

Kriterien

Steak N°1 & Best Beef- Rind



1 Landwirtschaft	<p>Die Einhaltung des Tierschutzgesetzes, der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzTV) mit den entsprechenden Ausführungshinweisen und des Arzneimittelgesetzes in der jeweils gültigen Fassung ist sicherzustellen.</p> <p>Die an Steak N°1 & Best Beef beteiligten Betriebe nehmen zusätzlich am QS-System (QS Qualität und Sicherheit GmbH) teil.</p>
1.1 Allgemein	
1.1.1 Anerkennung anderer Programmträger	<p>Sofern sich die Anforderungen dieses Programms mit Programmen anderer Programmträger decken oder diese übersteigen, können diese unter dem vorliegenden Programm anerkannt werden. Sind die Programme durch den jeweiligen Programmträger bereits zertifiziert, muss eine weitere Zertifizierung durch die EDEKA nicht erfolgen. Hierüber muss ein gültiger Nachweis seitens des Programmträgers sowie eine Bestätigung über die Erlaubnis des Vertriebs durch die EDEKA vorliegen und bei Neueinreichung an Haltungsform übersandt werden.</p> <p>Folgende Programme werden im Rahmen des vorliegenden Programms anerkannt: Bisher keine.</p>
1.1.2 Dokumentation	Alle erforderlichen Dokumentationen müssen tagesaktuell geführt und auf den Betrieben zur Einsicht vorliegen. In jedem Betrieb muss ein verantwortlicher Ansprechpartner benannt werden.
1.1.3 Tierwohl und Haltungsform	Die beteiligten Erzeuger erfüllen die Anforderungen des Programms Steak N°1 & Best Beef, und diese werden auch auf den Betrieben kontrolliert. Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Haltungsform Stufe 3 in der Mast.
1.1.4 Zertifizierung/Prüfsystematik	Grundsätzlich muss bei jedem Betrieb einmal jährlich ein Steak N°1 & Best Beef-Audit durch eine externe neutrale Zertifizierungsstelle durchgeführt werden. Unter dem Programm Steak N°1 & Best Beef wird auch Zukaufware anderer Programmträger vermarktet. Es finden daher bei diesen keine eigenen Kontrollen im Rahmen von Steak N°1 & Best Beef und der Edeka Südwest Fleisch GmbH statt. Die Zertifizierung/Prüfsystematik erfolgt gemäß dem in den jeweiligen Kriterienkatalogen der anerkannten Programmträger festgelegten Schema.

Kriterien

Steak N°1 & Best Beef - Rind



1.1.5 Meldepflicht	Der Systemteilnehmer ist verpflichtet der EDEKA Südwest Fleisch umgehend zu melden, wenn Zertifikate entzogen wurden oder melde- bzw. anzeigepflichtige Krankheiten auf dem Betrieb ausgebrochen sind. Weiterhin sind geplante Änderungen auf dem Betrieb zu melden, welche die Haltung der Tiere betreffen. Wenn sich auf dem Betrieb Sabotagen oder Einbrüche ereignet haben, ist dies ebenfalls zu melden.
1.1.6 Transparenz und Rückverfolgbarkeit	Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar.
1.1.7 Schlachtalter	Färsen: max. 30 Monate
1.2 Anforderungen an die Tierhaltung	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Kriterien der QS-Qualität und Sicherheit GmbH • die Kriterien der der Haltungsform-Stufe 3 im Bereich der Rindermast • die Kriterien des Programms Steak N°1 & Best Beef <p>Die Tiere müssen mindestens 6 Monate vor der Schlachtung unter diesen Bedingungen gehalten werden.</p>	

Kriterien

Steak N°1 & Best Beef - Rind



1.2.1 Platzangebot	<p>Mastbetriebe erfüllen die Platzvorgaben der Haltungsform Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung (K.O.)</p> <table border="1" data-bbox="728 335 1348 544"> <thead> <tr> <th>Gewicht</th> <th>Mindestfläche pro Tier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>bis 150 kg</td> <td>1,5 m² /Tier</td> </tr> <tr> <td>Über 150 bis 220 kg</td> <td>2 m²</td> </tr> <tr> <td>Über 220 bis 400 kg</td> <td>3 m²</td> </tr> <tr> <td>Über 400 kg</td> <td>4m²</td> </tr> </tbody> </table>	Gewicht	Mindestfläche pro Tier	bis 150 kg	1,5 m ² /Tier	Über 150 bis 220 kg	2 m ²	Über 220 bis 400 kg	3 m ²	Über 400 kg	4m ²
Gewicht	Mindestfläche pro Tier										
bis 150 kg	1,5 m ² /Tier										
Über 150 bis 220 kg	2 m ²										
Über 220 bis 400 kg	3 m ²										
Über 400 kg	4m ²										
1.2.2 Haltungsvorgaben	<p>a. Keine Anbindehaltung (K.O.) b. Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof (mind. 3 m² / Tier im Laufhof) c. oder Laufstallhaltung mit Weidegang* (mind. 120 Tage/ 6 h) d. oder Offenfrontlaufstall</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen:</u> Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof (mind. 3 m²/Tier im Laufhof) oder Laufstallhaltung mit Weidegang (mind. 120 Tage / 6 Std.) <i>Bei Weidegang sind die Weidetage in einem Weidetagebuch festzuhalten.</i> • <u>Für Tiere ohne Zugang zu Außenfläche (Offenfrontstall):</u> Entweder ist eine Längsseite des Stalls auf ihrer gesamten Länge auf mindestens 60 % der Wandhöhe dauerhaft offen/geöffnet oder beide Längsseiten des Stalls sind auf ihrer gesamten Länge jeweils auf mindestens 30 % der Wandhöhe dauerhaft offen/geöffnet. Feste Spaceboards gelten als offene Front, sofern der Schlitzanteil zwischen den Spaceboards in Summe den o.g. Vorgaben entspricht. Der Bewegungs- oder Liegebereich/die Buchten aller Tiere sollten direkt an die offene(n) Stallseite(n) grenzen. Dachöffnungen oder Türen/Tore werden nicht in die Berechnung der offenen Fläche einbezogen. <p><i>Ein Verschluss darf zeitweise erfolgen (Außenfläche und Offenfrontstall), wenn Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände genutzt werden. Die Zeiten und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren.</i></p>										
1.2.3 Eingriffe am Tier	Falls praktiziert: Enthornung von Kälbern < 6 Wochen: durch Landwirt mit Schmerzlinderung										
1.2.4 Fütterung	<p>Futtermittel ohne Gentechnik nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 während der gesamten Mastphase, mind. jedoch 6 Monate vor der Schlachtung (K.O.)</p> <p><i>Eine GVO-Freiheit der Futtermittel nach EU Vorgaben ist ausreichend, eine Zertifizierung nach VLOG ist hierfür nicht verpflichtend</i></p>										

Kriterien

Steak N°1 & Best Beef - Rind



1.2.5 Tränken	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Kalb und jedes Rind muss ungehindert frisches und sauberes Wasser aufnehmen können. • Es müssen genügend Tränkemöglichkeiten vorhanden sein, welche gleichmäßig im Stall verteilt und leicht für die Tiere zu erreichen sind. • Zulässig sind Schalen- oder Trogtränken. <p>Die Tränken müssen funktionstüchtig und sauber sein. Sie sind entsprechend täglich zu kontrollieren und bei Bedarf zu reinigen oder zu reparieren.</p>
1.3 Tiergesundheit	
1.3.1 Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Bestandsbetreuungsvertrag mit einem Tierarzt muss abgeschlossen sein.
1.3.2 Tiergesundheitsmonitoring	<ul style="list-style-type: none"> a. Befunddatenerfassung am Schlachthof (K.O.) b. Qualifiziertes Antibiotikamonitoring (K.O.) <p>Erfassung in einer zentralen Datenbank (QS-Systematik)</p>
1.3.3 Behandlungen im Krankheitsfall	<ul style="list-style-type: none"> • Einzelne stark in der Bewegung eingeschränkte, hochgradig lahme, schwerwiegend verletzte Tiere oder Einzeltiere, die nicht in der Lage sind, selbstständig ausreichend Wasser und/oder Futter aufzunehmen, sind in Genesungsbuchten abzusondern, entsprechend zu versorgen, zu behandeln oder tierschutzgerecht zu töten.
1.3.4 Pflege-/ Genesungsbuchten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es müssen in jedem Betrieb Genesungsbuchten verfügbar bzw. unverzüglich einrichtbar sein, um kranke oder verletzte Tiere absondern zu können. ▪ Die Buchten müssen gut eingestreut sein. Eine Futter- und Wasserversorgung muss sichergestellt sein. ▪ Die Genesungsbucht muss eine Rückzugsmöglichkeit bieten. Hör- und Sichtkontakt zu Artgenossen muss vorhanden sein. Infektiöse Tiere müssen separiert werden können.
1.3.5 Antibiotika	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Einsatz von Antibiotika als Prophylaxe ist verboten. ▪ Die Medikamentengabe ist nur ausnahmsweise und nach tierärztlicher Untersuchung im Rahmen einer Therapie zulässig. ▪ Einzeltierbehandlungen sind Gruppenbehandlungen immer vorzuziehen. ▪ Der Einsatz von Naturheilverfahren und -mitteln ist vorzuziehen.

Kriterien

Steak N°1 & Best Beef - Rind



1.4 QS-Teilnahme	<p>Für jeden im „Steak N°1 & Best Beef“ - Programm geprüften Betrieb ist die Teilnahme am QS-System bzw. an einem als vergleichbar anerkannten Programm, verpflichtend. Dies wird im Audit unter anderem anhand folgender Punkte überprüft:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Vorlage letzter QS-Bericht▪ Prüfung der Lieferberechtigung in der QS-Datenbank <p>Darüber hinaus steht es dem Auditor frei im Rahmen des Audits weitere Unterlagen zur QS-Teilnahme, wie die Teilnahme/Vollmachtserklärung, oder den Nachweis über durchgeführte Korrekturmaßnahmen, einzusehen.</p>
------------------	---