



ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch

ORGAINVENT-Standard zur Haltungsform 3

- **100 % Strohschwein**
Fleischerei Lars Bode

Version: August 2021





1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	2
2	Vorwort	3
3	Kriterienkatalog „100 % Strohschwein“	4
3.1	Kriterien „100 % Strohschwein“	4
3.1.1	Teilnahme am QS-System verpflichtend	4
3.1.2	Vertragslandwirte	4
3.1.3	Haltung der Tiere auf Stroh	4
3.1.4	Haltung der Tiere in Offenfrontställen/Auslaufställen	4
3.1.5	Platzangebot	5
3.1.6	Hofeigene Futtermischungen - Gentechnikfrei	5
3.1.7	Kurze Transportwege	6
3.1.8	Von der Verarbeitung bis zum Versand: Alles aus einer Hand	6
3.2	Kriterienkatalog ORGAINVENT	6
3.2.1	Rechtsvorgaben für Schwein-, Schaf-, Ziegen-, Geflügelfleisch	6
3.2.2	Freiwillige Angaben	6
3.2.3	Regeln der Chargenbildung	6
3.2.4	Dokumentation und Nachweisführung	6
4	Kontrollen	6
4.1	Interne Kontrollen	7
4.2	Externe Kontrollen	7
4.3	Zertifizierungsstellen	7
5	Kontrollen für „100 % Strohschwein“	7
5.1	Systemkontrolle	7
5.2	Erstkontrolle	7
5.3	Nachkontrolle	8
5.4	Kontrollergebnisse	8
6	Kontrollen im ORGAINVENT-System	8
7	Logoverwendung	9
8	Musteretikett	10



2 Vorwort

Eine der natürlichen Ansprüche der Tiere orientierte Tierhaltung findet beim Verbraucher immer mehr Bedeutung. Zusammen mit dem Fleischermeister Lars Bode haben wir, die ORGAINVENT GmbH, uns Kriterien überlegt und im „100 % Strohschwein“ – Programm für die Fleischerei Lars Bode zusammengefasst, die genau diesen natürlichen Ansprüchen entsprechen.

Kontrolliert werden diese Kriterien auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Kombination mit der ORGAINVENT-Kontrolle von einer neutralen Zertifizierungsorganisation.

Das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch bietet ein unabhängiges System für geprüfte und rückverfolgbare Herkunft von Fleisch über alle Erzeugungs- und Vermarktungsstufen.

Das ORGAINVENT-System bietet den Kundinnen und Kunden die Informationen, die sie sich wünschen, da auch die Fleisch- und Wurstwaren der Fleischerei Lars Bode aus Fleisch von Tieren mit besonderer Haltung produziert werden. Auch während der weiteren Produktionsschritte wird die Rückverfolgbarkeit bis auf die landwirtschaftlichen Betriebe gewährleistet.

Der Endverbraucher kennt bereits seit 1998 Herkunftsinformationen für Rindfleisch – sowohl an der Bedientheke als auch auf SB-Verpackungen. Gefordert werden diese Angaben durch die VO (EG) Nr. 1760/2000.

Die Rindfleischetikettierung kann seit März 1998 mit Hilfe des ORGAINVENT-Systems in den Unternehmen durchgeführt werden.

Seit dem 01. April 2015 sind Herkunftsinformationen für den Endverbraucher sowie für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen (z.B. Gastronomen, Großküchen) auf vorverpacktem Schweine-, Schaf, Ziegen- und Geflügelfleisch (SSZG) gemäß VO (EU) Nr. 1337/2013 vorgeschrieben.



3 Kriterienkatalog „100 % Strohschwein“

Der Kriterienkatalog umfasst neben Kriterien für die Tierhaltung, die in Form von Kontrollen auf den landwirtschaftlichen Betrieben abgeprüft werden, auch Kriterien, die in den nachgelagerten Prozessen, wie der Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Verkauf erfüllt werden müssen und durch die ORGAINVENT-Kontrolle kontrolliert werden.

Da die Kriterien für die nachgelagerten Stufen für den Standard der Haltungsform nicht relevant sind, werden sie hier nur kurz angerissen. Als ORGAINVENT-Teilnehmer können diese im ORGAINVENT-Handbuch nachgelesen werden.

In diesem Kriterienkatalog werden nur die relevanten Kriterien für die „100 % Strohschwein“ – Kontrolle und Haltungsformen aufgelistet. Die gesetzlichen Vorgaben werden durch die QS-Kontrolle abgeprüft und daher hier vernachlässigt.

3.1 Kriterien „100 % Strohschwein“

3.1.1 Teilnahme am QS-System verpflichtend

Jeder Erzeugerbetrieb (Tierhalter) muss im QS-System (Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn) für die Produktionsart Schwein (Schweinemast) zertifiziert und lieferberechtigt sein.

Im Audit muss jeder Tierhalter den Nachweis erbringen, dass der Betrieb am Antibiotikamonitoring und Programm „Schlachtbefunddaten“ teilnimmt. Die Schlachtbefunddaten sowie der Therapieindex des letzten Quartals müssen im Audit vorgezeigt werden können.

Die Lieferberechtigung muss im Audit überprüft werden, in dem die VVVO-Nummer über die öffentliche Suche eingegeben wird [[QS SP \(q-s.de\)](https://www.qs-sp.de)].

3.1.2 Vertragslandwirte

Zwischen dem Tierhalter und der Fleischerei Lars Bode liegt eine schriftliche Vereinbarung der Tierabnahme vor. Diese ist sowohl in der Kontrolle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb, als auch in der Fleischerei einsehbar.

3.1.3 Haltung der Tiere auf Stroh

Der Tierhalter muss sicherstellen, dass die Liegefläche bodendeckend mit täglich frischem Stroh eingestreut wird, sodass die Liegefläche trocken ist.

Zusätzlich zum Stroheinstreu, muss vom Tierhalter gewährleistet werden, dass die Tiere jederzeit Zugang zu organischem Beschäftigungsmaterial (Holz, Sisal, Naturkautschuk) haben.

Der Tierhalter muss darauf achten, dass sowohl das Stroheinstreu als auch das organische Beschäftigungsmaterial gesundheitlich unbedenklich ist.

Der Auditor kontrolliert in Form einer Sichtprüfung, ob eine trockene mit frischem Stroh eingestreuete Fläche vorhanden ist. Zusätzlich prüft er, ob den Tieren ausreichend organisches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung steht.

3.1.4 Haltung der Tiere in Ställen mit Außenklimareizen/Auslaufställen

Der Tierhalter muss sicherstellen, dass die Tiere während der Mast in Ställen mit Außenklimareizen/ Ställen mit Auslauf gehalten werden. Die Tiere müssen an mindestens einer Seite des Stalls die Möglichkeit haben das äußere Klima, wie zum Beispiel: Tageslicht, Frischluft sowie äußere Temperatur wahrnehmen zu können.



Anforderungen an Ställe mit Außenklimareizen:

Mindestens 30 % der Längsseite des Stalls müssen dauerhaft zur passiven Belüftung geöffnet sein (10 % Abweichung der berechneten geöffneten Fläche sind tolerierbar) und alle Buchten müssen jeweils an der offenen Fläche angrenzen.

Vor negativen Klimaeinflüssen, wie Regen, Schnee, Wind, Zug, hohen/ niedrigen Temperaturen müssen die Tiere jedoch geschützt werden. Hierzu können Windbrechnetze, Jalousien, etc. verwendet werden. Das Schließen von Jalousien, etc. ist nur zeitweise erlaubt. Sollte die Schließung aufgrund von Extremwetter notwendig sein, muss der Zeitraum vom Landwirt dokumentiert werden.

Die Lüftung dieser Ställe erfolgt über eine natürliche/ passive Belüftung ohne den Einsatz von Ventilatoren, etc.

In Form einer Sichtprüfung werden die Anforderungen zum Offenstall und Belüftung kontrolliert.

Anforderungen an Ställe mit Auslaufhaltung:

Wie das Platzangebot im Stall, ist jedem Tier auch eine Mindestauslauffläche (Siehe nachfolgende Tabelle) in Abhängigkeit des Lebendgewichts anzubieten.

Gewicht	Platzangebot
30 kg – 50 kg	0,2 m ² / Tier
>50 kg – 110 kg	0,4 m ² / Tier
>110 kg	0,7kg/ Tier

Der Auslauf darf bis zu 50% überdacht sein, wobei die Überdachung nur zum Schutz der Tiere vor Sonne, Wind, Regen, Schnee, etc. dienen soll.

Der Auslauf darf aus Tierschutzgründen (wie z.B. Witterungen, Seuchenschutz, etc.) zeitweise geschlossen werden. Die Dauer der Schließung mit entsprechendem Grund ist zu dokumentieren und dem Prüfer während der Prüfung vorzulegen.

In Form einer Sichtprüfung werden die Anforderungen zum Auslauf kontrolliert.

3.1.5 Platzangebot

Jedem Tier muss dem Durchschnittsgewicht entsprechend uneingeschränkt eine nutzbare Bodenfläche mit 40% mehr Platz als vom Gesetzgeber vorgeschrieben zur Verfügung stehen. In der nachfolgenden Tabelle sind die Werte entsprechend dem Gewicht angegeben:

Gewicht	Platzangebot	Gesetzliche Vorgabe*
30 kg – 50 kg	0,70 m ² / Tier	0,5 m ² /Tier
50 kg – 110 kg	1,05 m ² / Tier	0,75 m ² /Tier
> 110 kg	1,40 m ² / Tier	1,00 m ² /Tier

* Die gesetzlichen Vorgaben sind in der Tierschutznutztierverordnung §29 nachzulesen.

Vom Auditor muss die Belegdichte (Tierzahl und Stallgröße) ausgerechnet werden.

3.1.6 Hofeigene Futtermischungen - Gentechnikfrei

Das Futter besteht aus hofeigenen Futtermischungen „ohne Gentechnik“. Bei Zukäufen müssen diese über Lieferscheine bestätigt werden. Auf den Lieferscheinen darf die Angabe GVO nicht stehen.

Es muss im Audit zusätzlich zu den Lieferscheinen ein Mischprotokoll vorliegen, aus dem die Futterzusammenstellung hervor geht.



3.1.7 Kurze Transportwege

Die Landwirte liegen in einem Radius von 100 km um die Schlachtstätten, weshalb die Transportwege sehr kurz sind.

Kontrolliert werden kann dies über die Adressenauflistung bzw. schriftliche Vereinbarung, die zwischen Herrn Bode und den entsprechenden Tierhaltern geschlossen wurde.

3.1.8 Von der Verarbeitung bis zum Versand: Alles aus einer Hand

Für die Produkte „100 % Lars Bode“ werden nur Tiere aus Vertragslandwirtschaft verwendet, die im Betrieb Bode verarbeitet, verpackt und versandt wurden. Dieses muss über die Angaben auf den Lieferscheinen und eigenen Produktionsaufzeichnungen bestätigt werden.

3.2 Kriterienkatalog ORGAINVENT

Das ORGAINVENT-System wird auf den Stufen Schlachtung bis Fleischerei-Fachgeschäft angemeldet und ist dort die logische und sinnvolle Konsequenz aus den besonderen Haltungsformen der Tiere auf den landwirtschaftlichen Betrieben.

Die einzuhaltenden Kriterien lauten wie folgt:

3.2.1 Rechtsvorgaben für Schwein-, Schaf-, Ziegen-, Geflügelfleisch

Nachzulesen im ORGAINVENT-Leitfaden für Schwein-, Schaf-, Ziegen-, Geflügelfleisch oder in der VO (EG) 1337/2013.

3.2.2 Freiwillige Angaben

Nachzulesen im ORGAINVENT- Leitfaden für Schwein-, Schaf-, Ziegen-, Geflügelfleisch oder in der VO (EG) 1337/2013.

3.2.3 Regeln der Chargenbildung

Nachzulesen im ORGAINVENT- Leitfaden für Schwein-, Schaf-, Ziegen-, Geflügelfleisch oder in der VO (EG) 1337/2013.

3.2.4 Dokumentation und Nachweisführung

Hier ist ein umfassendes Kennzeichnungs- und Registriersystem zur Erfassung der Zu- und Abgänge der Tiere, Schlachtkörper und Fleischstücken gesetzlich gefordert, welches die Rückverfolgbarkeit des Fleisches und der damit verbundenen Angaben gewährleistet.

Zu den kritischen Punkten zählt der

- Wareneingang
- Zerlegeprozess mit ggf. Chargenbildung sowie
- Warenausgang

Nachzulesen in den „Allgemeinen Systemvorgaben“ des ORGAINVENT-Systems oder in der VO (EG) 1337/2013.

4 Kontrollen

Landwirtschaftliche Betriebe sind i.d.R. keine ORGAINVENT-Teilnehmer, soweit sie nur mit der Erzeugung von Schlachttieren betraut sind und nicht mit der Schlachtung, der weiteren Zerlegung und Verarbeitung. Die Nachweisführung der Leberdierherkunft (wie von der EU gefordert) wird am Schlachthof erhoben. Eine freiwillige Kontrolle von Herkunftsangaben vor Ort ist auf den landwirtschaftlichen im Rahmen der freiwilligen Spotaudits möglich.



Für freiwillige Angaben zum Fleisch, die ihren Ursprung auf der landwirtschaftlichen Stufe haben und nicht über behördliche Dokumente oder existierende und anerkannte Kontrollsysteme (QS, BIO, Markenfleischprogramme) belegt werden können, muss die Zulässigkeit dieser Angaben auf den vorgelagerten Betrieben im Rahmen des ORGAINVENT-Systems neutral kontrolliert werden. Der Schlachtbetrieb beauftragt diese Kontrollen. Angemessen ist eine jährliche Kontrollquote von 10 % der Betriebe. Auf dem Schlachtbetrieb muss ein Nachweis über diese Kontrollen vorhanden sein.

Für die Kontrollen wurde eine eigene Checkliste für das Programm „100 % Strohschwein“ erarbeitet.

4.1 Interne Kontrollen

Innerhalb der Unternehmen findet die „Eigenkontrolle“ statt, die sich im Wesentlichen in der kompetenten Umsetzung des Systems ausdrückt. In der Tierhaltung kann hierzu die Eigenkontrollcheckliste des QS-Systems verwendet werden, die um die Kriterien des „100 % Strohschwein“ – Programms ergänzt werden.

4.2 Externe Kontrollen

Die Überprüfung durch die neutralen Zertifizierungsstellen ist „der Blick von außen“ auf die Vorgänge im Unternehmen. Betriebsfremde Personen mit entsprechender Qualifikation prüfen, ob die Umsetzung im Unternehmen funktionsfähig ist und ob die Eigenkontrollen sowie die Dokumentation schlüssig und umfassend sind. Sie bestätigen so das Funktionieren des Systems oder zeigen Schwachstellen auf, die mit geeigneten Korrekturmaßnahmen behoben werden.

4.3 Zertifizierungsstellen

Im ORGAINVENT-System ist bereits eine Vielzahl von unabhängigen Zertifizierungsstellen vertraglich eingebunden. Dieser Pool kann auf Wunsch der Teilnehmer erweitert werden, wenn die Zertifizierungsstelle die notwendigen Anforderungen erfüllt und mit ORGAINVENT einen entsprechenden Vertrag abschließt. Der ORGAINVENT-Teilnehmer beauftragt eine dieser Zertifizierungsstellen nach eigener Wahl. Die Zertifizierungsstelle gibt gegenüber ORGAINVENT eine rechtsverbindliche Erklärung bezüglich der Kontrolltätigkeit im betreffenden Unternehmen ab.

Diese Kontrollstellen führen auch die Kontrolle auf den landwirtschaftlichen Betrieben durch.

→ ORGAINVENT-Information: Liste der Zertifizierungsorganisationen

5 Kontrollen für „100 % Strohschwein“

5.1 Systemkontrolle

Bei der Systemkontrolle wird geprüft, ob die Anforderungen gemäß Kriterienkatalog für die Tierhaltung erfüllt werden.

Der Zeitpunkt einer Systemkontrolle kann zwischen Teilnehmer und Zertifizierungsstelle abgestimmt werden (Terminankündigung).

5.2 Erstkontrolle

Innerhalb der ersten 8 Wochen nach Anmeldung und Aufnahme in das Programm führt die beauftragte Zertifizierungsstelle eine Systemkontrolle beim neuen Landwirt durch. Danach finden die Kontrollen im normalen Rhythmus statt.



5.3 Nachkontrolle

Nachkontrollen werden notwendig, wenn eine reguläre Kontrolle nicht bestanden wurde. Mit Hilfe der Nachkontrolle wird festgestellt, ob die vereinbarten Korrekturmaßnahmen umgesetzt wurden. Die Kontrolleure entscheiden, ob eine Vor-Ort-Nachkontrolle notwendig ist oder ob eine Überprüfung der Dokumente ausreicht. Bei der Vor-Ort-Nachkontrolle wird die Checkliste der Kombikontrolle verwendet.

5.4 Kontrollergebnisse

Direkt im Anschluss an die Kontrolle wird vom Kontrolleur das vorläufige Kontrollergebnis ermittelt und dem Unternehmen mitgeteilt:

- Status I: Ohne Beanstandung; nächste Prüfung nach Plan
- Status II: kleinere Fehler liegen vor (festgestellte Mängel sind abzustellen ggf. muss eine Nachkontrolle erfolgen)
- Status „nicht bestanden“: Es erfolgt eine Nachkontrolle

Bei einem K.O. wird bei einer Erstkontrolle kein Zertifikat vergeben. Kriterien dürfen nicht ausgelobt werden. Ein Termin für eine Nachkontrolle wird zwischen Kontrollstelle und dem Handwerksbetrieb abgestimmt.

Wird ein K.O. bei einer Folgekontrolle festgestellt so wird zunächst kein neues Zertifikat erteilt.

Wird diese dann erfolgreich bestanden, erfolgt eine Zertifikatsverlängerung und die Angaben dürfen wieder ausgelobt werden.

6 Kontrollarten

6.1 Sichtprüfung

In einer Sichtprüfung ist das zuvor genau definierte Kriterium vom Prüfer in der Praxis vor Ort in Augenschein zu nehmen. Bspw. reicht für das Kriterium „Stall mit Außenklimareizen“, ein Blick auf den Grundriss des Stalls nicht aus, sondern der Prüfer muss sich praktisch davon überzeugen, dass Außenklimareize geschaffen wurden. Es steht ihm zu die Stallöffnungen nachzumessen.

6.2 Dokumenten

In der Dokumentenprüfung werden Kriterien abgeprüft, die nicht in der Praxis entstehen. Hierzu zählen zum Beispiel vertragliche Vereinbarungen, die QS-Zulassungsbescheinigung oder die Informationsbriefe zum Antibiotikamonitoring oder der Schlachtbefunddaten.

7 Kontrollen im ORGAINVENT-System

Die Gleichbehandlung aller Teilnehmer durch Anwendung eines standardisierten Kontrollkonzeptes steht im ORGAINVENT-System im Vordergrund. Hinsichtlich der Kontrollhäufigkeit orientiert sich ORGAINVENT-System am System der QS GmbH:

- ORGAINVENT-Status I: Kontrollfrequenz: 2 Jahre
- ORGAINVENT-Status II: Kontrollfrequenz: 1 Jahr
- ORGAINVENT-Status III: Kontrollfrequenz: 6 Monate
- ORGAINVENT-Status nicht bestanden: Kontrollfrequenz abhängig vom Ergebnis der Nachkontrolle

Maßgeblich ist der Zeitpunkt der vorangegangenen Systemkontrolle. Bei einer nicht bestandenem Kontrolle ist eine Nachkontrolle notwendig. Diese kann entweder als Vor-Ort-Nachkontrolle oder als



Dokumentenprüfung stattfinden. Wurde die Dokumentenkontrolle erfolgreich bzw. die Vor-Ort-Kontrolle mit ORGAINVENT-Status I abgeschlossen, gilt die Kontrollfrequenz von 2 Jahren ausgehend von der letzten regulären System- bzw. Kombikontrolle. Ansonsten gelten die entsprechenden verkürzten Kontrollfrequenzen.

Der Kontrollbericht (ORGAINVENT-Kontrolle + landwirtschaftliche Kontrolle) wird – nach Gegenprüfung durch die Zertifizierungsstelle – in der ORGAINVENT-Datenbank <https://db.herkunft.org> hochgeladen. Die finale Freigabe des Kontrollberichts erfolgt durch ORGAINVENT nach stichprobenartiger Überprüfung. Bei Unstimmigkeiten wird der Kontrollbericht zur Nachbesserung an die Zertifizierungsstelle zurückgewiesen. In Einzelfällen kann es zu einer Änderung des vorläufigen Kontrollberichts und des Kontrollergebnisses kommen. Der Teilnehmer wird durch die Zertifizierungsstelle über die Änderung informiert.

Bei Abweichungen ist die Zertifizierungsstelle dazu verpflichtet:

- in Abstimmung mit dem Systemteilnehmer Korrekturmaßnahmen zur Behebung der Abweichung zu vereinbaren (Dokumentation im Prüfbericht).
- eine angemessene Frist bzw. einen Termin zur Korrektur der Abweichung festzusetzen (max. 8 Wochen).
- Eine Nachkontrolle zur Überprüfung der erfolgreichen Umsetzung der Korrekturmaßnahmen durchzuführen:
 - über Dokumente: Die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen gegenüber der Zertifizierungsstelle erfolgt mittels geeigneter Belege, die der Zertifizierungsstelle vorzulegen sind.
 - Nachkontrolle vor Ort: Wenn eine Nachkontrolle über Dokumente nicht ausreicht, ist ein Termin zur Begutachtung vor Ort festzusetzen. Eine Nachkontrolle vor Ort wird immer als vollständige Kombikontrolle durchgeführt.

Alle Kontrollergebnisse können vom jeweiligen Teilnehmer in der ORGAINVENT-Systemdatenbank eingesehen werden. Die Zugangsdaten werden nach Eintritt in das System personengebunden mitgeteilt.

8 Logoverwendung

Das Logo für diesen Standard, der der Haltungsform 3 entspricht, wird mit dem Logo der Fleischerei Lars Bode „100 % Strohschwein“ (Abbildung 1) gekennzeichnet. Nach Möglichkeit sollte es in Kombination mit dem ORGAINVENT-Logo (Abbildung 2) stehen. Zusätzlich muss auf jedem Produkt, das mit diesem Standard ausgezeichnet wird, auch die ORGAINVENT-Nummer genannt werden.



Abbildung 1: Logo Lars Bode



Abbildung 2: Logo ORGAINVENT



9 Musteretikett

