

Bio-Zeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



Zusatzanforderungen

für

Tierische Produkte

Stand: 01.01.2019

Inhalt:

Nr.		Seite
I.	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1.	Qualität	3
2.	Herkunft	5
II.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	7
1.	Allgemeines	7
2.	Teilnahmeerklärung	7
3.	Fachliche Kenntnisse	7
4.	Tierärztlicher Betreuungsvertrag	7
5.	Fütterung	8
6.	Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten	8
7.	Nachvollziehbarkeit der Fütterung	8
8.	Tiertransport	8
III.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	9
1.	Zeichennutzungsvertrag	9
2.	Erstkontrolle bei Aufnahme der Zeichennutzung	9
3.	Eigenkontrolle	9
4.	Hygiene	9
5.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	9
6.	Zeichenverwendung	9
IV.	ZU BEACHTENDE VORGABEN	10
V.	ZEICHENERKLÄRUNG	10

I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

1. Qualität

Rindfleisch

Qualitätskriterien	Schlachtung in Schlachtbetrieben die > 75 Rinder /Woche schlachten	Schlachtung in Schlachtbetrieben (Regionalschlachthöfe, Fleischerhandwerk, Direktvermarkter) die < 75 Rinder /Woche schlachten
pH-Wert (36 h)	frühestens nach 36 Stunden und nach dem Erreichen der Kerntemperatur von 7°C, spätestens nach 48 Stunden ≤ 5,8 (M. long. dorsi, 9.-13. Rippe) Keine DFD-Eigenschaften	
Mindestreifezeit	Kurzbratstücke (Steak, Roastbeef, Filet) mind. 21 Tage ab dem Tag der Schlachtung bis zur Vermarktung an Endverbraucher	
Kategorien	Bulle, Jungbulle, Ochse, Färse, Jungrind, Kuh	
Handelsklassen	E, U, R, O (O nur Färsen) Fettklassen 2 und 3 (sowie 4 für Kühe und Altbullen)	Fakultativ, wenn regionale Zusatzanforderungen gestellt werden
Schlachtalter	Jungbullen (Kat. A) Färsen (Kat. E) Ochsen (Kat. C) Jungrind (Kat. Z)	< 20 Monate < 24 Monate < 30 Monate < 12 Monate
Schlachtgewicht	Jungbullen (Kat. A) Färsen (Kat. E) Ochsen (Kat. C)	< 440 kg < 320 kg < 360 kg
Regionale Zusatzanforderungen	Fakultativ	

Schweinefleisch

Qualitätskriterien	Erfassung, Schlachtung und Vermarktung in Schlachtbetrieben die > 200 Schweine / Woche schlachten	Erfassung, Schlachtung und Vermarktung in Schlachtbetrieben (Regionalschlachthöfe, Fleischerhandwerk, Direktvermarkter) die < 200 Schweine / Woche schlachten
pH-Wert	Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 45 Min. ≥ 6,0 (Kotelett) ≥ 6,1 (Schinken) oder nach 30 Min. ≥ 6,1 (Kotelett) ≥ 6,2 (Schinken)	Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 45 Min. ≥ 6,0
Leitfähigkeit (alternativ zur pH-Wert-Messung)	Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 24 h, vor der Zerlegung Leitfähigkeit < 5,0 mS/cm	Messung Kotelettstrang 13./14. Rippe nach 24 h, vor der Zerlegung Leitfähigkeit < 5,0 mS/cm
Handelsklassen	S, E, U für die Verarbeitung	Fakultativ, soweit regionale Zusatzanforderungen bestehen
Reglementierung des Tropfsaftverlusts	< 3 % (Kotelett nach, 24 h, Stichprobenkontrollen)	Fakultativ
Regionale Zusatzanforderungen	Fakultativ	Fakultativ

Lammfleisch

Für Lammfleisch ist eine Reifezeit von mindestens 5 Tagen vom Tag der Schlachtung bis zur Vermarktung an den Endverbraucher vorgeschrieben.

Rohe Schaleneier

- Rohe Schaleneier_müssen beim Inverkehrbringen durch die Packstelle für die Frischvermarktung eine Luftkammerhöhe von maximal 4 mm aufweisen.
- Sie müssen innerhalb von 4 Werktagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt werden.
- Sie müssen bereits im Erzeugerbetrieb mit dem Erzeugercode gekennzeichnet werden.

Eiprodukte (Vollei, Eigelb, Eiklar, pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt)

- Vollei (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) muss einen Trockenmassegehalt von **über** 23% aufweisen.
- Eigelb (pasteurisiert oder als Trockeneiprodukt) muss einen Trockenmassegehalt von **über** 48% aufweisen.
- Bei der Herstellung von Eiprodukten dürfen keine Aromen oder Mikroorganismen oder Enzyme zugesetzt werden.
- In der Verarbeitung sind die Anwendung von Mikrowellen sowie mikrobiozider Gase verboten.

Suppenhühner (frisch oder tiefgefroren)

- Aus Gründen der Hygiene bei der Schlachtung dürfen Althennen mindestens 12 Stunden, jedoch nicht mehr als 14 Stunden, vor dem Verladen kein Futter mehr aufnehmen. Dazu muss das Futterdepot in der Futteranlage 12 Stunden vor dem Verladen der Tiere leer sein. Während der Nüchternungszeit verbleiben die Tiere bei eingeschalteter Dämmerbeleuchtung im Stall (Auslaufklappen zum Freiland geschlossen). In dieser Zeit ist den Tieren ausreichend Trinkwasser zur Verfügung zu stellen.
- Die Schlachtkörper müssen den gesetzlichen Anforderungen der Handelsklasse A entsprechen.

Hähnchenfleisch

Hähnchenfleisch darf einen maximalen Grillverlust von 20 % bezogen auf den Gesamtschlachtkörper im Jahresdurchschnitt nicht überschreiten.

Honig

Folgende Qualitätsparameter müssen eingehalten werden:

- Wassergehalt max. 18 %.
- Der Honig darf bei der Abfüllung nur kurzzeitig und nicht über 40° C erwärmt werden. Der Hydroxymethylfurfural-Gehalt (HMF-Gehalt) darf 15 mg pro kg Honig (nach Winkler oder einer vergleichbaren anderen Methode) nicht überschreiten.
- Die Invertaseaktivität muss mindestens 64 Einheiten (U pro kg Honig) SIEGENTHALER betragen.
- Honig darf nicht filtriert werden.

2. Herkunft



Rinder

Mastrinder, Altbullen und Kühe zur Schlachtung müssen in Baden-Württemberg oder in einem angrenzenden Bundesland in einem Betrieb geboren und aufgezogen worden sein, der nach den Erzeugungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung wirtschaftet.

Spätestens ab einem Alter von neun Monaten müssen die Masttiere in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Junge Rinder, die in einem Alter bis zu 12 Monaten geschlachtet werden, müssen in Baden-Württemberg geboren und aufgezogen worden sein. Sechs Monate, mindestens aber drei Viertel ihres Lebens unmittelbar vor der Schlachtung müssen diese Tiere in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Altbullen und Kühe zur Schlachtung müssen mindestens 12 Monate ihres Lebens unmittelbar vor der Schlachtung in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Mastschweine

Mastschweine müssen in Baden-Württemberg oder in einem angrenzenden Bundesland in einem Betrieb geboren und aufgezogen worden sein, der nach den Erzeugungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung wirtschaftet.

Spätestens ab einem Lebendgewicht von 30 kg müssen die Tiere in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Mastlämmer

Mastlämmer müssen in Baden-Württemberg oder in einem angrenzenden Bundesland in einem Betrieb geboren und aufgezogen worden sein, der nach den Erzeugungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils gültigen Fassung wirtschaftet.

Spätestens ab einem Lebendgewicht von maximal 20 kg bzw. einem Alter von maximal 12 Wochen müssen die Tiere in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Insgesamt müssen die Tiere mindestens sechs Monate in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden. Wenn Tiere im Alter von weniger als sechs Monaten geschlachtet werden, müssen Geburt und Aufzucht vollständig in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg erfolgen.

Mastgeflügel

Tiere zur Geflügelfleischerzeugung müssen bezüglich Geburt und Aufzucht den Erzeugungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen und spätestens ab einem Alter von einer Woche in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Eier, Eiprodukte, Suppenhühner

Eier für die Frischvermarktung und für die Verarbeitung müssen in einer Legehennenhaltung in Baden-Württemberg im Rahmen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg erzeugt worden sein.

Legehennen, deren Schlachtkörper als Suppenhühner mit dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg vermarktet werden, müssen während der gesamten Legephase unter den Bedingungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg gehalten werden.

Milch und Milchprodukte

Die zur Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen verwendete Rohmilch muss von teilnehmenden Milcherzeugerbetrieben aus Baden-Württemberg stammen. Molkereien, die an grenznahen Standorten grenzüberschreitend Milch direkt erfassen, können bis zu 20 % Milch von Erzeugern angrenzender Bundesländer, die nach den Erzeugungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung wirtschaften, in die Verarbeitung mit einbeziehen. Die Herkunft der Milch ist zu dokumentieren. Überschreitet der Anteil der Milch aus den angrenzenden Bundesländern einen Anteil von 10 %, so muss dies dem Endverbraucher auf dem Produkt entsprechend kenntlich gemacht werden.

Honig

Honig muss im Rahmen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg erzeugt werden und von Bienenvölkern stammen, deren Standort sich während der gesamten Erntezeit in Baden-Württemberg befindet.

Verarbeitete Produkte

Fleisch für die Verarbeitung sowie alle anderen nicht zuvor genannten, von Tieren gewonnenen Zutaten müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung genügen und von Erzeugerbetrieben stammen, die am Bio-Zeichen Baden-Württemberg teilnehmen.

Insbesondere die in der Produktkennzeichnung genannten Zutaten müssen den Anforderungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg entsprechen.

Alle übrigen Zutaten bei der Herstellung (Rezepturbestandteile) müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung genügen. In der Summe müssen mindestens 90% der Rezepturbestandteile den Anforderungen des Bio-Zeichens Baden-Württemberg entsprechen. Bei der Berechnung bleiben zugesetztes Wasser und Kochsalz unberücksichtigt (vgl. Programmbestimmungen für das Bio-Zeichen Baden-Württemberg).

II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER

1. Allgemeines



Die Erzeugung muss nach den Erzeugungsvorschriften der EU-Öko-Verordnung in der jeweils geltenden Fassung erfolgen.

Die Erzeugerbetriebe müssen in allen Betriebszweigen nach den Anforderungen des ökologischen Landbaus produzieren und die Umstellungsphase abgeschlossen haben. Eine Teilbetriebsumstellung ist nicht zulässig. Der gesamte Betrieb muss auf biologische Erzeugung umgestellt werden und dem Zertifizierungsverfahren unterstehen.

In begründeten Ausnahmefällen (Betriebe mit Anteilen an Dauerkulturen) kann eine Vermarktung von Produkten als Programmware ermöglicht werden, sobald die Produktbereiche, die für die Vermarktung unter dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg bestimmt sind, vollständig umgestellt sind.

Der Einsatz von Geflügelkot und von flüssigen tierischen Exkrementen (Gülle, Jauche) aus konventioneller Erzeugung zur Düngung ist nicht zulässig.

Der Einsatz von kompostierten oder fermentierten Haushaltsabfällen ist nur unter zusätzlichen Öko-Gütesicherungskriterien zulässig.

Der Tierbestand ist an die Flächen gebunden. Pro Hektar bewirtschafteter Fläche darf jährlich max. 112 kg Stickstoff (= 1,4 Dungeinheiten) aus der Tierhaltung anfallen. Das entspricht z. B. 140 Legehennen, 280 Masthühnern, 10 Mastschweinen oder 2 Milchkühen pro Hektar.

2. Teilnahmeerklärung



Erzeugerbetriebe müssen über den Zeichennutzer eine Teilnahmeerklärung gegenüber einem Lizenznehmer abgeben.

Mit der Teilnahmeerklärung verpflichtet sich der Erzeugerbetrieb, am Bio-Zeichen Baden-Württemberg teilzunehmen und die jeweils gültigen Bestimmungen einzuhalten.

3. Fachliche Kenntnisse¹

Die für die Produktion verantwortliche Person muss eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung nachweisen, die mindestens die Anforderungen „Fachkraft für landwirtschaftliche Unternehmensführung“ erfüllt (Ausnahme Imkerei).

4. Tierärztlicher Betreuungsvertrag

Alle Tierhalter - ausgenommen die Bereiche Imkerei und Milcherzeugung - müssen jeweils einen Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt abschließen.



Diese Verpflichtung des Abschlusses eines tierärztlichen Betreuungsvertrages kann vom Erzeugerbetrieb durch nachweisliche Erfüllung sogenannter Tierwohl-Kontrollen (z. B. im Rahmen von Verbandskontrollen) substituiert werden. Die Substitution erfordert vorab die Genehmigung des der Tierwohl-Kontrolle zugrundeliegenden Regelwerks durch den Zeichenträger.

¹ Nicht gefordert für Erzeuger die bereits vor dem 1. Januar 2017 am Bio-Zeichen Baden-Württemberg teilgenommen haben.

5. Fütterung

Die eingesetzten Futtermittel müssen der Positivliste für Einzelfuttermittel der Normenkommission für Einzelfuttermittel im Zentralausschuss der Deutschen Landwirtschaft entsprechen.

Im Sommer müssen Wiederkäuer ausreichend Grünfutter erhalten. Eine ganzjährige Fütterung mit Silage ist nicht gestattet.

Herkunft: Der überwiegende Anteil (mehr als 50 % bezogen auf die Trockenmasse) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs (betriebseigenes Futter) stammen. Im Fall von Betriebsgemeinschaften und dauerhaftem Futtermittelbezug von nahe liegenden Betrieben muss der überwiegende Anteil der Futtermittel in den vertraglich angeschlossenen Betrieben in Baden-Württemberg erzeugt werden.

6. Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten

Der Betrieb darf nur solche Misch- und Einzelfuttermittel zukaufen und einsetzen, die der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

Der Betrieb darf grundsätzlich nur solche Misch- und Einzelfuttermittel zukaufen und einsetzen, die von nach gültigem Futtermittelgesetz registrierten und anerkannten Futtermittelherstellern stammen. Ausgenommen sind landwirtschaftliche Rohwaren wie Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte etc., die von Landwirt zu Landwirt verkauft werden.

7. Nachvollziehbarkeit der Fütterung



Der teilnehmende Betrieb ist verpflichtet, die Herkunft und die Verwendung der Futtermittel schlüssig über Belege und andere geeignete Dokumente nachzuweisen.

Betriebe, die Mischfuttermittel in eigenen Anlagen mischen, müssen für die jeweiligen Mischungen ein Mischprotokoll anfertigen, aus dem die jeweiligen Komponenten sowie deren Anteil in der Mischung hervorgehen.

8. Tiertransport

Beim Verladen ist auf einen ruhigen Umgang mit den Tieren zu achten. Die Verladung und der Transport müssen tierschonend erfolgen. Insbesondere sind möglichst kurze Transportzeiten einzuhalten. Die Fahrzeit beim Transport lebender Tiere zum Ort der Schlachtung darf nach Abschluss der Verladung beim Erzeuger bis zur Ankunft an der Schlachtstätte nicht mehr als vier Stunden betragen.

III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER

Die Zeichennutzung erstreckt sich in diesem Bereich nur auf die Verarbeitung sowie den Handel und die Vermarktung tierischer Produkte.

1. Zeichennutzungsvertrag



Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

2. Erstkontrolle bei Aufnahme der Zeichennutzung

Zu Beginn der Zeichennutzung muss zeitnah innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss des Zeichennutzungsvertrags eine Erstkontrolle durch die beauftragte Kontrollstelle durchgeführt werden, wobei nachgewiesen werden muss, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

3. Eigenkontrolle



Der Zeichennutzer hat in eigener Verantwortung die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um sicherzustellen, dass die gekennzeichneten Erzeugnisse den Bestimmungen des Bio-Zeichens entsprechen. Erforderlich sind insbesondere betriebliche Eigenprüfungen, die über Aufzeichnungen (z. B. Checklisten) zu belegen sind.

4. Hygiene

Die Herstellung von Produkten mit dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

Hersteller von Eiprodukten benötigen eine Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004².

5. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse



Erzeugnisse für die Vermarktung unter dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

6. Zeichenverwendung



Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft verwendet werden.


Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Bio-Zeichens Baden-Württemberg zu der entsprechenden Ware erfolgen.

² Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit speziellen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S. 55).

IV. ZU BEACHTENDE VORGABEN

1. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 (EU-Öko-Verordnung)
2. Programmbestimmungen für das Bio-Zeichen Baden-Württemberg

V. ZEICHENERKLÄRUNG

Anforderungen, die mit diesem Symbol  gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses am Bio-Zeichen Baden-Württemberg.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart