

# Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



## Zusatzanforderungen für den Produktbereich

### Rindfleisch

(Erzeugung, Erfassungshandel, Schlachtung,  
Zerlegung, Endverkauf)

Stand: 01.01.2019

## Inhalt:

Nr.		Seite
<b>I.</b>	<b>BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN</b>	<b>3</b>
1.	Fleischqualität	3
2.	Gentechnik	3
3.	Herkunft	3
<b>II.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER</b>	<b>4</b>
1.	Teilnahmevereinbarung	4
2.	Teilnahme an QS	4
3.	Erstkontrolle	4
4.	Eigenkontrolle	4
5.	Fachliche Kenntnisse	4
6.	Tiere	4
7.	Herkunft und Alter der Jungtiere	4
8.	Fütterung	4
9.	Futtermittelerzeugung	5
10.	Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten	5
11.	Nachvollziehbarkeit der Fütterung	5
12.	Tiertransport	5
<b>III.</b>	<b>BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER</b>	<b>6</b>
1.	Zeichennutzungsvertrag	6
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	6
3.	Eigenkontrolle	6
4.	Hygiene	6
5.	Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft	6
6.	Tiertransport	6
7.	Schlachtprotokoll	6
8.	Einhaltung der Mindestreifezeit	6
9.	Rückstandsuntersuchungen	6
10.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	6
11.	Zeichenverwendung	6
<b>IV.</b>	<b>MITGELTENDE UNTERLAGEN</b>	<b>7</b>
<b>V.</b>	<b>ZEICHENERKLÄRUNG</b>	<b>7</b>

# I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN

## 1. Fleischqualität



Qualitätskriterien	Erfassung, Schlachtung und Vermarktung in großen Strukturen (Großschlachtbetriebe) > 75 Rinder /Woche	Erfassung, Schlachtung und Vermarktung in handwerklichen Strukturen (Regionalschlachthöfe, Fleischerhandwerk, Direktvermarkter) < 75 Rinder /Woche
pH-Wert (36 h)	frühestens nach 36 Stunden und nach dem Erreichen der Kerntemperatur von 7°C, spätestens nach 48 Stunden $\leq 5,8$ (Mastrinder M. long. dorsi, 9.-13. Rippe) $\leq 6,0$ (Schlaktkühe M. long. dorsi, 9.-13. Rippe) Keine DFD-Eigenschaften	
Mindestreifzeit	Kurzbratstücke (Steak, Roastbeef, Filet) mind. 28 Tage ab dem Tag der Zerlegung bis zur Vermarktung an Endverbraucher	
Kategorien	Jungbulle, Ochse, Färse, Jungrind Kühe (Verarbeitung)	
Handelsklassen	E, U, R O (O nur Färsen) Fettklassen 2 und 3	Fakultativ, wenn regionale Zusatzanforderungen gestellt werden
Schlachtalter	Jungbullen (Kat. A) Färsen (Kat. E) Ochsen (Kat. C) Jungrind (Kat. Z) Kühe (Kat. D)	< 20 Monate < 24 Monate < 30 Monate < 12 Monate < 108 Monate
Schlachtgewicht	Jungbullen (Kat. A) Färsen (Kat. E) Ochsen (Kat. C) Kühe (Kat. D)	< 440 kg < 320 kg < 360 kg < 440 kg
Regionale Zusatzanforderungen	Fakultativ	

## 2. Gentechnik



Alle Produkte dieses Bereichs, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

## 3. Herkunft



**Mastrinder** müssen in Baden-Württemberg oder in einem angrenzenden Bundesland geboren worden sein.

Spätestens ab einem Alter von sechs Monaten müssen die Tiere in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Qualitätszeichens in Baden-Württemberg gehalten werden.

**Schlaktkühe** müssen 12 Monate, mindestens aber drei Viertel der Lebenszeit vor der Schlachtung, durchgängig in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb in Baden-Württemberg gehalten worden sein.

## II. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER



### 1. **Teilnahmevereinbarung**

Der Betrieb muss eine gültige Teilnahmevereinbarung mit einem Lizenznehmer vorweisen können.

Mit der Teilnahmevereinbarung erklärt sich der Erzeugerbetrieb bereit, am Qualitätszeichen Baden-Württemberg teilzunehmen und die jeweils gültigen Bestimmungen einzuhalten. Mit der Gegenzeichnung des Lizenznehmers gilt die Vereinbarung verbindlich.

### 2. **Teilnahme an QS**

Der Erzeugerbetrieb muss während der gesamten Produktions- und Vermarktungszeit als Teilnehmer am Qualitätssicherungssystem nach QS (Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn) zugelassen sein. Erzeugerbetriebe von Schlachtkühen müssen nachweislich die Anforderungen nach QM Milch erfüllen.

### 3. **Erstkontrolle**



Innerhalb von drei Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung muss der Erzeugerbetrieb im Rahmen eines Audits hinsichtlich der Zusatzanforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle erstmals überprüft werden. Sofern bereits eine Zertifizierung nach QS besteht, kann die Erstkontrolle zusammen mit dem nächsten Regelaudit erfolgen, auf jeden Fall aber innerhalb von 12 Monaten nach Abschluss der Teilnahmevereinbarung.

### 4. **Eigenkontrolle**



Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

### 5. **Fachliche Kenntnisse**

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

### 6. **Tiere**

Zur Mast sind nur Fleischrassen sowie Kreuzungen mit Fleischrassen oder Zweinutzungsrasen zugelassen, dabei sind als Milchrasen anzusehen, die im Anhang XV der VO (EG) Nr. 1973/2004 aufgelistet sind.

### 7. **Herkunft und Alter der Jungtiere**



Die Masttiere müssen in Baden-Württemberg oder einem angrenzenden Bundesland geboren worden sein.

Spätestens ab einem Alter von sechs Monaten müssen die Masttiere in einem teilnehmenden Erzeugerbetrieb unter den Bedingungen des Qualitätszeichens gehalten werden. Die Tiere müssen durchgängig im QS-System bzw. im Qualitätszeichen Baden-Württemberg oder in einem Qualitätsprogramm eines angrenzenden Bundeslandes geboren und aufgezogen werden.

### 8. **Fütterung**

#### - Herkunft:

Der überwiegende Anteil (mind. 51 % 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.


#### - Gentechnikfreie Fütterung (s. QZBW Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung):



Futtermittel, die aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder solche enthalten und nach der VO EG Nr. 1829/2003 kennzeichnungspflichtig sind, dürfen nicht eingesetzt werden, so dass sichergestellt ist, dass die tierischen Erzeugnisse entsprechend

dem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz mit dem Zusatz „Ohne Gentechnik“ ausgelobt werden können. Mastrinder und Schlachtkühe müssen deshalb in einem Zeitraum von 12 Monaten, auf jeden Fall aber drei Viertel ihres Lebens, vor der Schlachtung ausschließlich mit entsprechend dafür geeigneten Futtermitteln (Ohne Gentechnik) gefüttert werden.

## 9. **Futtermittelerzeugung**

Werden Futtermittel zur Fütterung der Tiere im eigenen Betrieb angebaut, darf auf den Flächen des  gesamten Betriebs kein Klärschlamm ausgebracht werden. Zu Beginn der Erzeugung muss plausibel dargelegt werden, dass in den zurückliegenden 5 Jahren kein Klärschlamm auf den Futteranbauflächen ausgebracht wurde.


Die Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen ist nur zulässig, wenn sie aus Anlagen stammen, in denen ausschließlich Stallmist, Gülle und/oder pflanzliches Material (einschl. pflanzliche Substrate aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Landschaftspflegematerial entsprechend Anhang 3 der Biomasseverordnung in der Fassung vom 01.01.2012) im Sinne des Erneuerbare-Energien-Gesetz in der Fassung vom 01.09.2009 bzw. 01.01.2012 vergärt werden.

## 10. **Futtermittelbezug von zugelassenen Lieferanten**

Der Betrieb darf grundsätzlich nur solche Misch- und Einzelfuttermittel zukaufen und einsetzen, die von nach gültigem Futtermittelgesetz registrierten und anerkannten Futtermittelherstellern stammen. Der Hersteller muss darüber hinaus bei QS als Hersteller für Mischfuttermittel oder Einzelfuttermittel oder als Betreiber einer fahrbaren Mahl- und Mischanlage zugelassen sein oder ein vergleichbares von QS anerkanntes Qualitätssicherungssystem nachweisen (s. QS Arbeitshilfe Futtermittelwirtschaft).

Ausgenommen sind landwirtschaftliche Rohwaren wie Getreide, Ölsaaten, Hülsenfrüchte etc., die von Landwirt zu Landwirt verkauft werden. Der Erzeuger muss sich von seinem Lieferanten schriftlich bestätigen lassen, dass auf dessen Flächen bei der Erzeugung der Futtermittel kein Klärschlamm in den zurückliegenden 5 Jahren eingesetzt wurde. Die Regelung bezüglich der Düngung mit Gärresten aus Biogasanlagen gilt entsprechend.

## 11. **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.

## 12. **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 darf nach Abschluss der Verladung beim Erzeuger bis zur Ankunft an der Schlachtstätte nicht mehr als vier Stunden betragen.

### III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER



#### 1. Zeichennutzungsvertrag

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

#### 2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.



#### 3. Eigenkontrolle

Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

#### 4. Hygiene

Schlachtung, Zerlegung, Handel und Verkauf von Fleisch mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.



#### 5. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft

Ein Zeichennutzer darf Rinder zur Schlachtung sowie Schlachtkörper und Teilstücke für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger oder Zeichennutzer in das Qualitätszeichen eingebunden sind.



#### 6. Tiertransport

Der Transport der Schlachttiere darf nur durch QS-zugelassene Transporteure erfolgen. Ausgenommen davon sind Tiertransporte zur Schlachtstätte, die von den betreffenden Erzeugern selbst mit eigenen Fahrzeugen vorgenommen werden. Der Zeichennutzer ist für die Einhaltung dieser Regelung nachweislichpflichtig.



#### 7. Schlachtprotokoll

Schlachtbetriebe und selbst schlachtende Metzger sind verpflichtet, ein Schlachtprotokoll zu führen. Im Schlachtprotokoll sind Schlachtnummer, Gewicht, pH-Wert, Rasse, Erzeugerbetrieb sowie die Ergebnisse der Qualitätsmessungen einzutragen. Die Schlachtprotokolle sind zwei Jahre vom Zeichennutzer aufzubewahren.

#### 8. Einhaltung der Mindestreifezeit

Bestimmte Rindfleischteilstücke sind vor der Abgabe an Endverbraucher sachgerecht zu reifen (s. Tabelle unter I.1).



#### 9. Rückstandsuntersuchungen

Bei der Schlachtung ist stichprobenweise je 100 geschlachteter Rinder eine Fleischsaftprobe zu entnehmen und auf antibiotisch wirksame Substanzen zu untersuchen.



#### 10. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse

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



#### 11. Zeichenverwendung


Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden.

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

#### **IV. MITGELTENDE UNTERLAGEN**

1. QS Leitfaden Landwirtschaft Rinderhaltung (aktuelle Fassung)
2. QS Arbeitshilfe Futtermittelwirtschaft (aktuelle Fassung)
3. Checkliste zur Eigenkontrolle für Erzeuger
4. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer
5. Leitlinie Anforderungen „Ohne Gentechnik“ in der Tierhaltung

#### **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 im Qualitätszeichen 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