



Haltungsform 3 Programm der
Fleischmarkt Olpe GmbH



„FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“

Rind

(Rindermast und Mutterkuhhaltung)

Inhalt

1.	Vorwort.....	3
2.	Anforderungen.....	4
2.1.	Teilnahme am QS-System.....	4
2.2.	Teilnahme an der Initiative Tierwohl.....	4
2.3.	Platzangebot.....	4
2.4.	Haltung.....	5
2.5.	Fütterung.....	6
2.6.	Enthornung der Kälber.....	6
3.	Kontrollen für das Programm „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“.....	6
3.1.	Anforderungen an die Zertifizierungsstelle.....	7
3.2.	Erstkontrolle.....	7
3.3.	Systemkontrolle.....	7
3.4.	Sonderaudit.....	7
3.5.	Nachkontrolle.....	7
3.6.	Korrekturmaßnahmen.....	8
3.7.	Kontrollergebnisse.....	8
4.	Kontrollarten.....	8
4.1.	Sichtprüfung.....	8
4.2.	Dokumentenprüfung.....	8
5.	Anerkennungen.....	9
6.	Logo.....	10

1. Vorwort

Das Sieger- und Sauerland wird wie keine andere Region in Nordrhein-Westfalen durch extensive Weidehaltungssysteme geprägt. Dazu gehört eine standortangepasste Haltung von Rindern, dieses ist ein wichtiger Faktor zur Förderung der biologischen Diversität auf den beweideten Flächen. Der Fleischmarkt Olpe ist als regionaler Schlachthof im Sauerland fest verwurzelt und bezieht seine Schlachttiere überwiegend aus dem direkten Umfeld. Damit tragen wir als regionaler Produzent zur Erhaltung dieser einzigartigen Ökosysteme bei.

Der Fleischmarkt Olpe setzt voll und ganz auf Nachhaltigkeit! Dabei gehören für uns der direkte Kontakt zum Erzeuger, kurze Transportwege, eine schonende Behandlung der Rinder und eine tierschutzgerechte Schlachtung nach modernsten Prinzipien zu den Grundpfeilern unseres Wirtschaftens. Mit dem Haltungsstufe-3-Programm FO Plus setzt der Fleischmarkt Olpe neue Maßstäbe in Sachen Transparenz und unterstreicht seinen Anspruch, ein regionaler Vorreiter in der Produktion von hochqualitativen Lebensmitteln aus tiergerechten Haltungssystemen zu sein.

Immer mehr Menschen wollen wissen, wie das Stück Fleisch auf ihrem Teller erzeugt wurde. Sie wollen Transparenz über die ökologischen und ethischen Bedingungen, unter denen das Fleisch erzeugt wurde. Unser regionales Label FO Plus bietet hier wertvolle Orientierung und verspricht Genuss ohne Reue!

2. Anforderungen

Die Tiere, die in das Programm „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“ einfließen, müssen mindestens 6 Monate vor der Schlachtung unter den von Haltungsform definierten Kriterien gehalten werden. Diese Kriterien sind nachfolgend detailliert beschrieben.

Die Einhaltung der Kriterien wird werden diese regelmäßig über eine neutrale Zertifizierungsstelle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb kontrolliert.

2.1. Teilnahme am QS-System

Jeder am Programm teilnehmende landwirtschaftliche Betrieb ist verpflichtet, am QS-System teilzunehmen. Er muss eine aktuelle Lieferberechtigung und ein gültiges Zertifikat für die Produktionsart Rind (Rindermast/ Mutterkuhhaltung) vorweisen können.

Während des Audits wird die Lieferberechtigung tagesaktuell über die öffentliche Suche der QS-Datenbank ([QS Softwareplattform \(q-s.de\)](https://www.q-s.de)) abgefragt.

Des Weiteren ist der Betrieb verpflichtet, an den Monitoringprogrammen des QS-Systems teilzunehmen. Hierzu zählen das Antibiotikamonitoring, aus dem der Therapieindex des letzten Quartals vorgewiesen werden muss, sowie die Befunddatenerfassung, für die die Schlachtbefunddaten vorliegen müssen.

2.2. Teilnahme an der Initiative Tierwohl

Jeder teilnehmende landwirtschaftliche Betrieb ist zur Teilnahme an der Initiative Tierwohl verpflichtet. Auch hier muss eine tagesaktuelle Lieferberechtigung für die Produktionsart Rindermast/ Mutterkuhhaltung sowie ein Zertifikat vorliegen.

Während des Audits wird die Lieferberechtigung tagesaktuell in der ITW-Datenbank ([Initiative-Tierwohl 5.1.14, User-ID, Mandant 1](#)) überprüft.

2.3. Platzangebot

Während der Mast muss jedem Rind in Abhängigkeit von seinem Gewicht eine uneingeschränkt nutzbare Mindestfläche im Laufstall zur Verfügung stehen.

Die nachfolgende Tabelle gibt das notwendige Platzangebot in Abhängigkeit vom Gewicht an:

Gewicht	Mindestplatzangebot pro Tier
bis 150 kg	1,5 m ²
bis 220 kg	2 m ²
bis 400 kg	3 m ²
über 400 kg	4 m ²

Die prüfende Person hat während des Audits die entsprechende Belegdichte (Tieranzahl und Stallgröße) zu berechnen.

2.4. Haltung

Die Tiere müssen während der Mast in einer der nachfolgenden Haltungssystemen gehalten werden:

- Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof
- Laufstallhaltung mit Weidegang
- Offenfrontlaufstall

Anbindehaltung ist in diesem Programm verboten.

Anforderungen an die Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof:

Den Tieren muss ganzjährig ein Platzangebot von mindestens 3m² pro Tier auf den Laufhof zur Verfügung stehen.

Um die Tiere vor Schnee, Wind, Regen und Sonne zu schützen, darf eine Überdachung von max. 50% vorliegen. Der Laufhof darf aus Tierschutzgründen zeitweise geschlossen werden, jedoch sind der Grund sowie die Dauer der Schließung zu dokumentieren. Im Audit muss der auditierenden Person die Dokumentation der Schließungen (der letzten 6 Monate) vorgelegt werden.

Die Anforderungen an den Laufstall mit Laufhof werden im Audit anhand einer Sichtprüfung kontrolliert.

Anforderungen an die Laufstallhaltung mit Weidegang

Bei einer Tierhaltung im Laufstall mit Weidegang ist darauf zu achten, dass die Tiere mindestens 120 Tage im Jahr und mind. 6 Stunden am Tag Zugang zur Weide haben.

Vom Tierhalter ist eine Dokumentation zu führen, wann die Weidesaison im jeweiligen Jahr konkret beginnt und zu wann diese endet.

Ist aus Tierschutzgründen der Weidegang nicht möglich, ist dies vom Tierhalter inkl. Grund und Dauer nachvollziehbar zu dokumentieren. Diese Dokumentation sowie das Weideprotokoll sind der auditierenden Person während des Audits vorzuzeigen.

Die auditierende Person prüft während des Audits in Form einer Sichtprüfung, ob die Anforderungen an den Laufstall mit Weidegang eingehalten werden.

Anforderungen an Offenfrontställe

Damit die Tiere das Außenklima wahrnehmen können, müssen mindestens 30 % der Längsseiten des Stalls dauerhaft geöffnet sein. Die Verteilung der offenen Fläche auf die beiden Längsseiten ist variabel, jedoch sollte sie sich über die gesamte Länge der Seiten erstrecken.

Maximal 10 % Abweichung von der berechneten geöffneten Fläche sind tolerierbar. Alle Buchten müssen an die jeweils geöffnete Fläche angrenzen.

Öffnungen, wie Dachöffnungen oder Tore/ Türen werden nicht in die Berechnung der offenen Fläche einbezogen.

Die Offenfronten dürfen zeitweise durch Jalousien, Windbrechnetzen etc. verschlossen werden, um so die Tiere vor negativen Klimaeinflüssen zu schützen. Wichtig ist, dass der Zeitraum, in dem die Schließung stattfindet, dokumentiert wird und der auditierenden Person während des Audits vorgelegt werden kann.

In diesem Programm sind ebenfalls Spaceboards zugelassen. Sie gelten jedoch nur dann als offene Front, wenn der Schlitzanteil zwischen den Spaceboards in Summe den o.g. Prozentangaben entspricht.

Im Audit werden von der auditierenden Person alle Anforderungen an die Offenfrontlaufstallhaltung in Form einer Sichtkontrolle überprüft.

2.5. Fütterung

Das für die Fütterung der Tiere eingesetzte Futter muss während der Mastphase – mindestens jedoch 6 Monate vor der Schlachtung –Gentechnik-frei (GVO-Freiheit) sein.

Ist der Betrieb kein Selbstmischer, sondern kauft das Futter zu, muss die GVO-Freiheit über den Lieferschein bestätigt werden. Die Angabe GVO darf auf dem Lieferschein nicht vorzufinden sein.

Um die Zusammensetzung der Futtermischung nachvollziehen zu können, muss neben den Liefer scheinen auch ein Futtermischprotokoll im Audit vorgezeigt werden können.

Werden Tiere zugekauft, muss auch für diese Tiere nachgewiesen werden, dass sie 6 Monate vor der Schlachtung Gentechnik-frei gefüttert wurden. Dieses muss sich der Betrieb von seinen Lieferanten bestätigen lassen.

2.6. Enthornung der Kälber

Die Enthornung darf nur bei unter 6 Wochen alten Kälbern und unter Einsatz von Schmerzmitteln durch den Landwirt vorgenommen werden.

Über die Enthornung muss eine Dokumentation vorliegen, in der die Ohrmarke des Tieres sowie das Datum und die Arzneimittelgabe erfasst sind.

3. Kontrollen für das Programm „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“

Damit die Einhaltung der Kriterien vom Programm „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“ gewährleistet wird, findet auf allen teilnehmenden landwirtschaftlichen Betrieben mindestens einmal jährlich eine Kontrolle durch eine neutrale Zertifizierungsstelle statt. Die Veranlassung der Kontrollen erfolgt durch die Fleischmarkt Olpe GmbH. Beim Fleischmarkt Olpe GmbH werden entsprechende Nachweise über die durchgeführten Kontrollen nachgehalten.

Den Zertifizierungsstellen wird eine speziell erarbeitete Checkliste zur Verfügung gestellt, mit deren Hilfe die Kontrollen durchgeführt werden. Die ausgefüllte Checkliste wird von der auditierenden Person bzw. der Zertifizierungsstelle direkt an den verantwortlichen Mitarbeiter vom Fleischmarkt Olpe weitergeleitet.

3.1. Anforderungen an die Zertifizierungsstelle

Die Voraussetzung für die neutrale Zertifizierungsstelle und somit auch für die kontrollierende Person ist eine aktuelle Zulassung im QS- und ITW-System.

Bevor das erste Audit durchgeführt wird, ist mit der Fleischmarkt Olpe GmbH Rücksprache bezgl. der Kontrolle des Haltungsform 3 – Programms zu halten.

3.2. Erstkontrolle

Die Erstkontrolle erfolgt spätestens 8 Wochen nach der Anmeldung bzw. Aufnahme des landwirtschaftlichen Betriebes in das Programm „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“. Die Erstkontrolle wird immer als Systemkontrolle vor Ort durchgeführt. Bei der Erstkontrolle darf der Zeitpunkt der Kontrolle zwischen Teilnehmer und Zertifizierungsstelle abgesprochen werden.

3.3. Systemkontrolle

Mit der Systemkontrolle wird die korrekte Einhaltung der im Anforderungskatalog aufgelisteten Kriterien vor Ort überprüft. Eine Systemkontrolle wird immer angekündigt durchgeführt; d.h. 24h vor dem Audit erfolgt die Terminankündigung durch die auditierende Person.

3.4. Sonderaudit

Der Programmträger behält sich bei besonderem Verdacht auf Nicht-Einhaltung der Anforderungskriterien des Programms „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“ vor, unangekündigte Sonderaudits vor Ort durchzuführen.

3.5. Nachkontrolle

Wird eine reguläre Kontrolle nicht bestanden, muss durch eine neutrale Zertifizierungsstelle innerhalb von 8 Wochen eine Nachkontrolle durchgeführt werden.

Während dieser Kontrolle wird die Einhaltung der Korrekturmaßnahmen aus dem nicht bestandenem Audit überprüft. Das Auditpersonal entscheidet, ob die Nachkontrolle als Dokumenten- oder Vor-Ort-Kontrolle durchgeführt wird.

3.6. Korrekturmaßnahmen

Werden im Audit Abweichungen festgestellt, ist das Kontrollpersonal bzw. die Zertifizierungsstelle zu Folgendem verpflichtet:

- Es sind mit dem landwirtschaftlichen Betrieb Korrekturmaßnahmen zu den vorliegenden Abweichungen zu vereinbaren (zu dokumentieren auf der Checkliste)
- Es ist eine angemessene Frist zur Behebung der Abweichung zu vereinbaren (max. 8 Wochen)
- Es ist eine Nachkontrolle zur Überprüfung der Korrekturmaßnahmen durchzuführen
 - Dokumenten-Prüfung: Einreichung von Dokumenten, aus denen die korrekte Umsetzung der vereinbarten Korrekturmaßnahme hervorgehen.
 - Vor-Ort-Kontrolle: reicht eine Kontrolle über Dokumente nicht aus, muss ein Termin zur Begutachtung vor Ort vereinbart werden.

3.7. Kontrollergebnisse

Nach der Kontrolle wird dem landwirtschaftlichen Betrieb direkt sein Kontrollergebnis durch das Kontrollpersonal mitgeteilt. –

- Status I: Bestanden – Ohne Beanstandungen – nächste Kontrolle nach Plan
- Status „nicht bestanden“ – mit Abweichungen – Nachkontrolle erforderlich

Bei einer nicht bestandenen Kontrolle darf das Fleisch nicht unter „Haltungsform 3“ vermarktet werden. Für die Vor-Ort-Nachkontrolle wird ein Termin zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb und der Zertifizierungsstelle vereinbart.

Erst nach erfolgreicher Nachkontrolle dürfen die Tiere bzw. das Fleisch wieder unter diesem „Haltungsform 3“ - Programm vermarktet werden.

4. Kontrollarten

4.1. Sichtprüfung

Während einer Sichtprüfung nimmt die auditierende Person die zuvor genau definierten Kriterien vor Ort in Augenschein.

Für das Kriterium „Offenstall“ reicht das Vorzeigen eines Grundrisses des Stalls nicht aus. Das Kontrollpersonal muss sich vor Ort davon überzeugen, dass Außenklimareize entsprechend den genannten Kriterien vorhanden sind. Dazu kann auch das Nachmessen erforderlich sein.

4.2. Dokumentenprüfung

Während einer Dokumentenprüfung werden nur Kriterien überprüft, die nicht auf dem Betrieb kontrolliert werden müssen. Hierzu zählen zum Beispiel vertragliche Vereinbarungen, die QS-Lieferberechtigung, Nachweise über die GVO-freie Fütterung, Infobriefe zur Antibiotikamonitoring und Befunddatenerfassung, etc.

5. Anerkennungen

Schlachtkühe:

In dieses Programm dürfen Schlachtkühe von Betrieben einfließen, die von folgenden Haltungsform 3 – Programmen zertifiziert sind:

- QM++ von QM-Milch e.V.
- DLG-Tierwohl Silber

Die Lieferberechtigung dieser Tiere sind in der QS-Datenbank zu prüfen (QMilch++).

Bei Anlieferung von DLG-Tierwohl Silber Schlachtkühen ist auf den Anlieferungspapieren die DLG-Tierwohl Silber Zertifizierung zu vermerken. Dazu muss ein gültiges Zertifikat zu dem jeweiligen Betrieb bei der Fleischmarkt Olpe GmbH vorliegen.

Um die Rückverfolgbarkeit und Transparenz zu gewährleisten, sind die Schlachtkühe mit einem zusätzlichen Vermerk (HF3 – QM++ o. DLG-Tierwohl Silber) zu kennzeichnen. Dieser zusätzliche Vermerk wird mit den Anlieferungspapieren archiviert.

Andere Programme:

Andere Haltungsform 3 zugelassene Programme dürfen ebenfalls nach Anerkennung durch die Fleischmarkt Olpe GmbH in das Programm einfließen.

Derzeit sind keine Tiere aus anderen Programmen zugelassen.

Tiere der oben genannten Programme, müssen mit einem Vermerk des jeweiligen Programms und Haltungsform angeliefert werden.

6. Logo

Ware, die unter dem Programm „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“ vermarktet wird, wird mit diesem Logo gekennzeichnet.



Ansprechpartner

Dr. Theda von Müffling
Fleischmarkt Olpe GmbH
Friedrichsthaler Str. 8
57462 Olpe
Tel.: +49 2761 9261 219
Email: tvonmueffling@fleischmarkt-olpe.de

Jan-Phillip Markus
Fleischmarkt Olpe GmbH
Friedrichsthaler Str. 8
57462 Olpe
Tel. +49 2761 9261 218
Email: jmarkus@fleischmarkt-olpe.de