen gab es nur dann einen Punkt, wenn ausdrücklich Bronzeputen genannt wurden.</p> <p>Zu 2) Puten benötigen in Abhängigkeit vom Geschlecht zwischen 16 (Hennen) und 22 Wochen (Hähne) Mastzeit. Anders als bei Masthähnchen folgt das Unterkriterium nicht der EWG-Vermarktungsnorm für "Extensive Bodenhaltung", da diese sich auf die Erzeugung von Babyputen bezieht und lediglich eine Mindestmastdauer von 70 Tagen festlegt. Das Kriterium orientiert sich an der EG-Öko-Verordnung, die 140 Tage Mastdauer vorschreibt - was in der Putenmast auch üblich ist.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> Mastdauer länger als 140 Tage</p>	<p>Werden Puten ausdrücklich länger als die üblichen 140 Tage gemästet, gibt es hierfür einen zweiten Punkt.</p>
4. Futtermittelzusatzstoffe ****	
<p><u>2. Unterkriterium</u> Verbot pharmazeutisch wirksamer Futtermittelzusatzstoffe nach der 9. Woche, bei Erzeugung von Babyputen bereits nach der 6. Woche</p>	<p>Die Aufzucht der jungen Puten ist heikel. Infektionen mit E. coli sind häufig, ebenso Atemwegserkrankungen und die Schwarzkopfkrankheit. Der Einsatz pharmazeutisch wirksamer Futtermittelzusatzstoffe (z.B. Antibiotika) ist daher üblich. Aus Gründen eines vorsorgenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes sollte er auf die ersten neun Wochen (bei der Erzeugung der nur 70 Tage alten Babyputen auf sechs Wochen) begrenzt werden. Damit können Rückstände vermieden und einer weiteren Verschärfung der Resistenzproblematik entgegen gewirkt werden.</p>
6. Haltung ***	
<p><u>1. Unterkriterium</u> (1) Natürliches Tageslicht und Einhaltung von Tag-Nacht-Rhythmus (mindestens achtstündige zusammenhängende Dunkelphase). (2) Besatzdichte: maximal 25 kg Lebendgewicht je Quadratmeter. (3) Stallstrukturierung (z.B. Sitzstangen oder Strohbällen). (4) Ausreichend Tränk- und Fütterungseinrichtungen. (5) Krankenstall</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung der ersten beiden Anforderungen und mindestens zwei weiterer</i></p>	<p>Zu 1) Die Einhaltung des natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus ist eine der Grundanforderungen an eine tiergerechte Haltung. Puten orientieren sich vor allem optisch. In der Dunkelheit können sie ihre Artgenossen nicht mehr erkennen und auch keine Sozialstruktur aufbauen. Sowohl die „Bundeseinheitlichen Eckwerte“ als auch die EG-Öko-Verordnung fordern für Puten eine zusammenhängende, achtstündige Dunkelphase.</p> <p>Zu 5) Da bei Puten sich eine Einzeltierbehandlung durchaus lohnt ist es sinnvoll, zur gezielten Therapie einen Krankenstall einzurichten. Ein Krankenstall wird auch durch das Agrarinvestitionsförderprogramm Anlage 2 „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ (BT-Drs. L4/9009 vom 6.5.2002) gefordert.</p>
<p><u>2. Unterkriterium</u> (1) Kaltscharrraum mind. 1/3 der begehbaren Fläche, mindestens aber 800 qcm pro Putenhahn und 500 qcm pro Putenhenne (2) Strukturierungen und Beschäftigungsmaterial im Kaltscharrraum</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung beider Anforderungen</i></p>	<p>Zu 1) Die Einrichtung eines Kaltscharrraumes ist eine Möglichkeit, den Tieren Kontakt mit Außenklima zu ermöglichen, ohne einen Freiland-Auslauf einrichten zu müssen. In der Regel ist der Kaltscharrraum überdacht und planbefestigt. Er kann auch als Schlechtwetterauslauf dienen, wenn die Witterung (v.a. im Winter und in anhaltenden Regenzeiten) den Tieren aus hygienischen Gründen einen Auslauf nicht gestattet. Die angegebenen Größenwerte orientieren sich an den Vorgaben des Agrarinvestitionsförderprogramms (s.o.).</p> <p>Zu 2) Auch im Kaltscharrraum sollten Puten Beschäftigungsmöglichkeiten gegeben werden. Strukturierungen durch Sitzstangen oder Strohbällen ermöglichen außerdem ein artgerechtes Aufbaumen während der Nachtruhe.</p>

<p><u>3. Unterkriterium</u></p> <p>(1) Täglich ständiger Zugang zu vorwiegend bewachsenem Auslauf zumindest während eines Drittels der Lebenszeit</p> <p>(2) Auslauffläche mindestens 4 qm pro Tier</p> <p>(3) Besatzdichte im Stall: maximal 27,5 kg Lebendgewicht pro Quadratmeter</p> <p><i>Punktvergabe bei Erfüllung aller Anforderungen</i></p>	<p>Zu 2) Diese Kriterien orientieren sich an den Vorgaben für „Auslaufhaltung“ der EU-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch. Die EG-Öko-Verordnung geht über beide Kriterien hinaus und fordert 10 Quadratmeter Auslauffläche pro Pute und eine maximale Besatzdichte von 21 kg Lebendgewicht pro Quadratmeter.</p>
<p>7. Eingriffe am Tier *</p>	
<p>Verbot des Schnabelkupierens</p>	<p>In Intensivhaltungssystemen wird, um Federpicken und Kannibalismus zu vermeiden, den jungen Puten in der Regel der Oberschnabel gekürzt und damit die Tiere dem Haltungssystem angepasst. Tiere mit sog. kupiertem Schnabel können nicht mehr normal fressen, sondern nur noch Futter in Form von Mehl oder Pellets aufnehmen. Sie können ihrem Beschäftigungsbedürfnis nicht mehr nachgehen.</p>

5.1.4 Bewertung der Putenfleischprogramme

Tabelle 8: Bewertung der Programme für konventionell erzeugtes Putenfleisch

Programm (Maximale Punktzahl je Kriterium)	Herkunft **	Rassen/ Mastdauer **	Fütterung ****	Futtermittel- zusatzstoffe ****	Gesundheit/ Hygiene ***	Haltung ***	Eingriffe am Tier *	Transport/ Schlachtung ***	Verkauf **	Kontrolle **
Gallica	*/-	*/-	-/*/*/-	*/-/-/-	-/*/-	*/-/-	*	*/*/*	-/-	*/-
Gesicherte Qualität - Baden-Württemberg	*/-	-/-	*/*/*/*	*/-/-/-	-/*/-	-/-/-	-	*/*/-	*/*/-	*/*
Gutfried	*/*	-/-	*/*/*/*	*/-/-/-	-/*/*	-/-/-	-	-/-/-	*/*/-	*/*
Neuland	-/-	-/-	-/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/*	*	*/*/-	-/-	-/*
QS-Prüfzeichen	-/-	-/-	*/*/*/*	*/-/-/-	-/*/*	-/-/-	-	-/-/-	*/*/-	*/*
Wiesenhof	*/*	-/-	/*/*/*/*	*/-/-/-	-/*/*	-/-/-	-	-/-/-	*/*/-	*/*

Tabelle 9: Bewertung der Programme für ökologisch erzeugtes Putenfleisch

Programm (Maximale Punktzahl je Kriterium)	Herkunft **	Rassen/ Mastdauer **	Fütterung ****	Futtermittel- zusatzstoffe ****	Gesundheit/ Hygiene ***	Haltung ***	Eingriffe am Tier *	Transport/ Schlachtung ***	Verkauf **	Kontrolle **
Biokreis	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	*/*/*	-/*	*/*
Bioland	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/*	*/*/-	*	*/*/*	-/*	*/*
Biopark	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	-/-/-	-/*	*/*
Bio-Siegel	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	-/-/-	-/*	*/*
Chiemgauer Naturfleisch	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	*/*/*	-/*	*/*
Demeter	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	*/*/*	-/*	*/*
Gäa	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	-/-/-	-/*	*/*
Gallica bio	*/*	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/*	*/*/-	*	*/*/*	-/*	*/*
Gut Eichenhain	*/*	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/*	*/*/-	*	-/-/-	*/*	*/*
kff-bio	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	-/-/-	-/*	*/*
Naturland	-/-	*/*	*/*/*/*	*/*/*/*	*/*/-	*/*/-	*	*/*/*	-/*	*/*

5.2 Die Geflügelfleischprogramme im Einzelnen

5.2.1 Programme für konventionell erzeugtes Geflügelfleisch

Gallica (Poularden und Puten)

Das Programm Gallica wird in die Gruppe „*Extensive Erzeugung*“ eingeteilt, da die Tiere länger gemästet werden, bei Puten extensive Rassen eingesetzt werden und die Tiere mehr Platz im Stall haben. Zusätzlich wird es der Gruppe „*Regionale Herkunft*“ zugeordnet, da die Tiere in der Region Niederrhein gemästet und geschlachtet werden und heimisches Futter bevorzugt wird.

Das Programm

Das Gallica-Programm wurde 1994 gegründet. Trägerin des Programms ist die Großschlachtere Thönes eK in Wachtendonk. *Gallica* ist somit ein Teil des „Thönes-Natur-Verbundes“. Derzeit arbeiten nur zwei Hähnchenmäster und vier Putenmäster für das Programm und erzeugen rund 60.000 Hähnchen bzw. 4.000 Puten im Jahr. Der Vertrieb erfolgt in Nordrhein-Westfalen über eigene Vertragsmetzgereien und vereinzelt auch über den Lebensmitteleinzelhandel.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Keine direkten Aussagen in den Richtlinien. Dennoch wird der Punkt für Mast und Schlachtung in Deutschland gegeben, da die Mastbetriebe im Umkreis von einer Stunde Fahrtzeit vom Schlachthof entfernt liegen.

Mastdauer: Poularden: Mastdauer mindestens 50 Tage, da die Anzahl der Mastdurchgänge pro Jahr auf sechs begrenzt und ein Lebendgewicht von 2,0 bis 2,5 Kilogramm vorgeschrieben wird. Puten: Festlegung auf eine langsam wachsende Putenrasse (Bronceputen), Mastzeiten mindestens 140 Tage.

Fütterung: Poularden und Puten: Futter muss zu 65 Prozent aus heimischem Getreide und pflanzlichen Eiweißstoffen bestehen. Punktvergabe mit Vorbehalt, da kein präziser Getreideanteil festgelegt wird und die Herkunft lediglich "heimisch" zu sein hat. Verzicht auf GVO-Futtermittel.

Futtermittelzusatzstoffe: Poularden und Puten: Einsatz von Leistungsförderern und von Antibiotika (Kokzidiostatika) ist verboten.

Gesundheit/Hygiene: Poularden und Puten: monatliche Salmonellenkontrollen.

Haltung: Poularden: Tageslicht, durchgängige Dunkelperiode von mindestens 8 Stunden, Besatzdichte maximal 19 Kilogramm je Quadratmeter, Sitzstangen mindestens 55 cm hoch und 16 cm pro Tier. Puten: Tageslicht, Dunkelperiode mindestens 8 Stunden, Besatzdichte 1,5 Puten pro Quadratmeter bzw. umgerechnet zwischen 18 bis 27 kg. Punktvergabe für Puten nur mit Vorbehalt, da keine weiteren Aussagen zur Stallstrukturierung vorhanden sind. Die Punktvergabe erscheint dennoch gerechtfertigt, da die Herdengröße stark begrenzt ist (700 Hähnchen bzw. 200 Puten).

Eingriffe am Tier (Puten): Beschneiden des Schnabels ist verboten.

Transport/Schlachtung: Maximal eine Stunde Transportdauer, Programm legt besonderen Wert auf eine schonende Schlachtung (u.a. geringe Bandgeschwindigkeit), eigener Geflügelschlachthof.

Kontrolle: Unabhängiger Beauftragter, zweimal jährliche Kontrollen, detaillierter Prüf- und Kontrollplan.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Futtermittel tierischer Herkunft sind zwar verboten, es wird jedoch eine dreiprozentige Beimischung von Fischmehl zugelassen.

Gesundheit/Hygiene: Keine Aussagen zu Wartefristen, Vertragstierarzt oder einem Verbot präventiver Bestandsbehandlung.

Haltung: In den Richtlinien für Poularden wird nur wenig aussagekräftig vermerkt, dass ein Auslauf genutzt werden kann; Angaben zu Größe und Strukturierung des Auslaufs fehlen jedoch.

Verkauf: Richtlinien und weitere Unterlagen machen keine Aussagen dazu. Allerdings erfolgt der Verkauf über Vertragsmetzgereien bzw. als verpackte SB-Ware im Lebensmitteleinzelhandel, sodass von einer korrekten Trennung von Markenfleisch und Nicht-Markenfleisch ausgegangen werden kann.

Besonderheiten

Programm legt großen Wert auf Fleischqualität. Erzeugung schwerer Hähnchen (Poularden), langsam wachsende Putenrasse (Bronceputen), kleine Herden. Getreidefütterung, GVO-freie Futtermittel. Antibiotika, Kokzidiostatika und Leistungsförderer verboten. Salmonellenüberwachung. Verbot des Schnabelkürzens bei Puten. Kurze Transportwege und schonende Schlachtung. Erzeugung und Schlachtung in der Region Niederrhein.

Geestland (Puten) *siehe Wiesenhof*

Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe. Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg (Hähnchen und Puten)

Das Programm wird in die Gruppe „*Regionale Herkunft*“ eingeteilt, da es ein Landeszeichen ist. Aufgrund der EG-Werbeleitlinien dürfen zwar in den Richtlinien keine „regionalen Elemente“ mehr verankert werden, in seiner Anwendung steht das Zeichen aber für regionale Herkunft aus Baden-Württemberg. Die Verankerung der Region erfolgt über hofeigenes Getreide (25 Prozent der Ration), Mast in der Region und Begrenzung der Transportzeit. Zusätzlich wird das Programm in die Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ eingeteilt, da die Richtlinien zur Qualitätssicherung weitgehend den Vorgaben des QS-Systems entsprechen.

Das Programm

Das Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg *Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe* wurde 1989 gegründet und 2003 neu aufgelegt. Außer Geflügelfleisch umfasst es Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb und Lamm. Träger des Qualitätszeichens ist das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg.

Derzeit sind dem Programm 23 Hähnchenmäster und zwei Putenmäster angeschlossen, die jährlich rund 8,4 Millionen Hähnchen bzw. 4.700 Puten erzeugen. Der Vertrieb erfolgt über den Lebensmitteleinzelhandel (Edeka, Kaufland u.a.) und in Direktvermarktung.

Die Bewertung

Dem Qualitätszeichen unterliegt ein umfangreiches Lastenheft. Die Vorgaben für *Hähnchenfleisch und Putenfleisch* folgen weitgehend der gleichen Logik, so dass für beide Fleischarten die Punktvergabe ähnlich ist.

Punktvergabe

Herkunft: Tiere müssen ab einem Alter von einer Woche in der Region gehalten werden, d.h. Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fütterung: DLG-Positivliste für Futtermittel, Verbot tierischer Eiweißfuttermittel (Tier- und Fischmehl).

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer.

Gesundheit/Hygiene: Teilnahme an Salmonellenüberwachungsprogramm. Untersuchung des verwendeten Getreides auf Salmonellen und Mykotoxine.

Transport/Schlachtung: Transportdauer auf vier Stunden begrenzt.

Verkauf: Umfassende Vorschriften zur eindeutigen Kennzeichnung von Schlachtkörpern und Teilstücken. Bei unverpackt angebotener Frischware darf nur Fleisch aus dem Programm angeboten werden. Tiefkühlware ist von der Kennzeichnung ausgeschlossen.

Kontrolle: Ausführliches Lastenheft benennt pro Kriterium die zu führende Dokumentation und das einzusetzende Kontrollinstrument. Sanktionen bei Verstößen.

Keine Punktvergabe

Mastdauer: Das Programm macht hierzu keine Aussagen.

Fütterung: Keine Punktvergabe für das zweite und dritte Unterkriterium, da der Anteil an Getreide während Hauptmastphase nur 25 Prozent betragen muss. Getreide muss allerdings hofeigen erzeugt sein. GVO-Futtermittel werden nicht zwingend ausgeschlossen, sondern lediglich „nach Möglichkeit“.

Haltung: Richtlinien lehnen sich an die bundeseinheitlichen Eckwerte für die freiwillige Vereinbarung zur Haltung von Jungmasthühnern und Puten an. Da die Besatzdichten zu hoch sind, ist keine Punktvergabe für Haltung möglich. Auch wird für Hähnchen keine zusammenhängende Dunkelphase vorgeschrieben.

Eingriffe am Tier: Das Kürzen der Schnäbel bei Puten ist nicht verboten.

Besonderheiten

Mast und Schlachtung in Baden-Württemberg. Verbot von antibiotischen Leistungsförderern, kein Fischmehl. Detaillierte Vorgaben zu Kennzeichnung, Verkauf und Kontrolle. Qualitätssicherungssystem analog zu QS-System.

Goldbroiler (Hähnchen) *siehe Wiesenhof*

Gut Stetten (Puten) *siehe Gutfried*

Gutfried (Puten) Gut Stetten

Das Programm wird der Gruppe „*Kontrollierte Qualität*“ zugeordnet, da die Qualitätssicherung auf der Basis des QS-Systems erfolgt.

Das Programm

Die Marke *Gutfried* wurde 1968 von der Firma Heinrich Nölke etabliert. Heute gehört die Velisco Geflügel GmbH, Ahlhorn, zur Nölke-Gruppe. Zur Velisco gehören drei Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe (Rot am See, Ahlhorn, Mutzschen), die von rund 250 vertraglich gebundenen Putenmästern beliefert werden. Vermarktet werden bundesweit rund 11 Millionen Tiere über Lebensmittel-einzelhandel, Großhandel sowie an die Industrie. Das Gutfried-Fleisch wird bei Lidl unter einer eigenen Handelsmarke angeboten, ansonsten als *Gutfried* oder *Gut Stetten* ausgelobt und über die Unternehmen Kaufland, Marktkauf, Karstadt, Globus, WalMart sowie in Teilen der Edeka- und REWE Handelsunternehmen vertrieben.

Die Bewertung

Punktvergabe

Herkunft: Fünf „D“, da die Elterntiere deutscher Herkunft sind, die Geburt der Tiere, ihre Aufzucht und Schlachtung in Deutschland geschehen und die Futtermühlen ebenfalls einen deutschen Standort haben.

Fütterung: DLG-Positivliste für Futtermittel, Verbot gentechnisch veränderter pflanzlicher Rohstoffe.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer.

Gesundheit/Hygiene: Teilnahme an einem Salmonellenüberwachungsprogramm, Positivliste verwendbarer Tierarzneimittel (QS-Vorgabe).

Verkauf: QS-Vorschriften für den Handel. Produkttrennung und eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware und anderer Ware im Verkaufsbereich loser Ware.

Kontrolle: Teilnahme an QS-Kontrollsystem, interne und externe Kontrollen, externe Kontrolle durch ein neutrales Institut (SGS), Sanktionskatalog.

Keine Punktvergabe

Mastdauer: Keine Angaben zur Mastdauer.

Fütterung: Verzicht auf Tiermehl, jedoch kein weiterer Ausschluss tierischer Eiweiße.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt, gesetzlicher Mindeststandard.

Haltung: Haltung entsprechend bundeseinheitlichen Eckwerten für freiwillige Vereinbarungen zur Haltung von Mastputen, Tag-Nacht-Rhythmus, achtstündige Dunkelphase, Besatzdichten 45 bzw. maximal 58 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter, detaillierte Bestimmungen zu Raumklima, Fütterungs- und Tränkeinrichtungen, keine Aussage zu Krankenstall. Keine Punktvergabe, da Besatzdichte zu hoch.

Eingriffe am Tier: Keine Aussagen.

Transport/Schlachtung: Aussagen im Infoblatt („Transportwege unterhalb der gesetzlichen Bestimmungen“) zu vage für Punktvergabe.

Besonderheiten

Herkunftssicherung: 5 x D. Verbot von GVO-Futtermitteln und antibiotischen Leistungsförderern. Salmonellenüberwachung und Positivliste verwendbarer Tierarzneimittel.

Gut Stetten (Puten) *siehe Gutfried*

Heidegold (Hähnchen) *siehe Wiesenhof*

Landgold (Hähnchen) *siehe Wiesenhof*

Kikok (Hähnchen)

Das Programm wird der Gruppe „*Extensive Erzeugung*“ zugeordnet, da die Tiere länger gemästet werden, das Futter einen hohen Getreideanteil aufweist und die Besatzdichte im Stall reduziert ist. Da Mast und Schlachtung in Ostwestfalen erfolgen, wird das Programm zusätzlich in die Gruppe „*Regionale Herkunft*“ eingeteilt.

Das Programm

Das Kikok-Hähnchen-Programm wurde 1994 als zentralregionales Kooperationsprojekt der CMA gegründet. Trägerin des Programms ist die Firma Heinrich Borgmeier GmbH & Co KG in Delbrück. Derzeit arbeiten sieben Mäster für das Programm und erzeugen jährlich rund 380.000 Kikok-Hähnchen, welche bundesweit über Fleischerfachgeschäfte und über Wochenmärkte vertrieben werden.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Herkunft: Mast und Schlachtung erfolgen in Ostwestfalen. Namentliche Nennung der sieben Erzeugerbetriebe im Infomaterial.

Mastdauer: Verwendung von Herkünften mit Eignung zur Langmast (Ross, Cobb). Mastdauer mindestens 42 Tage.

Fütterung: Verbot von tierischem Eiweiß.

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf den Einsatz von Leistungsförderern, Impfung gegen Kokzidiose.

Gesundheit/Hygiene: Genereller Verzicht auf Medikamentenapplikation. Untersuchung von Bruteiern auf Salmonellenbefall. Bakteriologische Untersuchung der Schlachtkörper.

Transport/Schlachtung: Maximale Transportdauer eine Stunde. Schlachtung in eigenem Schachthof.

Kontrolle: Unabhängige Kontrollen, Konventionalstrafen.

Keine Punktvergabe

Fütterung: In der Endmast erhalten die Tiere Mastfutter mit einem Anteil von 65 Prozent Getreide, davon sind 50 Prozent Mais. Keine Aussage zur Herkunft des Getreides, daher keine Punktvergabe möglich.

Haltung: Einhaltung von Tag-Nacht-Rhythmus und Tageslicht. Die Besatzdichte liegt mit 15 Tieren bzw. rund 30 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter

über den vom Kriterium geforderten 25 Kilogramm. Da sie jedoch deutlich unter der Besatzdichte intensiver Haltungsverfahren liegt, erfolgt die Einteilung in „*Extensive Erzeugung*“, obwohl das Haltungskriterium nicht erfüllt ist.

Verkauf: Einer Abbildung in einem Infoblatt ist zu entnehmen, dass der Schlachtkörper mit einer Banderole gekennzeichnet wird, auf welcher die wichtigsten Merkmale der Prozessqualität verzeichnet sind. Jedoch stehen in den Richtlinien keine Aussagen zum Verkauf.

Besonderheiten

Das Programm legt großen Wert auf Fleischqualität. Langsam wachsende Rassen, Maisfütterung, kein Fischmehl. Genereller Verzicht auf Einsatz von Medikamenten und Leistungsförderern. Kurze Transportwege. Mast und Schlachtung in Ostwestfalen.

Neuland (Hähnchen, Puten)

Das Programm wird der Gruppe „*Besonders tiergerechte Erzeugung*“ zugeordnet, da die Tiere in Auslaufhaltung (Schlechtwetterauslauf und Weide) gehalten und gehalten gemästet werden.

Das Programm

Das Neuland-Programm wurde 1988 gegründet. Träger des Programms ist der Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V., Bonn. Derzeit arbeiten vier Hähnchenmäster und fünf Putenmäster nach Neuland-Richtlinien. Der Sektor Mastgeflügel ist im Aufbau befindlich. Schätzungsweise werden bundesweit jährlich rund 110 Tonnen Geflügelfleisch abgesetzt. Der Vertrieb erfolgt über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte und über Großküchen sowie in Direktvermarktung.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Mastdauer: Hähnchen: Die Mastdauer ermittelt sich indirekt aus der zulässigen Bestandsobergrenze von 6.000 Hähnchenmastplätzen und der zulässigen Gesamtjahresproduktion von 30.000 Tieren. Dies ergibt maximal fünf Durchläufe pro Jahr und damit eine Mastzeit von rund 70 Tagen.

Fütterung: Verzicht auf gentechnisch hergestellte Futtermittel und auf tierisches Eiweiß.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot aller Leistungsförderer, Impfung gegen Kokzidien (Hähnchen), Verbot präventiver Bestandsbehandlung mit Medikamenten (Puten, Hähnchen), Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe und Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe.

Gesundheit/Hygiene: Doppelte Wartezeiten und Verbot präventiver Bestandsbehandlungen.

Haltung: Tageslicht, Tag-Nacht-Rhythmus, Besatzdichte 21 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter, Stallstrukturierung, ausreichend Fütter- und Tränkeinrichtungen, Krankenstall (Puten), Schlechtwetterauslauf, ganzjähriger Auslauf. Zusatz: Herdenbegrenzung auf 500 Hähnchen bzw. 150 Puten, betriebliche Be-

standsobergrenze bei 6.000 Hähnchenmastplätzen bzw. 2.000 Putenmastplätzen.

Eingriffe am Tier (Puten): Das Kupieren von Körpergewebe ist verboten.

Transport/Schlachtung: Maximal vier Stunden Transportzeit.

Kontrolle/Sanktionen: Sanktionskatalog.

Keine Punktvergabe

Herkunft: In den Richtlinien gibt es keine Aussage dazu. Die Erzeugerbetriebe sind jedoch in drei bundesdeutschen Regionen ansässig (Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und östliches Niedersachsen). Die Schlachtung erfolgt entweder auf den Höfen selbst oder in nahe gelegenen Geflügelschlachtstätten.

Mastdauer: Puten: Keine Aussage in den Richtlinien.

Fütterung: Die Vorgaben zur Fütterung, u.a. Verbot von Importfuttermitteln, Vorrang für heimisches Futter, reichen für eine weitere Punktvergabe nicht aus.

Verkauf: Keine klare Regelung des Verkaufs in Bedientheken.

Kontrolle: Ein Schwachpunkt des Programms bleibt nach wie vor die Frage der unabhängigen Kontrolle. Die Beauftragung von einzelnen Programm-Beauftragten zur Kontrolle ließe sich bei einem kleinen Programm noch akzeptieren. Es fehlt aber eine Offenlegung des gesamten Kontrollinstrumentariums.

Besonderheiten

Programm legt zusätzlich Wert auf Erhalt bäuerlicher Strukturen und der Umwelt (Bestandsobergrenzen, Bewirtschaftungsaufgaben). Kleine Herden. Verbot von GVO-Futtermitteln und gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe, Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe, kein Fischmehl. Verbot aller Leistungsförderer sowie präventiver Bestandsbehandlung, doppelte Wartezeiten nach Medikamenteneinsatz. Schlechtwetterauslauf. Verbot des Schnabelkupierens bei Puten.

Privathof (Hähnchen) siehe Wiesenhof

QS-Prüfzeichen (Hähnchen und Pute)

Das QS-Prüfzeichen steht für ein privatwirtschaftliches und stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem. Das Prüfzeichen wird in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt. (Weitere Informationen zum QS-System, s. Kap. 4.2.1 (Schwein)).

Das Programm

Das QS-Prüfzeichen wurde 2001 gegründet. Trägerin ist die QS Qualität und Sicherheit GmbH. Sie hat sechs Gesellschafter: Handelsvereinigung für Marktwirtschaft, Deutscher Raiffeisenverband, Deutscher Bauernverband, Verband der Fleischwirtschaft, Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie und die Centrale Marketinggesellschaft der deutsche Agrarwirtschaft (CMA). Das QS-System erfasst alle Stufen, vom Einzelfuttermittellieferant bis zum Lebensmitteleinzelhandel und erfasst, produktbezogen, alle Stufen des Produk-

tionsprozesses. Die QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH ist Bestandteil der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Sie hat zwei Gesellschafter: QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) und Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG). Am QS-System nehmen 2206 geflügelhaltende Betriebe und Bündler teil. Sie verfügen über 80 Prozent der bundesdeutschen Mastgeflügelplätze u.a. auch Pekingtonenthaler. (Quelle: QS Informationsbrief Nr. 25 vom 02.08.2005).

Die Bewertung

Punktvergabe

Fütterung: Einzelfuttermittel nach DLG-Positivliste, Mischfutter nur mit offener Deklaration.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot antibiotischer Leistungsförderer ab Geburt.

Gesundheit/Hygiene: Teilnahme an Salmonellenüberwachungsprogramm. Positivliste verwendbarer Tierarzneimittel und vorgeschriebene Wartezeiten. Puten: zusätzlich Teilnahme an Influenza-Überwachungsprogramm.

Verkauf: Trennung von QS-Ware und anderer Ware sowie eindeutige Kennzeichnung auch bei loser Ware in Bedientheken.

Kontrolle: Dreistufige Kontrollen: Eigenkontrollen, Kontrolle durch neutrale Prüfinstitute und Kontrolle der Kontrolle. Leitfäden legen für jedes Kriterium das Kontrollinstrument dar. Kontrollfrequenz in Abhängigkeit von Art des Betriebes und Ergebnissen früherer Kontrollen (QS-Standards). Landwirtschaftliche Betriebe: Bei Einstufung in QS-Standard I (d.h. beste Ergebniskategorie bei Kontrollen): Kontrolle nach drei Jahren; bei Standard II: nach zwei Jahren; Standard III: jährlich. Schlachtung/Zerlegung (Nicht-Bündler): Standard I: alle zwei Jahre. Fleischerhandwerk: Standard I: jährlich. LEH-Bündler: Standard I: 10 Prozent Stichproben pro Jahr. Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegung auf deutsche Herkünfte. Allerdings: Herkunftssicherung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit.

Mastdauer: Keine Festlegung einer Mastdauer.

Gesundheit/Hygiene: Zwar ist ein Vertragstierarzt für alle QS-Betriebe verpflichtend, es gibt jedoch weder Vorgaben zum Verzicht auf prophylaktischen Einsatz von Tierarzneimitteln noch für verlängerte Wartezeiten nach Arzneimittelanwendung.

Haltung: Besatzdichte mit 35 Kilogramm pro Quadratmeter bei Hähnchen und 45 bzw. 50 (unter besonderen Bedingungen 52 – 58) Kilogramm pro Quadratmeter bei Puten höher als Kriterium. Bei Hähnchen keine achtstündige zusammenhängende Dunkelphase.

Transport/Schlachtung: Gesetzliche Mindestanforderungen. Keine Einschränkung der Transportdauer.

Besonderheiten

Privatwirtschaftliches Prüfzeichen. Stufenübergreifendes Qualitätssicherungssystem mit umfassender Dokumentation und Kontrolle. Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Salmonellenüberwachungsprogramm und Positivliste verwendbarer Tierarzneimittel.

Wiesenhof (Hähnchen und Puten)

Goldbroiler (Hähnchen), Heidegold (Hähnchen), Landgold (Hähnchen), Privathof (Hähnchen), Geestland (Puten)

Das Programm wird der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet, da seine Qualitätssicherung auf der Basis des QS-Systems arbeitet.

Das Programm

Wiesenhof-Hähnchen gibt es seit 1965. Erst 1999 kamen die Wiesenhof Puten hinzu. Programmverantwortlich ist die Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH in Visbek. In einzelnen Regionen wird Wiesenhof-Geflügel unter weiteren Marken angeboten: *Privathof, Landgold, Goldbroiler, Heidegold* bzw. Putenfleisch unter der Marke *Geestland*. Derzeit arbeiten rund 700 Hähnchenmäster und 140 Putenmäster in verschiedenen Regionen Deutschlands, gebunden an die jeweiligen Wiesenhof-Schlachthof-Standorte, für das Programm. Sie erzeugen bundesweit rund 120.000 Tonnen Hähnchenfleisch bzw. 15.000 Tonnen Putenfleisch. Abnehmer ist der gesamte Lebensmitteleinzelhandel sowie die Gastronomie und Großverbraucher.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Wiesenhof ist dem QS-System angeschlossen, geht aber in Teilen über die Bestimmungen von QS hinaus. Die Richtlinien für Hähnchen und Puten folgen weitgehend der gleichen Logik, sodass sich in der Punktvergabe – mit Ausnahme der Fütterung – keine Abweichungen ergeben.

Herkunft: Durch eigene Elterntierherden, Brütereien, vertraglich gebundene Mastbetriebe und eigene Futtermühlen sowie Schlachtereien gibt Wiesenhof die Garantie von 5 X D.

Fütterung: Einhaltung der DLG-Positivliste, Verzicht auf gentechnisch hergestelltes Soja. Punkt nur für Hähnchen: Verbot von tierischem Eiweiß (Tiermehl und Fischmehl).

Futtermittelzusatzstoffe: Verzicht auf antibiotische Leistungsförderer.

Gesundheit/Hygiene: Salmonellenkontrolle geht über die Anforderungen von QS hinaus, da sie zusätzlich Elterntierherden (Impfung) und Futtermittel umfasst. Positivliste anwendbarer Tierarzneimittel.

Verkauf: QS-Vorschriften für den Handel. Produkttrennung und eindeutige Kennzeichnung von QS-Ware und anderer Ware im Verkaufsbereich loser Ware.

Kontrolle: Kontrolle durch neutrales Institut (Ifa), QS-Dokumentations- und Kontrollpflichten, Sanktionen gemäß QS-Leitfaden.

Keine Punktvergabe

Mastdauer: Programm macht hierzu keine Aussagen.

Fütterung: Puten: Fischmehl in Fütterungsphasen 1 und 2 zulässig.

Gesundheit/Hygiene: Vertragstierarzt. Keine weiteren Aussagen zu präventiver Bestandsbehandlung und zu Wartefristen.

Haltung: Die Wiesenhof-Hähnchen und -Puten werden gemäß der bundeseinheitlichen Eckwerte für freiwillige Vereinbarungen zur Haltung von Jungmasthüh-

nern bzw. Puten gehalten. Besatzdichten liegen mit 35 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter (Hähnchen) bzw. 58 Kilogramm pro Quadratmeter (Puten) weit über den geforderten 25 Kilogramm. Dunkelphase: mindestens zweimal vier Stunden. Die Richtlinien enthalten jedoch ausführliche Vorschriften für Fütterungs- und Tränkeinrichtungen, Stallklima, Beleuchtung, Einstreuqualität etc.

Eingriffe am Tier: Puten: Keine Aussagen.

Transport/Schlachtung: Vorgaben folgen QS-System und entsprechen weitgehend gesetzlichem Mindeststandard.

Besonderheiten

Herkunftssicherung: 5 x D, kein Fischmehl, Verbot von GVO-Soja und antibiotischen Leistungsförderern, Positivliste anwendbarer Tierarzneimittel, Salmonellenüberwachung, Rückstandskontrollen.

Wiesenhof-Weidehähnchen

Das Programm wird der Gruppe „Extensive Erzeugung“ zugeordnet. Die Tiere werden in „Auslaufhaltung“ gemäß EG-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (VO (EG) 1538/91) gehalten. Für eine Einstufung in die Gruppe „Besonders tiergerechte Erzeugung“ fehlen jedoch weitergehende Haltungs- und Fütterungsvorschriften. Da zusätzlich die Wiesenhof- und QS-Richtlinien eingehalten werden, wird das Programm auch in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt.

Das Programm

Wiesenhof-Weidehähnchen gibt es seit 1999. Programmverantwortlich ist die Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH in Visbek. Derzeit arbeiten 16 Mäster für das Programm und bundesweit werden rund 300 Tonnen Weidehähnchenfleisch vertrieben. Abnehmer ist der gesamte Lebensmitteleinzelhandel sowie die Gastronomie und Großverbraucher.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Die Punktvergabe für Wiesenhof-Weidehähnchen entspricht grundsätzlich der Punktvergabe für Wiesenhof-Hähnchen. Zusätzliche Punkte werden auf der Grundlage der „Auslaufhaltung“ (s.o.) vergeben, gleichwohl diese Vorgaben in den Wiesenhof-Weidehähnchen-Richtlinien nicht im Detail aufgeführt sind.

Mastdauer: Bei „Auslaufhaltung“ beträgt die Mindestmastdauer 56 Tage.

Fütterung: Verbot von tierischem Eiweiß (Tiermehl und Fischmehl).

Haltung: Auslauf während der Hälfte der Lebenszeit. Auslauffläche mindestens eine Quadratmeter pro Tier, Besatzdichte im Stall 27,5 Kilogramm Lebendgewicht je Quadratmeter.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Gemäß EWG-Vermarktungsnorm für Geflügelfleisch muss das Futter zu mindestens 70 Prozent aus Getreide bestehen. Da jedoch keine Angaben zur Herkunft des Getreides gemacht werden (und im beigefüg-

ten Infomaterial lediglich von „extra hohem Weizenanteil“ die Rede ist), konnte kein Punkt vergeben werden.

Haltung: Die Haltung entspricht – außer reduzierter Besatzdichte und Auslauf (s.o.) – den Vorgaben der Richtlinien für Wiesenhof-Hähnchen: eine zusammenhängende achtstündige Dunkelphase sowie Stallstrukturierung sind nicht vorgeschrieben.

Besonderheiten

Siehe Wiesenhof. Zusätzlich *Getreidefütterung und Auslaufhaltung nach EU-Vermarktungsnorm*.

5.2.2 Programme für ökologisch erzeugtes Geflügelfleisch

EG-Öko-Verordnung 2098/91 und Grundsätzliches

Der Markt für Bioflügel Fleisch steckt noch in den Anfängen. Dabei prägen die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung die Richtlinien der einzelnen Anbauverbände, sodass es zwischen den Verbänden nur wenige Unterschiede gibt. Markenfleischanbieter, die eine Biolinie aufbauen, wie z.B. Wiesenhof, beziehen sich ebenfalls auf die allgemeine Basis, die EG-Öko-Verordnung.

Zunächst wird die EG-Öko-Verordnung vorgestellt. Bei der Beschreibung der einzelnen Verbandsrichtlinien bzw. Handelsmarken werden dann nur noch die darüber hinaus gehenden Vorgaben vermerkt, wenn diese zu einer zusätzlichen Punktvergabe führen oder eine Besonderheit darstellen.

Im Gegensatz zu den deutschen Anbauverbänden fasst die EG-Öko-Verordnung einige Vorschriften weniger streng. So werden in der Tierhaltung Teilbetriebsumstellungen zugelassen, denen zufolge eine Tierart ökologisch gehalten werden kann und eine andere Tierart konventionell. Auch lässt die EG-Verordnung eine breite Palette konventioneller Futtermittel und insbesondere Futtermittelzusatzstoffe zu.

Laut EG-Öko-Verordnung ist auch der Zukauf von bis zu drei Tage alten Masttieren aus konventioneller Haltung erlaubt. Diese Ausnahmegenehmigung sollte ursprünglich am 31. Dezember 2004 enden. Vereinzelt haben Verbände bereits im Vorfeld den Zukauf konventioneller Mastküken verboten und erlauben ihn dennoch unter gewissen Umständen und zwar in dem Maße, wie größere Mastbetriebe in die Bioproduktion einsteigen (u.a. Gää). Die EU-Übergangsfrist selbst ist bis Ende 2005 verlängert worden.

Folgende Aussagen entsprechen dem Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen

• **Mastdauer:** Anhang I Abschnitt B Absatz 6.1.9 besagt, dass Erzeuger, die das Mindestschlachtalter nicht einhalten, auf langsam wachsende Rassen zurückgreifen müssen (2). Die Mindestmastdauer wird für Hähnchen auf 81 Tage und für Puten auf 140 Tage festgesetzt. In den Richtlinien der Anbauverbände wird dies teilweise so umgesetzt, dass lediglich die Verwendung schnellwüchsiger Intensivrassen an die Einhaltung der Mastdauer von 81 Tagen gebunden wird (z.B. Naturland). Da

die Richtlinie Mastdauer und langsam wüchsige Rasse als alternative Möglichkeiten zulässt, wird für das Kriterium Mastdauer grundsätzlich nur einer von zwei möglichen Punkten gegeben.

Dies entspricht durchaus der Praxis. Die Betriebe greifen in der Regel auf langsam wachsende Rassen zurück und verkürzen die Mastdauer (3). Anders bei Puten: eine Mastdauer von 140 Tagen ist, wie auch in der konventionellen Putenmast, Standard, der Einsatz langsam wachsender Rassen hingegen nicht.

• **Fütterung:** Positivliste zugelassener konventioneller Futtermittel (4), Verbot von GVO-Futter. Zwischen der EG-Öko-Verordnung und den einzelnen Verbandsrichtlinien gibt es hier teilweise erhebliche Unterschiede. Programmen, die rein auf Basis der EG-Öko-Verordnung arbeiten, stehen weitaus mehr konventionelle Futtermittel, insbesondere auch im Bereich tierischer Eiweiße (Fischmehl und Erzeugnisse aus anderen Meerestieren) zur Verfügung als den Anbauverbänden.

• **Futtermittelzusatzstoffe:** Verbot antibiotischer Leistungsförderer, Verbot von Kokzidiostatika, Verbot pharmazeutisch wirksamer Futtermittelzusatzstoffe und Verbot von gentechnisch hergestellten Futtermittelzusatzstoffen.

Die EG-Öko-Verordnung lässt dabei eine Palette an Futtermittelzusatzstoffen zu, u.a. alle EU-zugelassenen Vitamine, Enzyme, Mikroorganismen und Silierzusatzstoffe. Hier wird lediglich gefordert, dass diese Stoffe das Zulassungsverfahren gemäß VO (EG) 1831/2003 einhalten müssen (siehe Anhang II D). Positivlisten im eigentlichen Sinne gibt es für Spurenelemente, Konservierungsstoffe, Bindemittel, Stoffe mit antioxidativer Wirkung (nur E 306) und bestimmte Stoffe für die Tierernährung (Bierhefe) sowie für Behandlungsmittel für Silagen. Alle anderen Stoffgruppen (u.a. synthetische Farbstoffe, Harnstoff, Hormone) sind ebenso verboten wie die explizit im Verordnungstext genannten Antibiotika, Kokzidiostatika oder andere Arzneimittel bzw. Wachstumsförderer (Anhang I 4.1.7).

• **Gesundheit/Hygiene:** Einhaltung doppelter Wartezeiten nach Einsatz herkömmlicher Medikamente, Verbot des prophylaktischen Einsatzes chemisch-synthetischer Arzneimittel. Wird ein Tier innerhalb eines Jahres mehr als einmal behandelt (bzw. mehr als zwei bis dreimal behandelt, wenn es sich um Tiere handelt, die länger als ein Jahr leben), dann darf dieses Tier nicht mehr als „bio“ verkauft werden. Eine Medikamentenausschlussliste enthält die EG-Öko-Verordnung nicht, ebenso wenig konkrete Vorgaben für eine Salmonellenkontrolle und/oder Parasitenprophylaxe.

• **Haltung:** Maximale Besatzdichte von 21 Kilogramm Lebendgewicht je Quadratmeter, ausreichend Tageslicht, ein Drittel der Bodenfläche planbefestigter, eingestreuter Scharraum, Sitzstangen, ungehinderter Zugang zu einer ausreichenden Anzahl von Tränken und Futtertrögen. Für Hähnchen wird eine zusammenhängende Nachtruhe von mindestens 8 Stunden nicht verbindlich festgeschrieben. Die EG-Öko-Verordnung fordert dies nur für Legehennen und für Puten.

Vorgeschrieben wird eine Haltung mit Auslauf (5) während mindestens einem Drittel der Lebenszeit,

eine Mindestauslauffläche von 4 Quadratmetern pro Hähnchen und 10 Quadratmetern pro Pute. Allerdings gilt für Altbauten bzw. für Betriebe, die vor 1999 eine Bioanerkennung hatten, eine Umstellungsfrist bis 2010. Eine Auslaufhaltung ist daher nicht zwingend gegeben. In der Praxis wird sie leider auch nicht immer konsequent umgesetzt. Daher keine Punktergabe für diesen Unterpunkt.

- **Eingriffe am Tier:** Das Kupieren der Schnäbel und andere Eingriffe am Tier dürfen nicht systematisch durchgeführt werden. Aus Sicherheits- oder Hygienegründen oder zur Verbesserung des Tierschutzes dürfen jedoch mit Genehmigung der Kontrollbehörde bestimmte Interventionen getätigt werden.

- **Verkauf:** Kennzeichnung der Ware (jedoch keine Aussage zur Produkttrennung bei loser Ware in Bedientheken), Nennung der Codenummer der Kontrollstelle bzw. Loskennzeichnung.

- **Kontrolle:** Sie ist durch die Verordnung gesetzlich geregelt, ebenso wie die zu verhängenden Sanktionen.

Zu folgenden Kriterien werden keine oder unzureichende Aussagen getroffen

- **Herkunft:** Die EG-Öko-Verordnung fordert die Rückverfolgbarkeit vom Erzeugerbetrieb bis hin zur gekennzeichneten oder verpackten Ware. Eine Festlegung der Herkünfte auf Deutschland gibt es nicht.

- **Fütterung:** In der EG-Öko-Verordnung ist der frühere Passus gestrichen worden, dass das Geflügelfutter mindestens zu 65 Prozent aus Getreide bestehen muss (6). Keine Aussagen zu hofeigenem erzeugtem Futter. Die EG-Öko-Verordnung lässt in der Geflügelmast die Verfütterung von Fischmehl und anderen Erzeugnissen von Meerestieren zu. Daher ist die Anforderung „Verzicht auf tierisches Eiweiß (außer Milch und Eier)“ nicht erfüllt.

- **Transport/Schlachtung:** Keine Aussagen.

- **Verkauf:** Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheit des Ökologischen Landbaus:

Der gesamte Betrieb wird nach ökologischen Grundsätzen geführt, es gibt außerdem Obergrenzen der Herdengröße. Pro Stall dürfen maximal 4.800 Masthähnchen bzw. 2.500 Puten gehalten werden. Die maximale Gesamtstallfläche je Produktionseinheit wird auf 1.600 Quadratmeter begrenzt.

Altdorfer Biofleisch siehe Naturland

Biokreis (Hähnchen und Puten)

Die Marke Biokreis gehört dem ökologischen Anbauverband Biokreis e.V. Sie wird in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Der Verband Biokreis e.V. wurde 1979 gegründet. Er hat einen zusätzlichen Schwerpunkt in der Landschaftspflege und im Naturschutz. Der Umfang der Tierhaltung wird begrenzt, um bäuerlichen Betrieben Vorrang

einzuräumen. Zudem soll das Futter möglichst aus der Region bezogen werden.

Der Verband ist in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg vertreten. Derzeit mästen drei Betriebe rund 3.000 Hähnchen pro Jahr und 20 Betriebe mästen rund 12.000 Puten. Das Geflügelfleisch wird nicht immer unter dem Biokreis-Zeichen vermarktet, sondern teilweise unter anderen Markenbezeichnungen (*Freilandputen Fahrenzhausen* sowie *Chiemgauer Naturfleisch*).

Die Bewertung

Punktergabe

Fütterung: Das Programm schränkt den Zukauf konventionell erzeugter Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe stärker als die EG-Öko-Verordnung ein.

Transport: Maximal vier Stunden Transportzeit, Transportvorschriften gehen über die Tierschutztransportverordnung hinaus (u.a. Größe der Transportbehälter).

Keine Punktergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fütterung: Fischmehl wird als Eiweißkomponente uneingeschränkt zugelassen. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein. Keine Festlegung von Getreideanteil.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheit

Ökologischer Anbauverband. Legt Wert auf regionalen Futterzukauf, Naturschutz und Erhalt bäuerlicher Strukturen (Bestandsobergrenzen). Starke Einschränkung des Zukaufs konventioneller Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen, schonender Transport.

Bioland (Hähnchen und Puten)

Die Marke Bioland gehört dem ökologischen Anbauverband Bioland. Sie wird in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Der Anbauverband Bioland e.V. wurde 1971 gegründet. Ihm gehören insgesamt 4.500 Erzeuger und 700 Verarbeitungsbetriebe an. Da die Vermarktung regional sehr unterschiedlich organisiert ist, gibt es keine Daten zum Gesamtumsatz an Geflügelfleisch und/oder zur Anzahl der Geflügelmäster. Der Vertrieb erfolgt bundesweit über den Lebensmitteleinzelhandel, den Naturkostfachhandel sowie über Fleischerfachgeschäfte und in direktem Ab-Hof-Verkauf oder auf Wochenmärkten.

Die Bewertung

Punktergabe

Die Verbandsrichtlinien gehen in vielen Bereichen über die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung hinaus.

Fütterung: Das Futter muss zu 65 Prozent aus Getreide, Eiweißpflanzen und Ölsaaten bestehen, als tierischer Eiweißträger wird nur Milcheiweiß zugelassen. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein. Zukauf

konventionell erzeugter Futtermittel 15 Prozent (nur Kartoffeleiweiß, Maiskleber) für Mastgeflügel unter 10 Wochen alt.

Futtermittelzusatzstoffe: Vollständige Positivliste an Futtermittelzusatzstoffen.

Gesundheit/Hygiene: Medikamentenausschlussliste mit Anwendungsverbot und/oder Anwendungseinschränkung.

Haltung: Verbindlich vorgeschriebener Schlechtwetter- bzw. befestigter Außenklimabereich (Ausnahme: Betriebe mit Mobilstallhaltung).

Transport/Schlachtung: Beschränkung der Transportzeit auf vier Stunden.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheit

Ökologischer Anbauverband. Starke Einschränkung des Zukaufs konventioneller Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen. Hoher Getreideanteil im Futter. Verbot von Fischmehl. Ausschlussliste für Medikamente. Verbindlich vorgeschriebener befestigter Auslauf (Kalt-scharraum).

Biopark (Hähnchen und Puten) Biopark Premium

Die Marken „Biopark“ und „Biopark-Premium“ gehören dem ökologischen Anbauverband Biopark e.V. Sie sind in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Das Biopark-Programm wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet. Dort hat es nach wie vor seinen räumlichen Schwerpunkt. Angaben zum Umfang der Geflügelmast wurden nicht gemacht. Vermarktet wird überregional vor allem über Fleischerfachgeschäfte (Marke „Biopark-Premium“), aber auch über Edeka-Nord.

Die Bewertung

Punktvergabe

Fütterung: 65-prozentiger Getreideanteil, zugelassene tierische Eiweißfuttermittel nur Milcherzeugnisse. Starke Einschränkung des konventionellen Futtermittelzukaufs. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheit

Ökologischer Anbauverband. Verband legt Wert auf soziale Gerechtigkeit (Betriebe, die mehr als 10 Mitarbeiter haben, müssen Leitlinien für soziale Gerechtigkeit entwickeln und einhalten). Starke Einschränkung des Zukaufs kon-

ventionell erzeugter Futtermittel, hoher Getreideanteil in der Ration, Verbot von Fischmehl, Einschränkung der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen, eigener Sanktionskatalog.

Bio-Siegel (Hähnchen und Puten)

Das staatliche Bio-Siegel soll Verbrauchern ermöglichen, Bioprodukte auf einen Blick zu erkennen. Es signalisiert die Einhaltung der Standards der EG-Öko-Verordnung. Diese stehen für eine ökologische Landwirtschaft und eine artgerechtere Tierhaltung. Daher wurde das Bio-Siegel in die Untersuchung einbezogen und in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Das Bio-Siegel wurde 2001 vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft als staatliches Siegel ins Leben gerufen. Es basiert auf der EG-Öko-Verordnung und kann zur Kennzeichnung aller Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft verwendet werden. Mit dem Bio-Siegel soll den Verbrauchern der Einkauf von Öko-Produkten erleichtert werden, die ohne diese Orientierungshilfe aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher Siegel und Kennzeichen teilweise nicht als „bio“ erkannt werden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Mastdauer: Verwendung langsam wachsender Rassen oder Einhaltung der Mastdauer von 81 Tagen (Hähnchen) bzw. 140 Tagen (Puten).

Fütterung: Positivliste zugelassener konventionell erzeugter Zukauffuttermittel. Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittel.

Futtermittelzusatzstoffe: Verbot von antibiotischen Leistungsförderern, Kokzidiostatika, pharmazeutisch wirksamen Futtermittelzusatzstoffen und gentechnisch hergestellten Futtermittelzusatzstoffen.

Gesundheit/Hygiene: Verbot des prophylaktischen Einsatzes chemisch-synthetischer Arzneimittel. Einhaltung doppelter Wartefristen. Wird ein Tier mehr als einmal behandelt, darf es nicht als Bioware vermarktet werden.

Haltung: Maximale Besatzdichte 21 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter, ausreichend Tageslicht, Sitzstangen, ungehinderter Zugang zu ausreichend Tränk- und Fütterungseinrichtungen. Achtstündige, zusammenhängende Dunkelphase nur für Puten verbindlich.

Eingriffe am Tier: Schnabel kupieren bei Puten nicht erlaubt.

Verkauf: Nennung der Kontrollstelle und ggf. Loskennzeichnung.

Kontrolle: gesetzlich geregeltes Kontrollverfahren, neutrale Kontrolle, einmal jährliche Kontrolle auf den Betrieben, Sanktionsmaßnahmen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Festlegung auf deutsche Herkünfte.

Fütterung: Weder Festlegung auf einen Mindestanteil von Getreide im Futtermittel noch auf hofeigen erzeug-

ten Futtermittelanteil noch auf regional erzeugte Eiweißfuttermittel. Ferner sind als Eiweißkomponente Fischmehl und andere Meerestiere erlaubt.

Haltung: Auslaufhaltung während mindestens einem Drittel der Lebenszeit ist zwar vorgeschrieben, jedoch keine Punktvergabe aufgrund der langen Übergangsfristen (bis 2010). Ein Kaltscharrraum ist durch die EG-Öko-Verordnung nicht vorgeschrieben.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Staatliches Siegel in Trägerschaft des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

Chiemgauer Naturfleisch (Hähnchen und Puten)

Markenzeichen einer Vermarktungsorganisation. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von den ökologischen Anbauverbänden Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird. Zusätzlich wird die Marke in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeteilt, da das Fleisch nur von Betrieben aus der Region Chiemgau bezogen wird. Vermarktet wird allerdings bundesweit.

Das Programm

Das Markenzeichen *Chiemgauer Naturfleisch* wurde 1991 gegründet. Es umfasst alle Fleischarten. Bezogen wird das Fleisch regional und von Betrieben, die den Verbänden Biokreis, Bioland, Demeter oder Naturland angehören. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und ausschließlich über Naturkostläden. Derzeit vermarktet die Organisation rund 50.000 Hähnchen, die von 20 Hähnchenmästern erzeugt werden und 10.000 Puten, die von vier Putenmastbetrieben stammen.

Die Bewertung

Punktvergabe

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen und die Richtlinien der liefernden Bio-Verbände nicht exakt übereinstimmen, wird die Bewertung überwiegend auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Transport/Schlachtung: Alle vier Verbände begrenzen die Transportdauer auf 4 Stunden. Da das Fleisch ausschließlich von Betrieben der Region bezogen wird, ist die tatsächliche Transportzeit vermutlich weitaus geringer.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fütterung: Nur zwei der vier Verbände (Bioland und Demeter) schreiben einen Getreideanteil fest und verbieten den Einsatz von Fischmehl. Daher keine Punktvergabe. Die unterschiedlichen Festschreibungen weiterer konventioneller Zukauffuttermittel und insbesondere der Futtermittelzusatzstoffe wirken sich nicht auf die Punktevergabe aus. Alle Verbände schreiben 50 Prozent hofeigen erzeugtes Futter vor.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheit

Vermarktungsorganisation mit eigenem Markenzeichen. Fleisch stammt aus bayerischen Betrieben, die den Anbauverbänden Biokreis, Bioland, Demeter oder Naturland angeschlossen sind.

Demeter (Hähnchen und Pute)

Die Marke „Demeter“ gehört dem Demeter-Bund e.V., einem ökologischen Anbauverband. Sie wird in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, deren Markenzeichen *Demeter* ist, ist das älteste Programm. Es geht auf im Jahr 1924 gehaltene Vorträge des Anthroposophie-Begründers Rudolf Steiner zurück. 1954 wurde der Demeter-Bund als Träger des Markenzeichens gegründet. Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wird im Wesentlichen als Gestaltung von Lebenszusammenhängen begriffen und nicht als Produktionstechnik. Da die Erzeugungsrichtlinien als Minimalanforderungen gesehen werden, wird Vieles nicht im Detail geregelt. Der Demeter-Bund legt Wert darauf, dass die Tierhaltung im Betrieb integriert ist. Daher gibt es keine spezialisierten Geflügelmastbetriebe. Dem Demeter-Bund e.V. gehören aktuell 1.339 landwirtschaftliche Betriebe an. Daten über die Anzahl der Hühner- und Putenhalter sowie über deren Produktionsumfang liegen nicht vor. Da Geflügelhaltung nicht in spezialisierten Betrieben erfolgen darf, erfolgt die Vermarktung vorrangig direkt ab Hof, über Wochenmärkte oder vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte.

Die Bewertung

Punktvergabe

Fütterung: Seit Januar 2005 sind konventionelle Zukauffuttermittel grundsätzlich verboten. Die Umsetzung ist jedoch laut Auskunft des Demeter-Bundes noch schwierig, sodass für die Geflügelmast weiterhin Ausnahmen für konventionell erzeugtes Kartoffeleiweiß bzw. Maiskleber gemacht werden. Konventionell erzeugte tierische Eiweißfuttermittel sind nicht zugelassen. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein. **Futtermittelzusatzstoffe:** Die Positivliste zugelassener Ergänzungs- und Futtermittelzusatzstoffe ist sehr eng gefasst.

Transport: Tiere sollen in der Region geschlachtet werden, um die Transportwege so kurz wie möglich halten zu können. Nur in Ausnahmefällen (Transport von Zuchttieren) darf der Transportweg länger als 200 Kilometer sein.

Keine Punktvergabe

Herkunft:

Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise: Verband legt Wert auf Gestaltung von Lebenszusammenhängen und auf die Anwendung der biodynamischen Präparate. Starke Einschränkung des Zukaufs konventioneller Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen. Hoher Getreideanteil im Futter. Verbot von Fischmehl. Geflügelhaltung nur in Kombination mit Rinderhaltung möglich.

Gäa (Hähnchen und Puten)

Gäa ist ein ökologischer Anbauverband mit eigenen Richtlinien und wird in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Die Gäa-Vereinigung Ökologischer Landbau wurde 1989 gegründet. Ihre Ursprünge liegen in den 80er Jahren in der DDR. Heute ist die Vereinigung schwerpunktmäßig in allen neuen Bundesländern vertreten. Inzwischen gibt es auch Regionalgruppen in Hessen und in Bayern. Die Gäa-Richtlinien betonen die Aufgaben der landwirtschaftlichen Betriebe im Bereich Landschaftspflege und Naturschutz. Verbandsangaben zur Anzahl der Geflügelmäster und deren Produktionsumfang wurden nicht gemacht. Der Vertrieb erfolgt bundesweit und vorrangig über Naturkostläden und Hofläden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Fütterung: 65-prozentiger Getreideanteil im Futter, konventionell erzeugte tierische Eiweißfuttermittel stark eingeschränkt, nur Milcheiweiß darf verfüttert werden. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussage zu Aufzucht, Mast und Schlachtung in Deutschland.

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen, die über gesetzlichen Mindeststandard hinausgehen.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband, legt Wert auf Landschaftspflege und Naturschutz. Starke Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen. Hoher Getreideanteil im Futter. Verbot von Fischmehl.

Gallica Bio (Poularden und Puten)

Das Programm wird in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt, da die Tiere gemäß der Richtlinien der EG-Öko-Verordnung gehalten werden. Zusätzlich wird es der Gruppe „Regionale Herkunft“ zugeteilt, da die Tiere ausschließlich von regionalen Mästern (Nieder-

rhein) bezogen werden. Der Vertrieb erfolgt allerdings überregional.

Das Programm

Das Gallica-Bio-Programm wurde 2002 vom Thönes-Natur-Verband der Großschlachtereier Thönes in Wachtendonk aufgelegt. Schwerpunktregion der Erzeugung ist der Niederrhein. Derzeit arbeiten zwei Hähnchenmäster und zwei Putenmäster für Gallica Bio. Sie erzeugen rund 7.500 Bio-Poularden bzw. 500 Bio-Puten. Der Vertrieb erfolgt landesweit in Nordrhein-Westfalen über vertraglich gebundene Fleischerfachgeschäfte, aber auch als verpackte SB-Ware über den Lebensmitteleinzelhandel.

Die Bewertung

Punktvergabe

Die Gallica-Bio-Erzeugung geht teilweise über die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung hinaus.

Herkunft: Keine direkten Aussagen in Richtlinien, da jedoch in Wachtendonk/Niederrhein geschlachtet wird und die Transportdauer auf eine Stunde begrenzt ist, finden Mast und Schlachtung in der Region Niederrhein statt.

Mastdauer: Durch die Festlegung auf eine langsam wachsende Putenrasse (Bronceputen), können sehr lange Mastzeiten von 24 Wochen eingehalten werden. Die schwereren Hähnchen (bis 2,4 Kilogramm Lebendgewicht, Poularden) werden rund 56 Tage lang gemästet.

Gesundheit/Hygiene: Salmonellenüberwachung.

Transport/Schlachtung: Transportdauer auf eine Stunde begrenzt, schonendes Einfangen der Tiere von Hand, handwerkliche und auf Fleischqualität hin ausgerichtete schonende Schlachtung. Da der Programmträger Eigentümer des Schlachthofes ist, können diese Ansprüche auch tatsächlich umgesetzt werden.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Die Eiweißkomponente kann bis zu drei Prozent Fischmehl enthalten. Keine Festschreibung von hofeigen erzeugtem Futter, aber von 65 Prozent Getreide (inkl. Eiweißpflanzen) in der Ration.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Kleine Herden, langsam wachsende Bronceputen, lange Mastzeiten, hoher Getreideanteil im Futter, Salmonellenüberwachung, Mast und Schlachtung in der Region Niederrhein, eigene Geflügelschlachtstätte.

Gut Eichenhain (Puten)

Das Programm wird der Gruppe „Ökologische Erzeugung“ zugeordnet, da die Tiere ausschließlich nach den Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes Gäa e.V. gemästet werden. Zusätzlich wird es der Gruppe „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet, denn die Qualitätssicherung erfolgt auf der Basis des QS-Systems. Mast und Schlachtung finden in Sachsen statt, daher wird das Programm darüber hinaus in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeordnet.

Das Programm

Die Marke *Gut Eichenhof* gehört der Velisco Geflügel GmbH in Ahlhorn, welche auch die konventionelle Marke Gutfried betreibt. Gut Eichenhof wurde 2002 gegründet. Heute erzeugen 15 Putenmäster in Sachsen nach Gää-Richtlinien Putenfleisch, welches bundesweit über den Lebensmitteleinzelhandel (vorzugsweise Karstadt und Globus) vertrieben wird.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Herkunft: Mast und Schlachtung in Sachsen.

Mastdauer: Verwendung von Landrassen, jedoch keine Festschreibung einer Mastdauer länger als die 140 Tage.

Fütterung: Futter zu 65 Prozent aus Getreide, Verbot von tierischen Eiweißstoffen bis auf Milcherzeugnisse. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Gesundheit/Hygiene: Da das Programm zusätzlich den Normen der QS-Leitlinien für Geflügelmast folgt, wird eine Salmonellenüberwachung auf der Ebene Mast und Schlachtung durchgeführt.

Verkauf: Trennung der Marken-Bioware bei Verkauf loser Ware in Bedientheken durch QS-Leitlinien gefordert.

Keine Punktvergabe

Transport/Schlachtung: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Erzeugung in Sachsen nach Gää-Richtlinien. Langsam wachsende Bronceputen. Hoher Getreideanteil im Futter. Salmonellenüberwachung. Teilnahme am QS-System.

kff bio (Hähnchen und Puten)

Handelsmarke der kff (Kurhessischen Fleischwarenfabrik Fulda). Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da das Fleisch ausschließlich von ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird.

Die Bewertung**Das Programm**

Die Handelsmarke kff-bio wurde 1997 gegründet. Das Fleisch stammt nur von Betrieben, die Ökologischen Anbauverbänden wie Biokreis, Bioland, Demeter, Gää oder Naturland angehören. Der Vertrieb erfolgt in mehreren Bundesländern (Schwerpunkt Hessen mit angrenzendem Thüringen, Bayern, Südniedersachsen) und ausschließlich über das kff-Tochterunternehmen „tegut...“. Derzeit arbeiten rund 40 Hähnchenmäster und ca. 40 Putenmäster für das Programm. Da viele Teilstücke verkauft werden, konnten keine Angaben zum Umfang gemacht werden.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen und die Richtlinien der liefernden Bio-Verbände nicht exakt übereinstimmen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussagen in Richtlinien zu Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fütterung: Nur zwei Verbände (Demeter und Bioland) schreiben einen 65-prozentigen Getreideanteil vor und schließen Fischmehl konsequent aus. Alle Verbände schreiben vor, dass die Hälfte des Futters hofeigen erzeugt sein muss.

Transport: Unterschiedliche Transportzeitregelungen der Verbände.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleisch stammt von Erzeugern mit Verbandszugehörigkeit (u.a. Demeter, Bioland, Biokreis, Gää).

Landfrau siehe Naturland

Naturland (Hähnchen und Puten)

ÖKQ Landfrau Altdorfer Biofleisch

Naturland ist ein ökologischer Anbauverband mit eigenen Richtlinien und wird daher in die Gruppe „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt.

Das Programm

Der Naturland-Verband wurde 1982 gegründet. Für den Bereich tierischer Produkte zuständig ist die Marktgesellschaft mbH der Naturland-Betriebe in Hohenkammer. Der Naturland-Frischfleischvertrieb erfolgt überregional über die Metro C&C, über Kaiser's-Tengelmann (nur Wurstwaren) und Feneberg (Marke *Von Hier*). In Fleischerfachgeschäften wird Naturland-Fleisch unter der Marke ÖKQ (Ökofleisch-Qualität natürlich vom Fleischer) angeboten. Naturland angeschlossene Bio-Frischfleischmarken sind *Altdorfer Biofleisch GmbH* (sie vertreibt Frischfleisch bei REWE) und die Marke *Landfrau* der Hoffpisterei. Weiterer Absatz erfolgt über den Naturkosthandel sowie in Direktvermarktung. Derzeit arbeiten 15 Hähnchenmäster nach Naturland-Verbandsrichtlinien. Sie erzeugen jährlich rund 40.000 Hähnchen. Angaben über die Anzahl der Putenmäster wurden nicht gemacht.

Die Bewertung**Punktvergabe**

Transport/Schlachtung: Eine Besonderheit der Naturland-Richtlinien sind ihre detaillierten Vorschriften für Transport/Schlachtung. Die Vorschriften für Transport gehen bezüglich der Behältergröße über den gesetzlichen Mindeststandard hinaus.

Keine Punktvergabe

Herkunft: Keine Aussagen in Richtlinien zu Mast und Schlachtung in Deutschland.

Fütterung: Abweichend von den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung reduziert Naturland die Verwendung von fischhaltigen Futtermitteln auf die Phase der Jungtieraufzucht. 50 Prozent des Futters muss hofeigen erzeugt sein.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Ökologischer Anbauverband. Legt Wert auf soziale Gerechtigkeit. Einschränkung des Zukaufs konventionell erzeugter Futtermittel und der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen. Detaillierte Vorschriften für schonenden Transport.

ÖKQ siehe Naturland

Von Hier (Hähnchen)

Handelsmarke der Firma Feneberg Lebensmittel, Kempten. Einteilung in „Ökologische Erzeugung“, da Fleisch ausschließlich von den ökologischen Anbauverbänden Bioland, Demeter und Naturland bezogen wird. Aufgrund des starken regionalen Bezuges zum Allgäu (Herkunft und Absatz des Fleisches) wird diese Marke auch in die Gruppe „Regionale Herkunft“ eingeordnet.

Das Programm

Die Handelsmarke *Von Hier* wurde 1996 gegründet. Verantwortlicher Träger ist die Feneberg Lebensmittel GmbH. Sie betreibt im Allgäu 67 eigene Filialen. Vier Hähnchenmäster sind dem Programm angeschlossen. Unter der Marke *Von Hier* werden jährlich rund 35.000 Biohähnchen verkauft. Das Fleisch wird auch in Einzelhandelsgeschäften der Kaufmarkt-Handelskette angeboten.

Die Bewertung

Punktvergabe

Da keine eigenständigen Richtlinien vorliegen, wird die Bewertung auf der Basis der EG-Öko-Verordnung vorgenommen.

Herkunft: Im Infoblatt finden sich keine detaillierten Hinweise auf Herkunft des Mastgeflügels. Pauschal heißt es, das Fleisch stammt aus einem Umkreis von 100 km um Kempten.

Transport: Alle drei Verbände begrenzen die Transportzeit auf vier Stunden. Hinzu kommt, dass die Betriebe im Umkreis von 100 km um Kempten liegen.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Nur zwei der drei Verbände (Demeter und Bioland) schreiben den Getreideanteil von 65 Prozent vor und schließen Fischmehl konsequent aus. Alle Verbände schreiben vor, dass die Hälfte des Futters hofeigen erzeugt sein muss.

Verkauf: Keine Aussagen zur Trennung von Markenware und Nicht-Markenware in Bedientheken.

Besonderheiten

Handelsmarke. Fleisch stammt von bayerischen Betrieben, die den Verbänden Bioland, Demeter oder Naturland angehören. Mast und Schlachtung im Allgäu.

Wiesenhof-Bio (Hähnchen)

Das Programm wird der Gruppe „Ökologische Erzeugung“ zugeordnet, da das Fleisch nach den Richtlinien

der EG-Öko-Verordnung erzeugt wird. Zusätzlich wird es in die Gruppe „Kontrollierte Qualität“ eingeteilt, da die Wiesenhof-Richtlinien eingehalten werden müssen und deren Qualitätssicherung wiederum auf der Basis des QS-Systems erfolgt.

Das Programm

Das Wiesenhof-Biohähnchen gibt es seit Februar 2002. Verantwortlich ist die Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH in Visbek. Vier Mäster arbeiten gemäß EG-Öko-Verordnung und erzeugen rund 15.000 Biohähnchen, welche bundesweit im Lebensmitteleinzelhandel vertrieben werden.

Die Bewertung

Punktvergabe

Punktvergabe gemäß EG-Öko-Verordnung sowie den zusätzlichen Wiesenhof-Vorgaben.

Herkunft: Geburt (= Brüterei), Mast, Schlachtung in Deutschland: D-D-D. Eigene Brütereien, Schlachtung in eigenen Schlachtereien.

Fütterung: Verbot von tierischem Eiweiß (Tiermehl und Fischmehl).

Gesundheit/Hygiene: Salmonellenüberwachung gemäß Wiesenhof-Richtlinien und QS.

Haltung: Punktvergabe unter Vorbehalt, da keine zusammenhängende Dunkelphase von acht Stunden vorgeschrieben ist.

Verkauf: Trennung von Marken-Bioware und Nicht-Markenware durch zusätzliches Einhalten der QS-Leitlinien geben.

Keine Punktvergabe

Fütterung: Keine Aussage zu hofeigenem erzeugtem Futter und zu Getreideanteil.

Transport: Keine Aussagen.

Besonderheiten

Deutsche Herkunft: D-D-D. Salmonellenüberwachung und Rückstandskontrollen. Teilnahme am QS-System. Kein Fischmehl.

Anmerkungen

- (1) 1.1.2006 gemäß EG-VO 1831/2003
- (2) Eine Arbeitsgruppe auf EU-Ebene befasst sich daher mit einer Änderung der Verordnung dahingehend, dass maximale Tageszunahmen festgeschrieben werden, welche ein langsames Wachstum garantieren sollen. Die Arbeitsgruppe empfiehlt eine Regelung über die durchschnittliche Gewichtszunahme von 30 bis 35 Gramm pro Tag. (Laister, S., 2003: „Langsam wachsend“)
- (3) Mündl. Information, Dr. Friedhelm Deerberg, Ökogeflügel-Fachberater.
- (4) Der Zukauf konventionellen Futters darf bis August 2007 15 Prozent betragen und muss in definierten Schritten bis August 2011 auf Null abgebaut werden.
- (5) Anders als die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (VO (EWG) 1538/91) schreibt die EG-Öko-Verordnung eine Auslaufhaltung nur während eines Drittels der Lebenszeit vor. Die Vermarktungsnorm hingegen fordert, dass Auslauf mindestens während der Hälfte der Lebenszeit angeboten werden muss. Die von der EG-Öko-Verordnung geforderte Auslaufgröße (vier Quadratmeter pro Hähnchen und 10 Quadratmeter pro Pute) ist aber weitaus umfangreicher als die in der Vermarktungsnorm (Auslaufhaltung: ein Quadratmeter pro Hähnchen, vier Quadratmeter pro Pute; bäuerliche Auslaufhaltung: zwei Quadratmeter pro Hähnchen und sechs Quadratmeter pro Pute).
- (6) Geregelt durch VO (EG) 2277/2003.

6 Ergebnisse der Gruppenzuordnung

Die Programme wurden entsprechend ihrer Qualitätsziele in die fünf Gruppen *Kontrollierte Qualität*, *Regionale Herkunft*, *Extensive Erzeugung*, *Besonders tiergerechte Erzeugung* und *Ökologische Erzeugung* eingeteilt (s. Kap. 2.2.1). Da manche Programme den Kriterien mehrerer Gruppen gleichzeitig entsprachen, erfolgte die jeweilige Erstzuordnung eines Programms zu derjenigen Gruppe, die aus Sicht der Verbraucherzentralen den weitestgehenden Anspruch erfüllte und somit den Schwerpunkt des Programms darstellt.

Aus Tab. 10 kann entnommen werden, dass die Qualitätsziele der erhobenen Programme sich insbesondere auf drei Gruppen konzentrieren: Die meisten der erhobenen Programme haben den Schwerpunkt „Ökologische Erzeugung“ (54 Programme). Unter den „konventionellen“ Programmen – also denjenigen, die nicht auf Basis der EG-Öko-Verordnung wirtschaften – setzen 30 Programme Schwerpunkte auf „Kontrollierte Qualität“, 19 dieser Programme verfolgen außerdem weitere Qualitätsziele. 25 Programme können dem Qualitätsziel „Regionale Herkunft“ zugeordnet werden, 8 davon verfolgen zusätzliche Qualitätsziele.

Die „konventionellen“ Programme mit tiergerechteren Haltungsformen, also mit den Schwerpunkten „Extensive Erzeugung“ (9 Programme) und „Besonders tiergerechte Erzeugung“ (5 Programme) sind mit insgesamt 14 Vertretern deutlich in der Minderheit.

Aus der Anzahl der Programme, die einem bestimmten Schwerpunkt zugeordnet wurden, kann jedoch kein Rückschluss auf die Marktbedeutung des betreffenden Segments gezogen werden. (Zur Marktdurchdringung siehe Kap. 6.3.)

6.1 Die Programmschwerpunkte und weitere Qualitätsziele im Einzelnen

Fast alle Programme der Gruppe „regionale Herkunft“ sind auch den Zielen der Gruppe „kontrollierte Qualität“ zuzuordnen, da sie z.B. häufig dem QS-System angeschlossen sind. Ein Teil der Anbieter von Fleisch aus „extensiver Erzeugung“ profiliert sich zusätzlich über „regionale Herkunft“. Auch einige Programme des ökologischen Landbaus versuchen, sich über das zusätzliche Qualitätsziel „regionale Herkunft“ von den anderen Bio-Programmen abzuheben.

Nach Marken differenziert zeigt sich folgendes (siehe Tabellen 11 bis 12).

6.2 Bewertung der Gruppen nach dem Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen

Die detaillierte Bewertung der 96 Programme erfolgte auf der Basis eines von den Verbraucherzentralen entwickelten Kriterienkataloges (Kap.2.2.2). Pro Kriterium erlauben ein bis vier Unterkriterien eine differenzierte Beurteilung der Qualitätsaussagen der Programme.

Die einzelnen Unterkriterien stehen dabei für einzelne Aspekte bzw. für unterschiedliche Verfahrensweisen. Sie sind daher nicht in allen Fällen additiv zu verstehen, im Sinne von „mehr Qualität“, „mehr Sicherheit“ oder „mehr Tierschutz“. Auch bieten einzelne Unterkriterien die Auswahl zwischen mehreren Kriterien an, wobei die wichtigsten erfüllt sein müssen.

Beispiel: Beim Kriterium „Gesundheit und Hygiene“ kann ein Punkt erreicht werden, wenn auf prophylaktischen Medikamenteneinsatz verzichtet wird und ein

Tabelle 10: Verteilung der Programme auf die Gruppen

	Zuordnung nach Schwerpunkt	Weitere Zuordnungen				
		<i>Kontrollierte Qualität</i>	<i>Regionale Herkunft</i>	<i>Extensive Erzeugung</i>	<i>Besonders Tiergerechte Erzeugung</i>	<i>Ökologische Erzeugung</i>
<i>Kontrollierte Qualität</i>	11					
<i>Regionale Herkunft</i>	17	16				
<i>Extensive Erzeugung</i>	9	3	7			
<i>Tiergerechte Erzeugung</i>	5		1			
<i>Ökologische Erzeugung</i>	54	2	16		1	
Summe	96	21	24		1	

Tabelle 11: Schwerpunkte der Marken*

Marken	Fleischart	Kontrolliert	Regional	Extensiv	Tiergerecht	Biologisch
Biokreis	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Bioland	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Biopark, Biopark-Premium	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Bio-Siegel	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Bio-Wertkost (ehemals: Bio-Gutfleisch)	Rind, Schwein					
Boeuf de Hohenlohe	Rind					
Böseler Goldschmaus	Schwein					
Chiemgauer Naturfleisch	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Demeter	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Ecoland	Rind, Schwein					
Eichenhof	Rind, Schwein					
Gäa	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Galloway Gourmet Fleisch	Rind					
Gallica	Poularden, Pute					
Gallica bio	Poularden, Pute					
Geprüfte Qualität-Hessen	Rind, Schwein					
Geprüfte Qualität-Thüringen	Rind, Schwein					
Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe-Qualitätszeichen Baden-Württemberg	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Gut Eichenhain	Pute					
Gutfleisch, Goldswien (Schwein), Mecklenburger Extraklasse (Schwein)	Rind, Schwein					
Gutfried, Gut Stetten	Pute					
Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein	Schwein					
Junges Weiderind	Rind					
Kikok	Hähnchen					

Marken	Fleischart	Kontrolliert	Regional	Extensiv	Tiergerecht	Biologisch
Kff-bio	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Landklasse, Holstein-Schlachter	Schwein					
LandPrimus	Schwein					
Naturland, ÖKQ, Landfrau, Altdorfer Biofleisch	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Natürlich Eifelrind	Rind					
Neuland	Rind, Schwein, Hähnchen, Pute					
Prima Rind/Prima Kalb	Rind					
QS-Prüfzeichen	Schwein, Hähnchen, Pute					
Qualitätsfleisch vom Robustrind „Galloway“ aus Schleswig-Holstein	Rind					
Qualivo	Rind					
Regioland	Rind, Schwein					
Regiostar	Rind					
Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz	Rind					
Schwäbisch Hällisches Qualitätsschweinefleisch	Schwein					
Thönes Natur	Rind, Schwein					
Thönes Natur-bio	Rind, Schwein					
Unser Mecklenburger	Schwein					
Von Hier	Rind, Schwein, Hähnchen					
Weidehof	Rind, Schwein					
Wiesenhof, Goldbroiler, Heidegold, Landgold, Privathof, Geestland	Hähnchen, Pute					
Wiesenhof Weidehähnchen	Hähnchen					
Wiesenhof bio	Hähnchen					

* Erläuterung:



Zuordnung nach Schwerpunkt



Zuordnung nach weiteren Qualitätszielen

Vertragstierarzt nachgewiesen werden kann. Einen Punkt kann es aber auch dann geben, wenn zusätzlich zum Vertragstierarzt doppelte Wartefristen eingehalten werden. Und ein Punkt kann auch dann erreicht werden, wenn stattdessen behandelte Tiere, die ein bestimmtes Lebendgewicht überschritten haben, vom Programm ausgeschlossen werden.

Betrachtet man die Punktzahl der nach Gruppen sortierten Programme (siehe Tabelle 12) so zeigt sich einerseits ein Anstieg der durchschnittlichen Punktzahl von „Kontrollierter Qualität“ bis hin zu „Ökologischer Erzeugung“ und andererseits zugleich eine hohe Varianz. Da die Gruppen „Kontrollierte Qualität“ und „Regionale Herkunft“ starke Überschneidungen aufweisen, gibt es zwischen diesen beiden Gruppen die geringste Differenz. Je nach Fleischart konnten theoretisch zwischen 26 (Hähnchenfleisch) und 28 (Rindfleisch) Gesamtpunkte erreicht werden. Der Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen ist sehr umfassend und greift wesentliche Verbraucherforderungen für die Fleischproduktion auf. Neben Kriterien zu Kontrolle, Herkunft und Qualitätssicherung enthält er viele umwelt- und tierschutzrelevante Aspekte. Zudem wird durch die Unterpunkte zu den einzelnen Kriterien versucht unterschiedlichen Produktionsverfahren Rechnung zu tragen. Dies erklärt, warum keine Programme die Höchstpunktzahl erreichen, sowie die hohe Varianz, die sich bei der durchschnittlichen Punktzahl ergibt.

Tabelle 12: Durchschnittliche Punktzahl der Gruppen (einfache Zählung)

Gruppe	Anzahl der Programme	Durchschnittliche Punktzahl	Varianz
Kontrollierte Qualität	11	9	5 – 14
Regionale Herkunft	17	10,2	6 – 17
Extensive Erzeugung	9	13,1	8 – 18
Tiergerechte Erzeugung	5	14,8	13 – 17
Ökologische Erzeugung	54	15,6	12 – 23

6.3 Angebotsmengen

Bei der Erhebung wurde auch der Marktdurchdringungsgrad abgefragt, d.h. der Umfang der jährlich erzeugten und am Markt abgesetzten Programmtiere, die Anzahl der in die Programme eingebundenen Landwirte, die vorrangigen Vermarktungswege und das Distributionsgebiet.

Nicht alle Programmträger machten Angaben zur Anzahl der beteiligten Landwirte und über den Umfang

jährlich abgesetzter Programmtiere. So konnte die Mehrheit der ökologischen Anbauverbände keine Angaben zum Umfang des Fleischabsatzes machen, da ihre Vermarktung dezentral organisiert ist. Aus den uns vorliegenden Daten können folgende Rückschlüsse gezogen werden:

Bei den Öko-Programmen handelt es sich in der Regel um kleinere Programme mit vergleichsweise niedrigen Schlachtzahlen. Dagegen sind den Programmen mit „Kontrollierter Qualität“ und „Regionaler Herkunft“ häufig zahlreiche Erzeugerbetriebe mit sehr viel größeren Produktionsmengen angeschlossen. Daher ist der Marktanteil der erhobenen Programme, die den Schwerpunkten „Kontrollierte Qualität“ und „Regionale Herkunft“ zugeordnet werden, tatsächlich erheblich größer als derjenige der Öko-Programme. Die – ohnehin zahlenmäßig spärlich vertretenen – Programme mit tiergerechteren Haltungsformen haben nur eine geringe Marktdurchdringung, da es sich um vergleichsweise kleine Programme handelt.

Quer durch alle Schwerpunkt-Gruppen variieren die Zahlen der beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe und pro Jahr erzeugten Tiere beträchtlich.

Rindfleischprogramme

Das kleinste Programm hatte 15 beteiligte Landwirte mit einer Jahresproduktion von 1.500 Rindern („Regiostar“, Schwerpunkte Regional und Kontrolliert), das größte Programm 1675 Teilnehmer, die jährlich 35.000 Rinder erzeugen („Gesicherte Qualität – Baden-Württemberg“, Schwerpunkte Regional und Kontrolliert).

Schweinefleischprogramme

Das kleinste Programm arbeitet mit vier Landwirten und erzeugt ca. 1.000 Schweine pro Jahr („Von Hier“, Schwerpunkte Ökologisch und Regional), die größten sind „Landklasse“ (Schwerpunkte Regional und Kontrolliert) mit 1.000 Schweinehaltern und 50.000 Schweinen pro Jahr bzw. „Böseler Goldschmaus“ (Schwerpunkt Kontrolliert) mit 265 Schweinemästern und rund 1 Million vermarkteten Schweinen pro Jahr.

Geflügelfleischprogramme

Die kleinsten Programme arbeiten mit jeweils zwei Landwirten („Gallica bio“, Hähnchen und Pute, Schwerpunkte Ökologisch und Regional) und erzeugen jährlich 7.500 Hähnchen bzw. 500 Puten. Die größten Programme haben 700 eingebundene Vertrags-Hähnchenmäster, die rund 120.000 Tonnen Hähnchenfleisch pro Jahr erzeugen bzw. 140 Putenmäster mit einer Jahresproduktion von 15.000 Tonnen Putenfleisch („Wiesenhof“, Hähnchen und Pute, Schwerpunkt Kontrolliert).

Angesichts der Tatsache, dass in dieser Erhebung nur ein Teil der Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme erfasst wurde, und selbst diese teilweise keine Angaben zum Umfang der von ihnen vermarkteten Fleischmengen machten, ist es nicht möglich, anzugeben, welchen Anteil an der gesamten deutschen Fleischerzeugung das hier erhobene Markensegment hat.

7 Diskussion und Empfehlungen

Nachfolgend werden die in den Richtlinien gefundenen Programminhalte mit den Einzelkriterien des Kriterienkataloges aus Übersicht 2 (Rind, Schwein und Geflügel) abgeglichen und diskutiert, es werden Lücken deutlich gemacht und aus Verbrauchersicht Empfehlungen für die verschiedenen Akteure in der Fleischwirtschaft formuliert. Es wird nicht auf alle Unterkriterien eingegangen, da nicht immer relevante Empfehlungen abgeleitet werden können.

7.1 Herkunft

D-D-D (Schwein, Rind, bei Geflügel getrennt in D-D und D-D-D)

Bei Durchsicht der Richtlinien und Unterlagen wurde deutlich, dass der *Herkunftsnachweis von Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland* bzw. in der ausgelobten Region offenbar von vielen Programmen als wenig wichtig beurteilt wird. Das lässt sich daraus schließen, dass nur in wenigen Richtlinien diese Anforderung schriftlich verankert ist. Oftmals lässt sich die Mastregion nur darüber erschließen, dass der Programmträger in enger Verbindung mit einer (regionalen) Erzeugergemeinschaft steht und die Masttiere von dort geliefert werden müssen. Auch in allen Richtlinien der ökologischen Verbände fehlen Aussagen zu Geburt, Mast und Schlachtung in Deutschland.

In einigen Länderprogrammen, die speziell mit „Regionaler Herkunft“ werben, wird aufgrund der EG-Werbeleitlinien nur noch die Vorgabe verankert, dass die Tiere in einer EU-Region aufgewachsen sein müssen („Gesicherte Qualität-Baden-Württemberg“ und „Geprüfte Qualität-Hessen“). Andere Länderzeichen sind mutiger und fordern offen, dass Mast und Schlachtung im jeweiligen Bundesland zu erfolgen haben (Qualitätszeichen der Bundesländer Schleswig-Holstein, Thüringen und Rheinland-Pfalz).

Nur ein Programm, das „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“, sichert sich eine Herkunftsangabe über das Geographische Herkunftszeichen der EU („g.g.A.“).

Zukauf der Jungtiere (Schwein und Rind)

Wenn, wie im Schweine- und Geflügelbereich, einige Richtlinien sich nur auf die Mastphase beziehen, bleibt der Jungtierzukauf offen. Schweinefleisch-Programme, die dem QS-System angeschlossen sind, müssen jedoch nachweisen, dass die zugekauften Ferkel aus QS-Betrieben stammen, sodass auf indirektem Wege auf die Aufzuchtbedingungen für Ferkel geschlossen werden kann. Allerdings müssen die QS-Programme auch gewährleisten, dass der Zukauf aus vergleichbaren qualitätsgesicherten Programmen aus dem europäischen Ausland möglich ist. Im Rindfleischbereich gehen die QS-Leitfäden nicht über die Mast hinaus, da nicht in ausreichendem Maße Kälberbetriebe (d.h. Milchviehbetriebe, die männliche Kälber verkaufen) dem QS-

System angeschlossen sind. Im Mastgeflügelbereich beschränkt sich der Zukauf auf maximal drei Tage alte Küken und ist daher von untergeordneter Bedeutung.

Die EG-Öko-Verordnung schreibt seit August 2004 vor, dass zugekaufte Jungtiere aus ökologischer Haltung stammen müssen. Ausnahmen gibt es nur noch für Zuchttiere.

Alte Haustierrassen (Schwein und Rind)

Mit alten Haustierrassen arbeitet lediglich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und bietet unter der Marke „boeuf de Hohenlohe“ ökologisch erzeugtes Rindfleisch vom Limpurger Rind, Hohenloher Fleckvieh und Fränkischem Gelbvieh sowie unter der Marke „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ extensiv aufgezogene Schweine, deren mütterliche Linie reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine sind. Zu den alten Rassen hinzugezählt wurden die Galloway-Tiere. Daher erhielten die beiden Programme, die ausschließlich mit diesen Rassen arbeiten, ebenfalls einen Punkt („Qualitätszeichen vom Robustrind Galloway“ und „Galloway Gourmetfleisch“).

Empfehlungen

- Aufgrund der hohen Priorität einer gesicherten Herkunftskennzeichnung bei den Verbrauchern müssen auch bei Schwein und Geflügel *klare rechtliche Regelungen* für eine konsequente Herkunftskennzeichnung verabschiedet werden, vergleichbar der Rindfleischetikettierung oder zumindest der freiwilligen Geflügelkennzeichnung DDD.
- *Regionalen Markenfleischprogrammen* ist grundsätzlich zu empfehlen, sich als geografisches Herkunftszeichen der EU (g.g.A.) zertifizieren zu lassen, da damit auch eine kleinräumigere Herkunftskennzeichnung durch die EU sanktioniert ist.

7.2 Mastdauer (nur Geflügel)

Langsam wachsende (Hybrid-)Linien oder Rassen – Mastdauer 42 Tage (Hähnchen) bzw. 140 Tage (Pute)

Eine verlängerte Mastdauer bieten nur die Programme, die sich eine extensive oder ökologische Erzeugung zum Ziel gesetzt haben. Wäre dem Kriterium „Mastdauer“ die in der EWG-Verordnung 1538/91 (Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch) gültige Mastdauer von 56 Tagen für „Extensive Bodenhaltung“ zugrunde gelegt worden, hätten einige der konventionellen Programme („Gallica“, „Kikok“) keinen Punkt erreichen können, gleichwohl deren Mastdauer mindestens um ein Drittel länger ist als die eines intensiv gehaltenen Hähnchens. Das „Wiesenhof-Weidehähnchen“ gibt lediglich an, dass die Vermarktungsnorm für Auslaufhaltung eingehalten wird. Bei Auslaufhaltung ist ebenfalls eine Mastdauer von 56 Tagen vorgeschrieben.

Jungtiere von langsam wachsenden Geflügelrassen sind in Deutschland nur in geringen Mengen verfügbar. Deshalb werden in der Regel besondere Hybridtie-

re gemästet, die unter einer verhaltenen Fütterung langsamer wachsen.

Mastdauer 81 Tage (Hähnchen) bzw. mehr als 140 Tage (Pute)

Von keinem Programm wird die nach EWG-Vermarktungsnorm für „Bäuerliche Auslaufhaltung“ vorgeschriebene Mindestmastzeit von 81 Tagen gefordert. Sogar in der EG-Öko-Verordnung ist diese Mindestmastzeit nur dann einzuhalten, wenn keine langsam wachsenden Rassen eingesetzt werden. In der Praxis werden für die ökologische Tierhaltung geeignete Tiere als langsam wachsende Rasse angesehen und deshalb kürzer als 81 Tage gemästet.

Bei „Neuland“, dem Programm mit den konsequentesten Tierschutz- und Auslaufanforderungen, sind Hähnchen nach ca. 70 Tagen schlachtreif. Nach Erfahrungen der ökologischen und extensiven Hähnchenmast scheint eine Mastdauer von 81 Tagen nicht den Praxisbedingungen in Deutschland zu entsprechen.

Im Gegensatz dazu sind die für „Bäuerliche Auslaufhaltung“ bei Puten vorgeschriebenen 140 Tage auch in der konventionellen Putenmast üblich. Da das Programm „Gallica bio“ mit langsam wachsenden Bronceputen arbeitet und deren Mastdauer 24 Wochen beträgt (168 Tage) erhält dieses Programm hier einen zusätzlichen Punkt.

Empfehlungen

- Anpassung der EWG-Vermarktungsnormen für Mastgeflügel und der Mastgeflügelregelungen in der EG-Öko-Verordnung an die Produktionsbedingungen.

7.3 Fütterung

Programmspezifische Positivliste (alle Fleischarten)

Eine Positivliste für Futtermittel gehört fast schon zum Standard. Bis auf wenige Ausnahmen („Gallica“, „Kikok“, „Neuland“, „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ und „Natürlich Eifelrind“) fordern konventionelle Markenfleischprogramme die Einhaltung der *DLG-Positivliste* (www.futtermittel.net). Dies hängt sicherlich mit dem verbreiteten QS-System zusammen.

Anders im Bereich der ökologischen Erzeugung: Die EG-Öko-Verordnung regelt den (zur Zeit noch in gewissem Umfang erlaubten) Zukauf konventioneller Futtermittel über eine Positivliste. Für die eingesetzten Ökofuttermittel existiert hingegen keine Positivliste. Da die Palette verfügbarer Ökofuttermittel begrenzt ist, wurde dies als Positivliste gewertet. Hinsichtlich der Zulassung konventionell erzeugter Futtermittel gemäß EG-Positivliste nach EG-Öko-Verordnung gibt es große Unterschiede zwischen den Öko-Verbänden. Einige Verbände schränken den Zukauf stark ein, andere wiederum folgen weitgehend der EG-Öko-Verordnung. Wiederum andere verlangen bereits vor Ablauf der Übergangsfrist (August 2007) 100 Prozent Ökofutter im Bereich der Rinderfütterung von ihren Betrieben. Für Verbraucher ist dies kaum nachvollziehbar. Wenn Handelsmarken damit werben, nur Fleisch von deutschen

Anbauverbänden zu verwenden (wie u.a. „kff-bio“, „Chiemgauer Naturfleisch“, „Von Hier“), besagt das letztlich – aufgrund der sehr unterschiedlichen Fütterungsvorgaben der Verbände – wenig. Dieses Problem taucht verstärkt nochmals bei der Frage der zugelassenen Futtermittelzusatzstoffe auf (siehe nachfolgendes Kriterium).

Mindestens 50 Prozent Futter hofeigen oder regional erzeugt (Rind, Schwein, Geflügel), 60 Prozent Getreide in der Ration (nur Geflügel), Mindestanteil Eiweißfuttermittel aus der Region (alle Fleischarten)

Im *Rindfleischbereich* gibt es nur wenige konventionelle Programme, die sich auf hofeigenes Futter festlegen, vermutlich auch, weil es in der Rinderhaltung weitgehend selbstverständlich ist, das Raufutter hofeigen zu erzeugen. Einen Punkt erhalten: „Geprüfte Qualität Hessen“, „Gesicherte Qualität-Baden-Württemberg“ und die drei darauf basierenden Programme „RegioLand“, „Regiostar“ und „Prima Rind/Prima Kalb“. Einen Punkt erhalten auch „Neuland“, „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“ sowie „Thönes Natur“.

Nur wenige Programme legen für den *Schweinemastbereich* einen Anteil hofeigen erzeugten Futters fest: „Geprüfte Qualität Hessen“, „Gesicherte Qualität – Baden-Württemberg“, „LandPrimus“, „RegioLand“ und „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“. Alle ökologischen Anbauverbände und darauf sich beziehende Handelsmarken fordern – auch für Schweine- und Geflügelfleischerzeugung – dass die Hälfte des Futters hofeigen erzeugt sein muss. Daher erhalten nur diejenigen Schweine- und Geflügelfleischprogramme keinen Punkt, welche ausschließlich auf der EU-Öko-Verordnung beruhen (Bio-Siegel Schwein/Geflügel, Gallica-bio, Wiesenhof-bio).

In der konventionellen *Geflügelmast* legt nur das Programm „Gallica“ einen bestimmten hofeigenen und einen Getreideanteil am Futter fest. Im Öko-Bereich sind es „Bioland“, „Biopark“, „Demeter“, „Gäa“ und „Gallica bio“, die in der Geflügelmast einen Getreideanteil vorschreiben. Zum Getreideanteil im Öko-Futter muss angemerkt werden, dass bis 2003 die EG-Öko-Verordnung für die Geflügelmast einen Getreideanteil von 65 Prozent verbindlich vorgeschrieben hatte – diese Vorschrift wurde dann gestrichen.

So sinnvoll es wäre, einen bestimmten *Anteil der Eiweißfuttermittel regional zu erzeugen* und zu verfüttern, um die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen: keines der untersuchten Programme macht dazu eine Aussage.

Keine gentechnisch hergestellten Futtermittel

Gentechnisch hergestellte Futtermittel sind im Ökolandbau verboten. Nur wenige konventionelle Markenfleischprogramme verzichten ebenfalls auf den Einsatz von Gentechnik: „Thönes Natur“ (Rind, Schwein), „Neuland“ (Rind, Schwein, Geflügel), „Böseler Goldschmaus“ (Schwein), „Gutfleisch“ (Schwein, nur Vertriebsgebiet Edeka-Nord), „LandPrimus“ (Schwein), „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“, „Wiesenhof“ (Geflügel), „Gutfried“ (Pute) und „Gallica“ (Geflügel).

Begrenzung der Maissilage (Rind)

Eine *Begrenzung der Maissilage* als strategische Forderung einer extensiven Rindermast (siehe S. 18) wird nur von wenigen konventionellen Programmen vorgenommen. Dies sind folgende Programme: „Neuland“, „Qualivo“, „Regiostar“ und „Thönes Natur“.

Für die ökologische Rindermast kann eine Begrenzung der Maissilage indirekt aus den Bewirtschaftungsauflagen abgeleitet werden. So erzwingt der Verzicht auf synthetischen Düngereinsatz den Anbau von Luftstickstoff sammelnden kleartigen Feldfutterpflanzen. Maisanbau begrenzt sich außerdem durch den Verzicht auf den Einsatz von Herbiziden. Lediglich die Öko-Programme „boeuf de Hohenlohe“, „Galloway Gourmet Fleisch“ und „Thönes Natur-bio“ reduzieren die Maissilagefütterung oder verzichten ganz darauf.

Absetzen der Ferkel nicht vor dem 28. Tag (Schwein)

Ein frühes Absetzen der Ferkel wird nur von „Neuland“ und den Bioprogrammen verboten.

Verbot von tierischem Eiweiß (Geflügel)

Der Einsatz tierischen Eiweißes in der *Geflügelmast* wird sehr unterschiedlich gehandhabt. Tiermehl ist ohnehin gesetzlich verboten. Ein konsequenter Verzicht auf tierisches Eiweiß, also auch auf Fischmehl, wird nur von wenigen Programmen verfolgt: „Gesicherte Qualität-Baden-Württemberg“, „Kikok“, „Neuland“, „Wiesenhof“. Da gerade in der Junggeflügelaufzucht ein hoher Anteil qualitativ hochwertigen Eiweißes benötigt wird, im Ökolandbau jedoch der Einsatz synthetischer Aminosäuren verboten ist, lässt die EG-Öko-Verordnung außer Milch und Eiern auch Fischmehl und andere Meerestiere zu. Einzelne Verbände hingegen verbieten den Einsatz von Fischmehl und von Eiweiß anderer Meerestiere. Dies sind: „Bioland“, „Biopark“, „Demeter“, „Gäa“ und das Programm „Wiesenhof-bio“.

Empfehlungen

- Zur Förderung der Lebensmittelsicherheit sollte bundesweit ein *Mindestanteil an regional erzeugten Eiweißfuttermitteln* für die konventionelle Mast (alle Tierarten) festgelegt werden.
- Konventionelle Markenfleischanbieter sollten *auf gentechnisch hergestellte Futtermittel verzichten*.
- *Begrenzung der Maissilage* durch bundesweit geregelte Fütterungsvorschriften, damit es zu einer besseren Anbindung der konventionellen extensiven Rindermast an Grünland kommen kann.
- Wiederaufnahme des Mindestanteils für Getreide von 65 Prozent für die Geflügelmast in die EG-Öko-Verordnung.

7.4 Futtermittelzusatzstoffe

Verbot antibiotischer Leistungsförderer (alle Fleischarten)

Sowohl das QS-System als auch die EG-Öko-Verordnung verbieten die Verwendung antibiotischer Leistungsförderer von Geburt an. Da ohnehin nur noch wenige Stoffe zugelassen sind, haben die meisten Pro-

gramme für dieses Kriterium einen Punkt erhalten. Einige verbieten den Einsatz erst ab der Maststufe, wie z.B. „Geprüfte Qualität-Hessen“ (Schwein). Ohne Punkt bleiben auch Programme, die in ihren Richtlinien den Verzicht auf Leistungsförderer beim Jungtierzukauf nicht klar genug geregelt haben. Hierzu zählen „Thönes Natur“ (Rind, Schwein) sowie „Eichenhof“ (Rind), „Geprüfte Qualität-Thüringen“ (Rind), „Gutfleisch“ (Verzicht bei Rindfleisch gilt nur für Vertriebsgebiet Edeka-Nord), „Natürlich Eifelrind“ und „Qualivo“.

Impfung gegen Kokzidien / Absetzen 10 Tage vor Schlachtung (Hähnchen) / Verbot pharmazeutisch wirksamer Stoffe nach der neunten Woche (Puten)

Der Einsatz der Kokzidiostatika ist im Ökolandbau verboten. Regelungen haben auch die Programme „Gallica“, „Kikok“ und „Neuland“. Diese drei verbieten den Einsatz. „Kikok“ führt stattdessen eine Impfung durch. Den prophylaktischen Einsatz pharmazeutisch wirksamer Futtermittelzusatzstoffe verbietet unter den konventionellen Geflügelprogrammen nur „Neuland“ in der Putenmast. Im Ökolandbau ist dieser Einsatz generell verboten.

Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe

Eine Positivliste zugelassener Futtermittelzusatzstoffe gibt „Neuland“ vor. Die Liste ist hier sehr eng gefasst. Anders im Ökolandbau: Die EG-Öko-Verordnung verfährt hier relativ liberal (siehe genauer dazu in den einzelnen Kapiteln). Nicht alle Verbände folgen dieser Politik, einige schränken die verwendbaren Futtermittelzusatzstoffe deutlich ein. Auf die Punktvergabe hatte dies keinen Einfluss. Dennoch bleibt hier Ähnliches anzumerken wie bereits zur Positivliste der Futtermittel ausgeführt wurde. Für Verbraucher ist diese unterschiedliche Vorgehensweise unverständlich. Mit dieser Kritik soll nicht einer weiteren Liberalisierung in der Zulassungspraxis von Futtermittelzusatzstoffen das Wort geredet werden. Wünschenswert ist eher, dass auf EU-Ebene die verwendbaren Zusatzstoffe deutlicher eingeschränkt werden als dies bisher der Fall ist.

Verbot gentechnisch hergestellter Futtermittelzusatzstoffe

Gentechnisch hergestellte Futtermittelzusatzstoffe werden nur von „Neuland“ und den Ökoprogrammen verboten. Die Umsetzung ist jedoch um ein Vielfaches schwieriger, da der Markt für Futtermittelzusatzstoffe wenig transparent ist. Nur eine klare Einschränkung der Liste verwendbarer Futtermittelzusatzstoffe wird das Risiko verringern.

Empfehlungen

- Die Programme sollten in ihren Richtlinien den *Jungtierzukauf* so regeln, dass nur von vergleichbaren Programmen zugekauft werden darf.
- Da die Liste verwendbarer Futtermittelzusatzstoffe in der EG-Öko-Verordnung wenig eingeschränkt ist und sehr unterschiedlich gehandhabt wird, sollten die *verwendbaren Zusatzstoffe deutlicher eingeschränkt* werden.

7.5 Gesundheit und Hygiene

Medikamentenabgabe nur durch einen Vertragstierarzt, kein vorbeugender Einsatz, doppelte Wartefristen

Ein *Vertragstierarzt* wird gefordert, da er den Betrieb und die Herde kennt und entsprechend angepasste Therapien verschreiben kann. Im konventionellen Markenfleischbereich kommen bei der Tiergesundheit zwei unterschiedliche Strategien zum Tragen: Viele Programme schreiben vor, dass Medikamente *nicht vorbeugend* eingesetzt werden dürfen. Diese Formulierung ist aber wenig genau. In den Betrieben wird meist eine so genannte „Metaphylaxe“ praktiziert, also eine Maßnahme zwischen Prophylaxe und Therapie. Deutlichere Vorgaben, um das Risiko von Arzneimittelrückständen zu reduzieren, sind „verlängerte Wartefristen“ oder „Ausschluss behandelter Tiere“.

Doppelte Wartefristen schreiben folgende Programme vor: „Geprüfte Qualität-Hessen“ (Rind, Schwein), „Gutfleisch“ (Rind) und „LandPrimus“ (Schwein). Darüber hinaus erhalten folgende Programme einen Punkt: „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ (Rind), „Neuland“ (Rind, Schwein), „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“.

Kennzeichnung behandelter Tiere über 250 Kilogramm / 40 Kilogramm Lebendgewicht und Ausschluss behandelter Tiere (Rind/Schwein)

Folgende Programme schließen behandelte Tiere vom Verkauf als Markenware aus: „Eichenhof“ (Schwein), „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ (Rind, Schwein) und alle Programme, die auf dieser Basis arbeiten: „Landklasse“, „Unser Mecklenburger“ sowie die Programme „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“, „Neuland“ (Rind, Schwein) und „Thönes Natur“ (Rind, Schwein).

Wenig transparent ist dagegen die Praxis von Gutfleisch. Im Vertriebsgebiet von Edeka-Nord gelten die strengen Kriterien des Gütezeichens Schleswig-Holstein. Schweine, die bei Gewichten von über 30 Kilogramm behandelt werden müssen, werden vom Programm ausgeschlossen. Im Vertriebsgebiet von Edeka-Minden hingegen werden lediglich mehrfach behandelte Schweine über 40 Kilogramm Lebendgewicht ausgeschlossen.

Die EG-Öko-Verordnung schreibt grundsätzlich vor, dass doppelte Wartefristen eingehalten werden müssen. Des Weiteren wird Fleisch von Tieren, die mehrfach behandelt wurden, vom Verkauf als Ökware ausgeschlossen. Daher erhalten hier alle Bioprogramme einen Punkt.

Salmonellenüberwachung

Viele Programme erhalten einen Punkt für Salmonellenüberwachung, da diese im Rahmen des QS-Systems für die Schweine- und Geflügelmast verpflichtend geworden ist. Die integrierten Geflügelmastunternehmen praktizieren dies ohnehin seit längerem. Allerdings konnte der Umfang und die Tiefe dieser Kontrolle nicht erhoben und bewertet werden.

Salmonellenüberwachung wird nur von wenigen Bioprogrammen praktiziert und auch nur dann, wenn

diese von einem konventionellen Verbundunternehmen getragen werden wie u.a. „Wiesenhof-Bio“ (Geflügel) und „Gallica-bio“ (Geflügel) bzw. „Thönes Natur-bio“ (Schwein) und „Gut Eichenhain“ (Pute).

Medikamentenausschlussliste oder Parasitenprophylaxe

Weidehaltung, Auslauf und Stroheinstreu tragen stets zum Risiko erhöhter Parasitenprobleme bei. Eine Parasitenprophylaxe und -kontrolle nehmen folgende Programme vor: „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ (Rind), „Neuland“ (Rind, Schwein), „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“ (Rind), „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“, „Thönes Natur“ (Schwein). Auch hier stehen die Ökoprogramme weitgehend außen vor. Nur „boeuf de Hohenlohe“ (Rind) und „Thönes-Natur-Bio“ (Schwein) verpflichten ihre Betriebe zur Parasitenprophylaxe.

Empfehlungen

- Ein *Markenfleischprogramm* = Ein *Regelwerk!* Intransparente Praktiken wie bei Gutfleisch mit zwei unterschiedlichen Richtlinien für die gleiche Programmbezeichnung verwirren die Verbraucher.
- Zum vorsorgenden Gesundheitsschutz der Verbraucher sollte der Bundesgesetzgeber bei Schweinen und Geflügel obligatorische *Salmonellenprogramme* vorschreiben.
- Gerade die aufgrund ihrer extensiven Haltung besonders anfälligen ökologischen Haltungssysteme haben bisher die *Parasitenprophylaxe* vernachlässigt. In die EG-Öko-Verordnung sollten geeignete Verfahren obligatorisch aufgenommen werden.

7.6 Haltung

Extensive Haltung Rind: Vollspaltenboden verboten, Grundfutterfressplatz, (Stroh-)Einstreu (Kälber), ausreichend Liegefläche

Nur bei deutlichen Verbesserungen der Tierhaltung konnten hier Punkte vergeben werden. Folgerichtig haben nur diejenigen Programme ein bis drei Punkte bekommen, welche auch mindestens in die Gruppen „Extensive Erzeugung“, „Besonders tiergerechte Erzeugung“ und/oder „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt werden konnten.

Der Verzicht auf Vollspaltenboden ist ein zentrales Kriterium für extensive und ökologische Haltungssysteme.

Viele *Rindfleischprogramme* praktizieren Mutterkuhhaltung als ausschließliche Haltungsform. Dies bedeutet, dass die Muttertiere und die Aufzuchtälber während der Vegetationsperiode Weidegang haben. Wenn Vollspaltenboden für die Stallhaltungsperiode (Winter, Endmast der Bullen) ausgeschlossen wird, erhalten die Programme einen Punkt. Dazu zählen: „Qualivo“, „Prima Kalb/Prima Rind“, „Thönes Natur“, aber auch die beiden als „besonders tiergerecht“ eingestuften Programme für Auslaufhaltung „Neuland“ und „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“. Letzteres praktiziert Ganzjahresweidehaltung.

Weidegang für Jungrinder, Anbindung in der Endmast verboten, Gruppenhaltung und mehr Platz oder Mutterkuhhaltung

Einen zweiten Haltungspunkt gibt es u.a. für Weidehaltung der Jungtiere im ersten Jahr und für die Gruppenhaltung der Kälber ab der fünften Woche. Diesen zweiten Punkt erreichten nur wenige Programme wie „Thönes Natur“ und „Neuland“ sowie „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“. Leider machen nur sehr wenige Programme überhaupt Aussagen zur Kälberhaltung.

Schwierig zu bewerten sind die Programme des *ökologischen Landbaus*. Verbot von Vollspaltenboden und eingestreute Liegeflächen sind selbstverständlich, bestimmte Produktionsverfahren werden jedoch nicht vorgeschrieben. Bereits der geforderte Grundfutterfressplatz pro Rind wird nicht von allen Programmen vermerkt. Hinzu kommt, dass Ausnahmen von der Vorschrift zur Weide- und/oder Auslaufhaltung der Masttrinder mal mehr, mal weniger deutlich formuliert werden. Trotz der Übergangsfristen für Betriebe, die vor 1999 ihre Ökoanerkennung bekommen haben, erhalten die Bio-Betriebe zwei Punkte für die Haltung.

Mutterkuhhaltung, Spaltenboden verboten, Laufhof, Laufstall oder Weidegang

Konsequente *Auslaufhaltung* in der Rindermast bedeutet, dass auch während der Wintermonate ein Auslauf für Masttiere wie für Muttertiere angeboten werden muss. Einen dritten Haltungspunkt erhalten daher nur „Neuland“, „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“ und „Galloway Gourmet Fleisch“. Die Richtlinien der beiden Bioprogramme „Junges Weiderind“ und „Von Hier“ (beide bieten nur Fleisch von Absetzern aus Mutterkuhhaltung an) waren zu ungenau, um hier einen dritten Punkt zu vergeben.

Schweinemast: Vollspalten verboten, (Stroh-) Einstreu, ausreichend Liegefläche

Stroheinstreu und Verzicht auf Vollspaltenboden praktizieren in der Schweinemast die Programme „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“, „Neuland“ und „Thönes Natur“. Sie erhalten dafür den ersten Punkt.

Schweinemast: Mindestplatz 0,8 Quadratmeter bei bis zu 60 Kilogramm schweren Tieren, keine Sauenanbindung, Gruppenhaltung (Sauen), keine perforierten Böden (Ferkel)

Stroheinstreu und Teilspaltenboden erhöhen den Platzbedarf pro Tier. Eine Festlegung auf Mindestplatzangebote machen nur die Programme „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ und „Neuland“ (Schwein). Einige Programme bieten den Mastschweinen deutlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben (bzw. QS-Standard) an. Da jedoch weitere Aussagen zur Ferkelerzeugung, die für den Erhalt dieses zweiten Punktes auch bedeutsam sind, fehlen, konnten sie keinen Haltungspunkt erreichen. Dazu zählen „Bösel Goldschmaus“, „LandPrimus“, „Thönes Natur“ (Schwein). Einen zweiten Punkt für Mindestplatzangebote und u.a. Gruppenhaltung der Sauen erhalten lediglich

„Schwäbisch Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ und „Neuland“ sowie ausnahmslos alle Bioprogramme.

Schweinemast: Spaltenboden verboten und ständiger Zugang zum Auslauf

Das dritte Unterkriterium sieht eine konsequente Auslaufhaltung von Sauen und Mastschweinen in Kombination mit dem Verbot von Spaltenboden vor. Unter den konventionellen Programmen schreibt nur „Neuland“ dies konkret vor. Nur zwei Bioprogramme verpflichten alle Betriebe zur Auslaufhaltung: „Ecoland“ (für Sauen) sowie „Biopark“ (Mastschweine) und damit auch die von ihm belieferte Marke „Bio-Wertkost“ (Mastschweine). Da der Teilspaltenboden jedoch zugelassen bleibt, konnte für diese drei Programme kein dritter Punkt vergeben werden.

Geflügel: Tageslicht und Tag-Nacht-Rhythmus, maximal 25 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter, Stallstrukturierung, ausreichend Tränke- und Fütterungsplätze

Extensive Haltungssysteme in der Geflügelmast zeichnen sich durch reduzierte Besatzdichten aus. Das Kriterium „maximal 25 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter“ und „natürliches Tageslicht sowie Einhaltung von Tag-Nacht-Rhythmus“ erfüllen für Hähnchen- und Putenmast nur die Programme „Gallica“ und „Neuland“. Die Programme „Kikok“ (Hähnchen) und „Wiesenhof Weidehähnchen“ haben etwas höhere Besatzdichten, die aber unter denjenigen der Intensivhaltung liegen. Da die maximale Besatzdichte für Mastgeflügel im ökologischen Landbau bei 21 Kilogramm liegt, erhalten alle Bioprogramme einen Punkt für das erste Unterkriterium.

Einige Programme schreiben zwar natürliches Tageslicht vor, sprechen sich aber nicht klar für eine zusammenhängende Dunkelphase von acht Stunden aus. Damit entsprechen sie den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. Auch sie fordert nur zweimal vierstündige Dunkelphasen. Anders im Putenbereich: hier schreibt auch die EG-Öko-Verordnung eine zusammenhängende Dunkelphase von acht Stunden vor.

Geflügel: Kaltscharrraum (ein Drittel der Fläche), Strukturierung und Beschäftigungsmaterial

Einen zweiten Punkt erhalten nur zwei Programme „Neuland“ und „Bioland“, da sie sowohl für die Masthähnchenhaltung als auch in der Putenmast verbindlich einen Kaltscharrraum vorschreiben.

Geflügel: Ständiger Zugang zu definiertem Auslauf und maximale Besatzdichten

Der dritte Punkt wird nur von den zwei Programmen „Neuland“ und „Wiesenhof-Weidehähnchen“ erreicht, da beide Auslaufhaltung praktizieren und die dazu notwendigen Flächenangebote an die Tiere machen. Aufgrund der langen Übergangsfristen und Ausnahmegeheimungen wird den Bioprogrammen kein Punkt gegeben.

Abschließend muss angemerkt werden, dass die bei der Öko-Tierhaltung vermutete Diskrepanz zwischen

Richtlinienanforderungen („Auslauf ist zu gewähren“) und tatsächlicher Praxis (infolge Übergangsfristen und Ausnahmegenehmigungen) einen realistischen Hintergrund hat (Statusberichte 2005). Die Verbraucherzentralen setzen daher in der Bewertung der Bioprogramme strenge Maßstäbe an.

Empfehlungen

- Die Ferkel- und Sauenhaltung sollte bei allen Programmen besser definiert und tiergerechter betrieben werden.
- Die überdachte Auslaufvariante für Geflügel, der *Kaltscharraum*, ist nur bei zwei Programmen vorgeschrieben, obwohl er eine gute, platzsparende und tiergerechte Alternative zur Haltung ohne Auslauf darstellt.
- Als „besonders tiergerecht“ konnten nur wenige Programme eingestuft werden. Hier wird ein deutlicher Nachholbedarf festgestellt. Insbesondere in Bezug auf die Eurobarometerumfrage vom Feb./März 2005, wonach die Verbraucher bei klarer Kennzeichnung bereit sind, mehr für Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu bezahlen (EU 2005).
- Besonders in der Öko-Tierhaltung (Geflügel und Rind) herrscht offensichtlich eine Diskrepanz zwischen Richtlinienanforderungen („Auslauf ist zu gewähren“) und tatsächlicher Praxis. Um die Glaubwürdigkeit der ökologischen Erzeugung zu verbessern, müssen alle Ausnahmen zügig abgebaut werden.

7.7 Eingriffe am Tier

Zähnekneifen und Schwanzkupieren verboten (Schwein), Schnabelkupieren verboten (Pute)

Einen Punkt für den Verzicht auf Eingriffe am Tier erhält das Gütesiegel „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ und damit auch die diesem Zeichen angeschlossenen Markenfleischprogramme „Landklasse“ und „Unser Mecklenburger“. „Gutfleisch“ erhält keinen Punkt, da auf diesen Eingriff nur im Vertriebsgebiet von Edeka-Nord verzichtet wird. Einen Punkt für den Verzicht auf diesen Eingriff erhalten außerdem die Programme „Gallica“, „LandPrimus“, „Thönes Natur“ und „Neuland“. Alle Bioprogramme erhalten hier Punkte, da diese Eingriffe laut EG-Öko-Verordnung nicht zugelassen sind.

Kastration aller Ferkel nur mit Betäubung (Schwein)

Kein Programm konnte einen Punkt für dieses Kriterium erhalten.

Empfehlungen

- Verbesserungen der Haltungsbedingungen sollten grundsätzlich Vorrang vor den Eingriffen am Tier wie Zähnekneifen und Kupieren haben.
- Das Tierschutzgesetz sollte die Betäubung aller Ferkel bei der Kastration vorschreiben.

7.8 Transport und Schlachtung

Die Aussagen der einzelnen Programme zu Transport und Schlachtung sind sehr unterschiedlich und hängen

u.a. auch davon ab, ob das Programm innerhalb eines Verbundsystems (Erzeugergemeinschaft – Schlachtunternehmen – Handelsunternehmen) organisiert wird oder ob hinter der Marke verschiedene Erzeugungs- und Vermarktungsstrukturen stehen wie beispielsweise bei den Bio-Verbänden und ihren Marken.

Maximale Transportdauer vier Stunden bzw. weniger als zwei Stunden und/oder über die Tierschutz-Transportverordnung hinausgehende Vorschriften für einen schonenden Transport

Sehr viele Programme begrenzen die *Transportzeit auf vier Stunden*, aber nur wenige können wirklich kurze Wege von weniger als zwei Stunden garantieren, z.B. „LandPrimus“ (Schwein), „Prima Kalb/Prima Rind“ (Rind), „Gallica“ (Geflügel). Diese kurze Transportzeit kann nur deshalb garantiert werden, weil die Programmträger über eigene oder sehr nahegelegene Schlachtstätten verfügen. Alle anderen Programme, auch die Bioprogramme, die einen zweiten Punkt für Transport und Schlachtung erhalten haben, haben dies aufgrund weiter gehender Vorschriften bezüglich eines schonenden Transports bekommen (Verzicht auf Elektrotreiber, Transport in Mastgruppen oder höheres Platzangebot für die Tiere).

Über die Tierschutz-Schlachtverordnung hinausgehende Vorschriften

Für Schlachtung wurde je ein Punkt vergeben an die Firma Thönes mit ihren Programmen „Thönes Natur“, „Thönes Natur-bio“ und „Gallica“, bzw. „Gallica-bio“, an die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall mit dem Programm „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ sowie an die kff mit ihrem „LandPrimus“-Programm (Schwein). Der Thönes-Schlachthof ist als stressarm zertifiziert und die Schlachtung ist in weitem Umfang handwerklich organisiert. Die beiden anderen Programme bekamen Punkte für ihre Vorgaben zur Aufstallung der Schweine (Mastgruppen, Berieselung, Platzangebote).

7.9 Fleischfehler und Fleischqualität (Rind, Schwein)

Obwohl die Genussqualität für die Einkaufsentscheidung der Verbraucher neben Preis und Erreichbarkeit an vorderer Stelle steht, legen sich erstaunlich wenige Programme fest und definieren erwünschte Fleischqualitäten.

Fleischrinderrassen oder Einkreuzungen

Noch am ehesten hat sich die *Einschränkung auf Fleischrinderrassen* bzw. auf Kreuzungstiere (Zweinutzungsrasse X Fleischrinderrasse) beim Rindfleisch durchgesetzt. Auch Programme mit hoher Marktdurchdringung wie „Gutfleisch“ und „Gesicherte Qualität-Baden-Württemberg“ mit den angeschlossenen Rinderprogrammen „Regioland“, „Regiostar“ und „Prima Kalb/Prima Rind“ sowie das Gütezeichen „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ beschränken sich auf die Verwendung von Fleischrinderrassen. Damit ist automatisch Mutterkuhhaltung verbunden und folg-

lich eine relativ tiergerechte Rinderhaltung während der Kälberaufzuchtphase gegeben. Auch die anspruchsvolleren Programme wie „Qualivo“, „Thönes Natur“, „Neuland“ und „Qualitätsfleisch vom Robustrind“ beschränken sich auf Fleischrinderrassen.

Im Biobereich gibt es zur Fleischqualität so gut wie keine Aussagen. Lediglich die Programme, die mit Erzeugergemeinschaften zusammenarbeiten, erhalten hier einen Punkt: „boeuf de Hohenlohe“, „Galloway Gourmet Fleisch“, „Junges Weiderind“, „Thönes-Natur-bio“, „Von Hier“ und „Weidehof“.

Stressresistente Sauenlinien oder Festlegung der Genetik

Da Stress sich schnell negativ auf die Fleischqualität auswirkt, schreiben viele Schweinefleischprogramme vor, dass stressstabile Sauenlinien verwendet werden müssen. Hier finden wir Programme wie „Eichenhof“, „Gutfleisch“, „Geprüfte Qualität Thüringen“, „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ (incl. „Landklasse“/„Unser Mecklenburger“) sowie „Neuland“ und „Thönes Natur“. Eine stärker auf Genussqualität ausgerichtete Genetik fordert „LandPrimus“ durch die obligate Einkreuzung von Duroc-Schweinen. Das „Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch“ hat sich auf die alte Haustierrasse festgelegt, deren Fleisch für seinen hohen Marmorierungsgrad bekannt ist.

pH-Wert-Messungen und Aussortieren fehlerhaften Fleisches oder positive Beschreibung der erwünschten Fleischqualität (Rind, Schwein)

Im Rinder- wie im Schweinebereich ist die Selektion von fehlerhaftem Fleisch auf der Basis von pH-Wert-Messungen verbreitet. Hier finden sich u.a. die großen Unternehmen wieder mit den Marken „Böseler Goldschmaus“, „Eichenhof“ und „Gutfleisch“ sowie die Länderzeichen von Hessen, Thüringen, Baden-Württemberg und Schleswig-Holstein und die darauf beruhenden Markenfleischprogramme. Einen Punkt erhalten auch „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch“ und „Thönes Natur“. Zusätzlich werden in der Regel die erwünschten Handelsklassenmerkmale festgeschrieben.

Rindfleischprogramme, die durch Rassenwahl, Aufzuchtverfahren, Fütterung und kurze Transportwege Stressanfälligkeit weitgehend ausschließen, bedürfen einer solchen Selektion am Schlachtband nicht. Sie steuern die erwünschte Qualität ausschließlich über *positive Kriterien* der Handelsklassen wie Alter, Schlachtgewicht, Kategorie etc. Zu diesen Programmen zählen: „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“, „Qualivo“ und „Thönes Natur“. Fünf Bioprogramme legen bei Rindfleisch die erwünschte Handelsklassen-Einteilung fest: „boeuf de Hohenlohe“, „Galloway Gourmet Fleisch“, „Junges Weiderind“, „Thönes Natur-bio“ und „Von Hier“.

Mindestreife 14 Tage (Rind)

Die Genussqualität des Rindfleisches hängt zudem von einer ausreichenden *Fleischreife* ab. Nur wenige Programme machen hier Vorgaben. Dazu zählen: „Gut-

fleisch“, „Natürlich Eifelrind“, „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“ und „Galloway Gourmet Fleisch“. Keine Vorgaben macht das ansonsten ehrgeizige Programm „Neuland“.

Färsen- und Ochsenfleisch und das Fleisch von Absetzern und Jungrindern gilt als besonders aromatisch, Färsen- und Ochsenfleisch auch aufgrund seines höheren Marmorierungsgrades. Es gibt einige Programme, die sich auf die Erzeugung dieses Genuss-Fleisches spezialisiert haben: „Natürlich Eifelrind“, „Prima Kalb/Prima Rind“ sowie „Thönes Natur“ und die Bioprogramme „boeuf de Hohenlohe“ sowie „Thönes Natur-bio“.

Empfehlungen

- Bei Rindfleischprogrammen sollten Empfehlungen für die Reifedauer obligatorisch in die Programmrichtlinien aufgenommen werden.
- Im Biobereich fehlen sowohl im Rinder- als auch im Schweinesektor weitgehend Festlegungen zur erwünschten Fleischqualität. Eine deutliche Profilierung von Biofleisch könnte aber nur durch höhere geschmackliche Qualitäten, d.h. insbesondere durch entsprechende *Zuchtauswahl* erreicht werden. Das fordert inzwischen auch das Institut für Ökologischen Landbau der FAL in Trenthorst (vgl. Weißmann 2003).

7.10 Verkauf

Deutliche Kennzeichnung der Ware aus dem Markenfleischprogramm und getrennte Auslage in der Bedientheke

Eine deutliche Unterscheidungsmöglichkeit zwischen Fleisch und Fleischwaren aus dem Markenfleischprogramm und anderer Ware ist für Verbraucher besonders wichtig. Die untersuchten Markenfleischprogramme zeichnen sich an diesem Punkt nicht nur durch sehr unterschiedliche Verkaufskonzepte, sondern auch entsprechend unterschiedliche Kennzeichnungsmaßnahmen aus.

Nur wenige Programme verankern in ihren Richtlinien die Forderung nach deutlicher Kennzeichnung und getrennten Verkaufsbereichen in der Bedientheke. Das sind die Länderzeichen Hessen, Thüringen und Baden-Württemberg sowie die diesen Zeichen angeschlossenen Programme „Regioland“, „Regiostar“, „Landklasse“, aber auch „Gutfleisch“ und „Eichenhof“ (Schwein). In der Regel finden sich in den Richtlinien wenig präzise Formulierungen wie z.B. „eindeutige Kennzeichnung“.

Einige Markenfleischprogramme organisieren ihren Absatz über Fleischerfachgeschäfte. Nicht immer ist ersichtlich, ob und wie eng diese Geschäfte vertraglich an das Programm gebunden sind und ob sie ausschließlich Frischfleisch aus dem Markenfleischprogramm führen müssen oder andere Ware zukaufen dürfen. Das Programm „Gutfleisch“ schreibt vor, dass eine Angebotsform nur „eingleisig“ gefahren werden darf. Das soll wohl heißen, dass in der Bedientheke nur Fleisch aus

dem Markenfleischprogramm enthalten sein darf. In der SB-Theke kann auch anderes Fleisch angeboten werden. Eine ähnliche Regelung sieht die kff für ihre „tegut...“-Geschäfte für den Vertrieb von „Land-Primus“-Fleisch vor. In der Bedientheke darf sich ausschließlich Fleisch aus dem Programm befinden. Das Biofleisch „kff-bio“ der Handelskette wird in deutlich abgetrennten Bereichen in der Theke angeboten. In der SB-Theke hingegen finden sich – jeweils einzeln verpackt und gekennzeichnet – alle Sorten. Hier reicht die Kennzeichnung auf der Verpackung für die Orientierung des Verbrauchers aus.

Programme, die mit dem QS-System verbunden sind und keine eigenen Richtlinien haben, folgen den QS-Leitlinien für Kennzeichnung. Im Rindfleischbereich darf QS seit dem 1. Januar 2005 nicht mehr am Verkaufsort ausgelobt werden. Eine aus Verbrauchersicht wenig einsichtige Regelung. In der Checkliste für den Lebensmitteleinzelhandel fordert QS, dass die QS-Ware im Verkaufsbereich loser Ware von anderer Ware getrennt angeboten wird. Schweine- und Geflügelfleisch-Programme, die mit QS arbeiten, erhalten infolgedessen hier einen Punkt.

Da die EG-Öko-Verordnung keine Trennung der Markenware von anonymer Bioware fordert, basiert der Verkauf im Biobereich auf reiner Kennzeichnung und es konnte kein Punkt vergeben werden.

Teilweise fehlen Aussagen zur Kennzeichnung gänzlich. Keinen Punkt für Verkauf erhielten daher die Programme „Böseler Goldschmaus“, „Eichenhof“ (Rind), „Gallica“, „Kikok“, „Natürlich Eifelrind“, „Neuland“, „Qualitätsfleisch vom Robustrind Galloway“ und „Thönes Natur“.

Erzeugungsrichtlinien enthalten oftmals nur dort Regelungen zum Verkauf und zur Kennzeichnung, wenn die Vermarktung durch andere Partner vorgenommen wird. Wird in eigener Regie vermarktet, fehlen diese Angaben oft. Aus Sicht der Verbraucherzentralen zeigen sich hier deutliche Kommunikationsdefizite seitens der Programmträger gegenüber den Verbrauchern.

Kennzeichnung des unabhängigen Instituts und der Kontrollnummer

Einen Punkt für die Nennung des Kontrollinstituts und der Kontrollnummer bekam als konventionell geführtes Programm nur „Eichenhof“ (Schwein), da dieses Schweinefleischprogramm zusätzlich vom TÜV-Süd-Deutschland geprüft und zertifiziert wird. „Wiesenhof“-Geflügelfleisch wird nur teilweise mit dem Zeichen des Kontrollinstituts ausgelobt. In den Richtlinien finden sich zudem keine verbindlichen Hinweise, sodass hier kein Punkt vergeben werden konnte. Da die Kennzeichnung des Instituts und der Kontrollnummer für alle Bioprodukte gesetzlich verbindlich vorgeschrieben ist, bekommen die Bioprogramme ausnahmslos einen zweiten Punkt.

Empfehlungen

- Deutliche Kennzeichnung der SB-Ware und Trennung in der Bedientheke sowohl bei konventioneller als auch bei Bio-Ware.

- Obligatorische Kennzeichnung des unabhängigen Instituts und der Kontrollnummer.
- Durchgängige Kennzeichnung von QS-Ware am Point of Sale.

7.11 Kontrolle

Unabhängige Kontrolleinrichtung / Für jedes Kriterium der Richtlinie gibt es ein geeignetes Kontrollinstrument / Kontrollen müssen mindestens einmal jährlich stattfinden

Die Kontrolle der einzelnen, in den Richtlinien verankerten Anforderungen als auch die Kontrolle der gesamten Prozesskette sind wichtige Qualitätsmerkmale eines Markenfleischprogramms. Dabei müssen die in allen Programmen vorhandenen Eigenkontrollen durch externe, unabhängige Kontrollen ergänzt werden.

Viele Programme arbeiten auf der Basis des QS-Systems oder haben ihre Richtlinien mit denen des QS-Systems kompatibel gestaltet. Dies betrifft vor allem die Länderprogramme und alle Programme, die der Gruppe „Kontrollierter Qualität“ zugeordnet werden. Noch kann QS keine jährlichen Kontrollen bei den Erzeugerbetrieben garantieren (jährliche Kontrolle nur bei Verarbeitungs- und Schlachtbetrieben). Da QS einen sehr umfassenden Kontrollanspruch erhebt, erhalten alle diejenigen Programme einen Punkt, die QS angeschlossen sind. Einige Programme verankern jährliche Kontrollen und gehen damit über die QS-Leitlinien hinaus. Eine umfassende und die gesamte Kette betreffende Kontrolle ist für die *Ökologische Erzeugung* rechtlich verankert. Alle Bioprogramme erhalten daher einen Punkt.

Die Rindfleischprogramme machen alle freiwillige Angaben in ihren Richtlinien und Werbeaussagen und unterliegen damit der strengen Kontrolle der *Rindfleischetikettierungsvorschriften*. Vor diesem Hintergrund wird verständlich, warum nahezu alle Programme – außer „Neuland“ und „Natürlich Eifelrind“ – für Kontrolle einen Punkt erhalten haben. Bei „Neuland“ kritisieren die Verbraucherzentralen bereits seit Jahren das Fehlen von Kontroll- und Prüfplänen – daran hat sich noch wenig geändert. Nach Aussagen der Programmverantwortlichen ist ein Qualitätssicherungssystem in Arbeit. Das Programm „Natürlich Eifelrind“ verzichtet aus Kostengründen bewusst auf einen Kontrollapparat.

Sanktionskatalog

Die meisten Programme lassen aus ihren Unterlagen Sanktionsmöglichkeiten erkennen. Keine Sanktionsmöglichkeiten erkennbar waren in den Unterlagen der Programme „Thönes Natur“, „Gallica“ und „Qualitätsfleisch vom Robustrind“.

Empfehlungen

- Alle Programme sollten unabhängige Kontrollen und Sanktionskataloge bei Verstößen gegen die Programmrichtlinien aufweisen. Ohne sie sind die festgelegten Richtlinienkontrollen wenig glaubhaft und kaum vertrauensbildend.

8 Zusammenfassung

Ziel der Erhebung und Bewertung überregionaler Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme der Verbraucherzentralen ist es, die Erzeugungsbedingungen der Markenfleischanbieter nach einem standardisierten Verfahren zu erfassen und für Verbraucher vergleichbar zu machen. So sollen Verbrauchern besser informierte Kaufentscheidungen ermöglicht werden. Dazu wurden die Schwerpunkte der Programme auf der Grundlage der Kriterien der Verbraucherzentralen herausgearbeitet und eine transparente Darstellung entwickelt, die Verbrauchern in Form einer Broschüre zur Verfügung gestellt wird.

Außerdem wurden die Anforderungsprofile der Programme bezüglich der einzelnen Kriterien diskutiert und aus Verbrauchersicht notwendige Verbesserungen hinsichtlich der Erzeugungsbedingungen und Kommunikation formuliert. Diese Empfehlungen werden mit dem vorliegenden Untersuchungsbericht an die Zielgruppe Markenfleischanbieter, Gesetzgeber und weitere, besonders interessierte Personenkreise übermittelt.

Im Sommer 2004 wurden 69 Träger überregionaler Markenfleischprogramme angeschrieben. Vier Trägerorganisationen sagten ihre Teilnahme an der Erhebung schriftlich ab; für weitere 18 Programmträger kam eine Teilnahme aus verschiedenen Gründen nicht in Frage, 13 Träger antworteten nicht.

In die Auswertung kamen somit 34 Programmträger mit insgesamt 60 Marken. Da sieben dieser Programmträger ihr Markenfleisch unter mehreren Bezeichnungen/Handelsmarken anbieten, wurden 46 verschiedene Marken mit 96 Programmen (42 konventionelle und 54 ökologische) erfasst und untersucht. Es handelt sich bei den Markenfleisch- und Gütesiegelprogrammen um ein äußerst heterogenes Marktsegment mit Programmen sehr unterschiedlicher Größenordnungen und Erzeugungsrichtlinien.

Die Analyse der Programme erfolgte auf Basis der von den Programmträgern zugesandten Materialien und Programmrichtlinien sowie der ausgefüllten Fragebögen. Eine Überprüfung in der Praxis konnte im Rahmen dieser Untersuchung nicht geleistet werden.

Anhand des Kriterienkataloges der Verbraucherzentralen, der sehr umfassend wesentliche Verbraucherforderungen an die Fleischproduktion aufgreift, wurden die Produktionsschwerpunkte der einzelnen Programme ermittelt. Nach diesen Schwerpunkten wurden die Programme in die Kategorien „Kontrollierte Qualität“, „Regionale Herkunft“, „Extensive Erzeugung“, „Besonders tiergerechte Erzeugung“ und „Ökologische Erzeugung“ eingeteilt. Die einzelnen Kategorien stehen dabei gleichberechtigt nebeneinander.

Über alle Tierarten hinweg fällt auf, dass mit insgesamt 54 Öko-Programmen in diesem Bereich die größte Angebotsvielfalt zu verzeichnen ist. Unter den „konventionellen« Programmen – also denjenigen, die nicht auf Basis der EG-Öko-Verordnung wirtschaften – setzen 30 Programme Schwerpunkte auf „Kontrollierte Qualität“. Davon verfolgen 19 Programme weitere

Qualitätsziele. 25 Programme können der Kategorie „Regionale Herkunft“ zugeordnet werden, 8 davon verfolgen zusätzliche Qualitätsziele. Die „konventionellen“ Programme mit tiergerechteren Haltungsformen, also mit den Schwerpunkten „Extensive Erzeugung“ (9 Programme) und „Besonders tiergerechte Erzeugung“ (5 Programme) sind mit insgesamt 14 Vertretern deutlich in der Minderheit.

Mangel an Transparenz

So sehr die Angebotsdifferenzierung prinzipiell zu begrüßen ist, gibt es doch ein großes Manko: die Kommunikation mit den Verbrauchern ist meist undurchsichtig und vielfach widersprüchlich. Abgesicherte und nachvollziehbare Informationen sind Mangelware. Lediglich bei den Öko-Programmen, die an die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung gebunden sind, können Verbraucher sich einer definierten Erzeugungsweise weitgehend sicher sein - obwohl auch hier zahlreiche Übergangsregelungen und Ausnahmegenehmigungen eine vollständige Nachvollziehbarkeit verhindern. Deshalb müssen die in der letzten Erhebung im Jahr 1997 aus Verbrauchersicht erhobenen Forderungen nach mehr Transparenz beim Einkauf und nach einem größeren Angebot aus tiergerechteren Haltungsformen wiederholt werden.

Dem Herkunftsnachweis, im Sinne der Kommunikation der Herkunft (nicht zu verwechseln mit der gesetzlich geforderten Rückverfolgbarkeit), wird von vielen Programmen in den Richtlinien nur wenig Bedeutung beigemessen. Die größten Defizite gibt es beim Schweinefleisch. Eine Herkunftskennzeichnung sollte auch für Schweine- und Geflügelfleisch vom Gesetzgeber vorgegeben werden. Geflügel wird erfreulicher Weise vielfach freiwillig gekennzeichnet (D/D/D), allerdings fehlt auch hier die Kennzeichnung der Herkunftsregion. Hier gibt es Nachbesserungspotenzial, denn gerade bei Fleisch wird die regionale Herkunft von vielen Verbrauchern gewünscht. Nur ein Programm, das „Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch“ sichert sich eine Herkunftsangabe über ein geographisches Herkunftszeichen der EU („g.g.A.“). Dies könnte auch für andere regionale Programme eine Möglichkeit sein, sich die regionale Herkunft und die entsprechende Kommunikation EU-konform zertifizieren zu lassen.

In den Richtlinien der meisten Programme fehlen deutliche Hinweise auf die getrennte Auslage und deutliche Kennzeichnung in der Bedientheke. Dies ist jedoch notwendig, damit jegliche Verwechslungsgefahr mit Ware aus anderen Programmen oder mit Fleisch aus Standard-Erzeugung ausgeräumt ist. Außerdem bietet erst eine klare Kennzeichnung Profilierungsmöglichkeiten für Programme mit besonderen Erzeugungskriterien, denn der Mehrwert (z.B. Genuss, Tierschutz) muss nachvollziehbar sein, damit Verbraucher bereit sind, angemessene höhere Preise zu zahlen.

Viele Programme haben große Defizite im Bemühen um Genussqualität, dies gilt ebenso für „konventionel-

le“ wie auch für Öko-Programme. Diese Profilierungsmöglichkeit gegenüber „Standardware“ wird nur von wenigen und besonders ehrgeizigen Programmen (z.B. „Qualivo“) systematisch entwickelt und genutzt. Besonders groß ist das Defizit im Schweinefleischbereich. Selten wird durch besondere Auswahl der Tierrasse mehr erreicht als nur Stresstabilität. Im Geflügelbereich sind die Bemühungen, anerkannt langsam wachsende Rassen bzw. Linien (u.a. Bronzeputen) verbindlich einzusetzen, ebenfalls noch äußerst zaghaft. Dies trifft unverständlicher Weise auch auf die Öko-Geflügelfleischprogramme zu. Der ohnehin erhebliche Preisabstand zwischen „Bio“ und „Konventionell“ ist bei Geflügelfleisch nochmals deutlich größer; eine sehr verhaltene Nachfrage nach Öko-Geflügelfleisch ist die Folge. Die obligatorische Verwendung langsam wachsender Rassen würde zu einer Erhöhung und Konstanz der Genussqualität beitragen und somit ein ganz besonders wichtiges Kaufargument beisteuern.

Etwas besser stellt sich die Situation bei den Rindfleischprogrammen dar, die vielfach anerkannte Fleischrinderrassen einsetzen.

Undurchsichtig und aus Verbrauchersicht nicht akzeptabel ist auch die Praxis, Produkte unter demselben Markennamen anzubieten, die aber je nach Vertriebsgebiet nach unterschiedlichen Richtlinien erzeugt sind. eine Marke muss für klare und einheitliche Eigenschaften stehen, sonst besteht die Gefahr, dass Verbraucher getäuscht werden.

Dies gilt, wenn auch in anderem Zusammenhang, ebenso für den Bereich der ökologischen Erzeugung. Aufgrund zahlreicher Übergangsvorschriften und Ausnahmeregelungen gibt es hier nicht selten eine Diskrepanz zwischen Richtlinienanforderungen und tatsächlicher Praxis. Um die Glaubwürdigkeit der ökologischen Erzeugung zu verbessern, müssen alle Ausnahmen zügig abgebaut werden.

Die DLG-Positivliste für Futtermittel ist fast schon Standard bei konventionellen Markenfleischprogrammen. Vor dem Hintergrund der Fleischskandale der letzten Jahre, die mehrheitlich Futterskandale der konventionellen Erzeugung waren, ist diese Entwicklung sehr zu begrüßen. Es bleibt allerdings abzuwarten, ob damit auch tatsächlich eine Qualitätsverbesserung im Fleischbereich eingeleitet ist. Auf gentechnisch hergestellte Futtermittel, die im Ökolandbau verboten sind, verzichten nur 9 konventionelle Marken mit insgesamt 15 Markenfleischprogrammen. Angesichts der hohen Priorität eines Gentechnik-Verzichts bei Verbrauchern, sollten auch mehr konventionelle Programme Futtermittel ohne genetisch verändertes Soja und Mais einsetzen.

Hygieneprogramme zur Salmonellenüberwachung sind im Rahmen des QS-Systems für die Schweine- und Geflügelmast verpflichtend geworden. Die integrierten Geflügelmastunternehmen praktizieren dies ohnehin seit längerem. Die Verbraucherzentralen begrüßen dieses freiwillige Engagement als wichtigen Beitrag zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit. Jedoch darf Lebensmittelsicherheit nicht der Markenware vorbehalten bleiben, daher muss der Gesetzgeber zügig nationa-

le Vorschriften zur Salmonellenüberwachung erlassen. Bei den Öko-Programmen ist Salmonellenmonitoring eine Seltenheit. Auch hier sollten Salmonellenkontrollen zum Standard werden.

Unabhängige Kontrollinstitute, jährliche Kontrollen und Sanktionskataloge sind zentrale Kriterien einer funktionierenden Kontrolle. Die ökologischen Programme sind schon seit Jahren rechtlich verpflichtet, derartige Kontrollen durchzuführen. Da inzwischen viele der untersuchten konventionellen Programme auf der Basis des QS-Systems arbeiten, ziehen diese im Kontrollgeschehen nach. Dies betrifft vor allem Länderprogramme und alle Programme, die der Kategorie „Kontrollierte Qualität“ zugeordnet wurden. Allerdings werden im QS-System die Kontrollen in Teilbereichen nur alle zwei oder drei Jahre und nicht – wie von den Verbraucherzentralen gefordert – mindestens einmal jährlich durchgeführt.

Ausblick

Die vorliegende Erhebung und Analyse überregionaler Markenfleisch- und Gütesiegelprogramme gibt ein breites Spektrum derzeitiger Versuche wieder, mit gezielter Qualitätserzeugung und Markenpolitik auf die sich ausdifferenzierenden Verbraucherwünsche einzugehen. Allerdings ist die Kommunikation dieser besonderen Anstrengungen gegenüber den Verbrauchern – sofern es sie überhaupt gibt – in der Regel wenig aussagekräftig.

Da lediglich die Mindestanforderungen der Tierhaltung sowie die ökologische Tierhaltung gesetzlich definiert sind, bleiben Auslobungen besonderer Erzeugungsformen weitgehend unverbindlich und Verbraucher können dabei kaum zwischen Werbung und Wirklichkeit unterscheiden. Laut einer jüngst veröffentlichten EU-weiten Meinungsumfrage sind viele europäische Verbraucher prinzipiell bereit, mehr für Lebensmittel aus tiergerechter Haltung zu bezahlen, aber dafür müssten diese besser gekennzeichnet werden. So konnten 32 Prozent der Verbraucher noch nie solche Produkte erkennen (in einigen Ländern bis 70 Prozent), 19 Prozent gelang dies nur sehr selten. Damit wird deutlich, dass unklare Kennzeichnungen die Kaufentscheidung der Verbraucher beeinträchtigen (EU-Kommission, 2005).

Verbraucher brauchen verlässliche, einfach verständliche Orientierungshilfen für den Kauf von Fleisch aus besonderen Erzeugungsformen. Nur bei vertrauenswürdigen, aussagekräftigen Produktinformationen (Kennzeichnungen, Werbeaussagen) ist eine bewusste Kaufentscheidung möglich. Die Vorschriften zur Eierkennzeichnung (EU-Vermarktungsnormen für Eier) zeigen vorbildlich, wie das funktionieren kann: Sie beinhalten die obligatorische Kennzeichnung der Haltungsförm mit einfachen Begriffen (Freiland-, Boden-, Käfighaltung). Vergleichbare Kennzeichnungsvorschriften der Haltungsförm müssen auch für Fleisch, zumindest die Hauptfleischarten Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchenfleisch und Putenfleisch installiert werden.

9 Literatur

- Augustini, Ch. und F. Weissmann (1999): Einflussfaktoren auf die Fleischqualität beim Rind. Fleischqualität, AID (Hrsg.), Heft Nr. 3599, S. 4–6
- BAFF (1987): Rindfleisch – Schlachtkörperwert und Fleischqualität. Brandscheid (Hrsg.), Kulmbacher Reihe, Bd. 7, Kulmbach
- Borell, E. und D. Hesse (2002): Bewertung von Einflussgrößen auf die tiergerechte Haltung von Schweinen. Artgerechte Tierhaltung in der modernen Landwirtschaft. Rentenbank (Hrsg.) Schriftenreihe Bd. 17, S. 74–87
- Brink, A. und M. Baumgartner (1989): Wachstumslandwirtschaft und Umweltzerstörung. Rheda-Wiedenbrück, S. 49–55
- EU Commission (2001): Welfare of Cattle kept for Meat Production. Report of the Scientific Committee on Animal Health. DG Health and Consumer Protection, SANCO.B3/AH/R15/2000
- EU Commission (2005): Special Eurobarometer: Attitudes of Consumers towards the Welfare of farmed Animals. Brussels, June 2005. http://europa.eu.int/comm/public_opinion/archives/ebs/ebs_229_en.pdf
- EU-Kommission (2005): EU-Umfrage: Verbraucher sind bereit, für besseren Tierschutz tiefer in die Tasche zu greifen. IP/05/698, Brüssel, den 8. Juni 2005
- Gutes Zeichen. Prüfzeichen Fleisch. In: Ökotest 03/2003, S.102–111
- Götz, M. (2003): Kastration beim Schwein – Bericht aus der Schweiz. SÖL-Beraterbrief Nr. 2, S. 37–38
- Hörning, B. (1992): Grundlagen artgemäßer Schweinehaltung. Karlsruhe, S. 23 ff.
- Hörning, B. (2002): Tiergerechte Nutztierhaltung. In: Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002, s.u.), S. 24–42
- Hoy, S. (2000): Atemwegserkrankungen – und wie weiter? Landwirtschaftliches Wochenblatt Nr. 8, S. 37–39
- Poppinga, O. und A. Fink-Keßler (2002): Fleisch aus tiergerechter Haltung – eine Möglichkeit der Qualitätsdifferenzierung im Fleischbereich. Gutachten im Auftrag des Deutschen Bundestages, Universität Kassel
- Quirbach, K. (1984): Landwirtschaft = Humuswirtschaft? In: Gülle-Mais-Bodenfruchtbarkeit. NVN und BSH (Hrsg.), Wardenburg, S. 37ff.
- Rist et al. (1993): Artgemäße Rinderhaltung. 2.Auflage, Karlsruhe
- Schweisfurth, K. (1996): Ökologische Qualität im Fleischerhandwerk. Frankfurt a.M.
- Statusberichte (2005): Statusberichte zur ökologischen Geflügelhaltung und Rinderhaltung in Deutschland: Ende der Nische. Beiträge zur 8. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau, Kassel 1.–4. März 2005
- Sundrum et al. (2002): Zur Bedeutung der Futterstruktur bei der Fütterung von Mastbullen. Artgerechte Tierhaltung in der modernen Landwirtschaft. Rentenbank (Hrsg.) Schriftenreihe Bd. 17, S. 161–195
- Verbraucherzentralen (2000): Mastgeflügelfleisch – Hähnchen und Puten. Verbraucherzentrale Hessen (Hrsg.), Frankfurt
- Verbraucherzentralen (2001): Markterhebung zur Kennzeichnung von Geflügelfleisch. Verbraucherzentrale Hessen (Hrsg.), Frankfurt
- Verbraucherzentralen (2003): Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügelfleisch (Huhn und Pute). Berlin
- Weißmann, F. (2003): Durch Qualitätsoffensive zu ökologischer Schweinezucht. Ökologie und Landbau 128 (4), S. 23–25
- Datenbanken: www.reginet.de, www.verbraucher-initiative.de

9.1 Rechtsvorschriften

- Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung vom 21. Oktober 2001 (zuletzt geändert 28.02.2002), hier insbesondere Abschnitt 2 „Kälberhaltung,“
- Tierschutz-Transportverordnung vom 25. Februar 1997
- Tierschutz-Schlachtverordnung vom 3. März 1997
- EG-Richtlinie über Mindestanforderungen für den Schutz von Schweinen vom 19. November 1991 (konsolidierte Fassung vom 5. Juni 2003)
- EWG-Verordnung 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Fortgeschriebene Fassung, Stand September 2004 (Hrsg. BMVEL)
- EG-Verordnung 1831/2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung vom 22. September 2003
- EWG-Verordnung 1538/91 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (konsolidierte Fassung, Stand 30.7.2002)

9.2 Privatwirtschaftliche Standards

- Bundeseinheitliche Eckwerte für eine freiwillige Vereinbarung zur Haltung von Jungmasthühnern (Broiler, Masthähnchen) und Mastputen vom 2.9.1999
- QS-System der Qualität und Sicherheit GmbH:
- Leitfäden Landwirtschaft: Rind vom 1.1.2005, Schwein vom 1.4.2004, Geflügel vom 28.08.2002
 - Prüfsystematik Geflügel
 - Leitfäden Schlachtung/Zerlegung: Rind vom 1.1. 2005, Schwein und Geflügel vom 21.05.2003
 - Leitfaden Handel (Stand 1.4.2004), Checkliste zur neutralen Kontrolle LEH (Stand 1.3.2005)

9.3 Sonstige Standards

- Kriterien für die extensive und artgemäße Erzeugung von Rind-, Schweine- und Mastgeflügelfleisch (Huhn und Pute). Verbraucherzentralen (Hrsg.), Oktober 2002
- BMVEL (2002) Agrarinvestitionsförderprogramm, Anlage 2 „Bauliche Anforderungen an eine besonders tiergerechte Haltung“ gemäß Nr. 5.2.1 und 5.3.1 (BT-Drs. L4/9009 vom 6.5.2002)