



Lidl Deutschland Einkaufsagentur GmbH & Co. KG · Stiftsbergstraße 1 · D-74167 Neckarsulm

EINSCHREIBEN-RÜCKSCHEIN

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

Durchwahl

Datum

Grundanforderungen für Lieferanten bei der Herstellung von Molkereiprodukten und Käse

Sehr geehrter

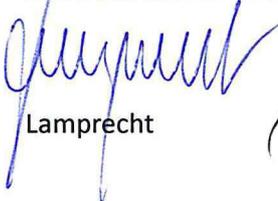
im Anhang erhalten Sie die „Grundanforderungen für Lieferanten bei der Herstellung von Molkereiprodukten und Käse“.

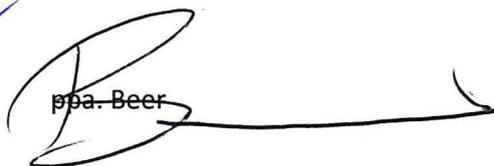
Mit dem nächsten Kontraktwechsel im Frühjahr 2016 sowie bei allen zukünftigen Abschlüssen setzen wir die Einhaltung der aufgeführten Parameter voraus. Dies gilt gleichermaßen für die den Milcherzeuger betreffenden Anforderungen, deren Umsetzung durch Sie als verarbeitendes Unternehmen sicherzustellen ist.

Bitte beachten Sie, dass sich diese Anforderungen auf die in Deutschland gelisteten Produkte beschränken.

Auf unsere Anfrage hin ist die Einhaltung der aufgeführten Parameter dokumentiert nachzuweisen.

Mit freundlichen Grüßen,


Lamprecht


Bpa-Beer

1 Anlage

Lidl Deutschland Einkaufsagentur GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1 · D-74167 Neckarsulm

Sitz: Neckarsulm · Registergericht Stuttgart · HRA 104830 · USt.-IdNr.: DE 814 896 868

Im Namen und für Rechnung der:

Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG · Rötzelstraße 30 · 74166 Neckarsulm · USt.-IdNr.: DE 812 243 627

Bankverbindung: Commerzbank AG · Konto: 703 603 600 · BLZ: 620 800 12 · SWIFT: DRES DE FF 620 · IBAN: DE93 6208 0012 0703 6036 00



Grundanforderungen für Lieferanten bei der Herstellung von Molkereiprodukten und Käse

Präambel:

Als Handelsunternehmen schätzen wir das Vertrauen, das uns und unseren Milch- und Käseerzeugnissen tagtäglich entgegengebracht wird. Mit unserem Motto „Auf dem Weg nach Morgen“ stehen wir für die hohe Qualität und Sicherheit unserer Artikel ein, denn die Gesundheit, der Schutz und die Zufriedenheit unserer Kunden ist uns ein maßgebliches Anliegen. Dabei sind wir der Überzeugung, dass wirtschaftlicher Erfolg - für uns und unsere Geschäftspartner von Molkereiprodukten und Käse gleichermaßen - maßgeblich davon abhängt, wie erfolgreich eine verantwortlichen Nutzung der natürlichen Ressourcen, die Umsetzung guter landwirtschaftlicher Praktiken und ein respektvoller Umgang mit Mensch und Tier dauerhaft in Einklang gebracht werden.

Den Rohstoff „Milch“ für unsere in Deutschland gelisteten Eigenmarken-Molkereiprodukten und Käse beziehen unsere Lieferanten / Verarbeitungsbetriebe bevorzugt von heimischen Milcherzeugern. Mit dem Lidl-eigenen Qualitätsmanagement steuern und prüfen wir systematisch die hohe Qualität der angebotenen Produkte. Unterstützt werden wir und unsere Lieferanten in der täglichen Arbeit durch eine intensive Zusammenarbeit mit unabhängigen und anerkannten Prüfinstituten, um die Milch- und Käseerzeugnisse regelmäßig zu kontrollieren und zu optimieren.

Mit den nachfolgenden Grundanforderungen an die Lieferanten / Verarbeitungsbetriebe und die Milcherzeuger definieren wir die Grundzüge einer nachhaltigeren Erzeugung und Verarbeitung von Molkereiprodukten und Käse. Auf diese Weise ist es möglich, die Verarbeitungsbetriebe und Milcherzeuger vergleichbar in ihrem sozialen und ökologischen Wirken zu beurteilen, etwa zu Aspekten des Tierwohls, guter landwirtschaftlicher Praxis und der Umsetzung der ILO-Kernarbeitsnormen. Unabhängige und anerkannte Prüfstellen bewerten die Lieferanten / Verarbeitungsbetriebe und Milcherzeuger regelmäßig. Lidl betrachtet die hier formulierten Grundanforderungen für die Lieferanten / Verarbeitungsbetriebe und als auch für die vorgelagerten Milcherzeuger als bindend.

Wir distanzieren uns von Lieferanten, die diese Grundanforderungen nicht befolgen und es ablehnen, Milch- und Käseerzeugnisse aus nachhaltigerer Erzeugung und Verarbeitung zu fördern und zu liefern.

Ferner erhält die Lidl Geschäftsleitung regelmäßig einen Bericht über Entwicklung und Fortschritte bei der Umsetzung dieser Grundanforderungen. Der Grundanforderungskatalog für Molkereiprodukte und Käse unterliegt einer regelmäßigen Überarbeitung. Alle Aussagen im Sinne dieses Grundanforderungskatalogs gelten ab dem Tag der Veröffentlichung.

I. Grundsätzliche Anforderungen:

Der Lieferant (Molkerei/Käserei) sorgt dafür,...

- ...dass die jeweilig gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden.
- ...dass eine nachvollziehbare Rückverfolgbarkeit innerhalb des Herstellungsprozesses gewährleistet ist.
- ...dass auf Anforderung eine Übersicht über die eingesetzten Rohwaren, Zutaten, Verpackungsmaterialien erstellt wird, die Informationen über deren Herkunft enthält.
- ...dass auf Nachfrage von Lidl bzgl. einer spezifischen Losnummer innerhalb von 6 Stunden die Lieferkette und Herkunft offengelegt werden kann.
- ...dass Lidl über wichtige Informationen die z.B. die Produktsicherheit oder grundsätzliche Auffälligkeiten betreffen sofort informiert wird.
- ...dass die Verarbeitungsbetriebe entlang der Lieferkette „IFS Higher Level“ oder „BRC Grade A“ zertifiziert sind.
- ...dass ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) implementiert ist.
- ...dass die Einhaltung der Menschenrechte, soziale und ökologische Mindeststandards, die ILO-Kernarbeitsnormen als Bestandteil des Lidl Code of Conducts gewährleistet sind.
- ...dass Lidl auf Anforderung einen aktuellen Statusbericht zu den Themen Nachhaltigkeit, Umwelt und Sozialstandards, usw. erhält. Dieser kann in einem jährlichen „Jahresmeeting“ gemeinsam besprochen werden.
- ...dass von Lidl autorisierte Institute uneingeschränkten Zugang zu den Verarbeitungsbetrieben (auch unangekündigt) zwecks Lidl-Auditierung erhalten. Dies beinhaltet im Vorfeld die Offenlegung der Kontaktdaten (Kontaktpersonen, Adressen, usw.).
- ...dass Zusatzstoffe (E-Nummern) nur nach vorheriger Abstimmung mit Lidl verwendet werden.
- ...dass keine doppelt-gefrostete Ware an Lidl geliefert wird (Ausnahmen sind von Lidl zu genehmigen).
- ...dass Produktionen, die nicht den Lidl-Spezifikationen in Bezug auf Qualität, Masse, Defekte, Count, Einwaagen, Verpackung und Deklaration entsprechen, ausgeschleust und einer abgestimmten, möglichst sinnvollen Verwertung zugeführt werden.
- ...dass Lidl auf der Ebene Verarbeitungsbetrieb über wichtige Informationen die z. B. die eingeschränkte Produktsicherheit oder grundsätzliche Auffälligkeiten betreffen unverzüglich informiert wird.
- ...dass der Verarbeitungsbetrieb ein dokumentiertes Umweltmanagementkonzept nach ISO 14.000 nachweisen kann bzw. sofern noch nicht implementiert, zeitnah anstrebt.
- ...dass Managementgrundsätze des Verarbeitungsbetriebes den Mitarbeitern in der jeweiligen Landes- bzw. Muttersprache kommuniziert werden.

...dass Schulungen im Hinblick auf die Managementgrundsätze stattfinden.

...dass keine Korruption in der gesamten Prozesskette vorkommt.

Wünschenswert ist zudem eine aktive Unternehmenspolitik im Bereich der Ausbildung von jungen Menschen und der Integration von sozial oder körperlich benachteiligten Menschen. Eine jährliche Übersicht der Aktivitäten ist Lidl auf Nachfrage zur Verfügung zu stellen.

II. Anforderungen an die Milcherzeugung:

Der Lieferant (Molkerei/Käserei) sorgt dafür...

...dass die Rohmilch aus landwirtschaftlichen Betrieben stammt, die auf Basis aktueller gesetzlichen Standards arbeiten.

...dass jeder, der einen Milchviehbestand hält, betreut oder zu betreuen hat, verpflichtet ist, die Tiere ihrer Art und ihren Bedürfnissen entsprechend angemessen zu ernähren, zu pflegen und zu halten.

...dass die Milcherzeugungsbetriebe nach einem definierten Standard von externen Zertifizierungsgesellschaften regelmäßig auditiert werden (z.B. QM-Milch in Deutschland) und dass in den Ställen der Milcherzeuger Tierwohlaspekte, insbesondere in Bezug auf Tiergesundheit, Haltung und Fütterung beachtet und umgesetzt werden.

...dass die landwirtschaftlichen Betriebe, die die Milch erzeugen, möglichst umweltverträglich und nachhaltig produzieren. Dies beinhaltet die Anwendung guter landwirtschaftlicher Praktiken.

...dass die verantwortlichen Milcherzeuger eine fachspezifische Mindestqualifikation besitzen sollen. Dabei gilt der Anspruch, dass jeder Milchviehhalter über die für eine angemessene Ernährung, Pflege und verhaltensgerechte Unterbringung seiner Tiere erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen muss.

...dass der vorbeugende Einsatz von Antibiotika vermieden wird. Antibiotika sollte nur im Rahmen einer therapeutischen Behandlung einzelner Milchkühe auf Veranlassung eines Veterinärs angewendet werden. Die Anwendungen sind schriftlich, leserlich und nachvollziehbar zu dokumentieren.

...dass bei Bedarf die Hornanlagen junger Kälber nur nach den aktuellen veterinärmedizinischen Erkenntnissen schonend verodet werden.

...dass der Einsatz homöopathischer Behandlungsmethoden gefördert wird.

...dass bei der Haltung und der Fütterung der Milchkühe so verfahren wird, dass die Tiere eine möglichst hohe Lebenstagesleistung erreichen können. Hierunter verstehen wir eine Ausgewogenheit zwischen Lebensleistung, Laktationsleistung und möglichst langer Nutzungsdauer durch gutes Herdenmanagement und Erhaltung der Tiergesundheit.

...dass die Klauen der Milchkühe regelmäßig fachgerecht gepflegt werden und hierüber Nachweise geführt werden.

- ...dass Vorkehrungen gegen die Übertragung von Seuchen und Tierkrankheiten getroffen werden und Maßnahmen (z.B. Überschuhe, Einwegmäntel) zur Vermeidung der Ausbrüche vorhanden sind.
- ...dass die Milchkühe wiederkäuergerecht, insbesondere unter Einsatz von Gras, Heu oder Stroh gefüttert werden und jederzeit uneingeschränkter Zugang zu ausreichend sauberem Wasser haben.
- ...dass der Einsatz von zugekauften Futtermitteln, -zusatzstoffen und Medikamenten dokumentiert wird.
- ...dass keine mit Rückständen, die die Sicherheit von Lebensmitteln gefährden können, belastete Futtermittel eingesetzt werden (z.B. Schimmel, Pflanzenschutzmittel). Werden Futtermittel selber angebaut, so sind Aufzeichnungen über die Beschaffung und Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln zu führen.
- ...dass die Grundfuttermittelgewinnung in Bezug auf die Energie- und Rohproteinkonzentration möglichst optimiert wird, um den Import von weiteren Kraftfuttermitteln zur Ergänzung bzw. Ausgleich reduzieren bzw. ganz vermeiden zu können. Beim Zukauf von Futtermitteln sind Herkünfte zu wählen, die beim Anbau (Mindest-) Umweltstandards berücksichtigen.
- ...dass Futtermittel verlustarm und sauber gewonnen und gelagert werden, sowie gegen Verderb, Infektion und Manipulation geschützt werden.
- ...dass der Einsatz der Nanotechnologie bei Futtermitteln nicht gestattet ist.
- ...dass in Fällen, bei denen eine Freilandhaltung (Weide, Auslauf, Laufhof) möglich ist, wünschenswerter Weise diese im Rahmen der Möglichkeiten zur Haltung der Tiere auch Anwendung finden.
- ...dass die Belegung der Ställe mit Milchkühen artgerecht erfolgt und eine Überbelegung dauerhaft vermieden wird.
- ...dass die Liegeflächen für die Milchkühe ausreichend bemessen sind und eine weiche und trockene Auflage, bevorzugt natürlicher Einstreu mit Kalk, aufweisen.
- ...dass die Milchkühe in Ställen gehalten werden, die Verletzungen der Tiere vermeiden lassen, deren Baumaterialien, Anstriche und Einstreu unbedenklich sind und die leicht zu reinigen sind. Die Böden der Ställe müssen rutschfest und trittsicher sein.
- ...dass die Ställe ein tiergerechtes Stallklima haben bzw. dies durch Maßnahmen, wie Lüftungseinrichtungen ermöglicht wird. Die Beleuchtung ist durch die Architektur bzw. mit Beleuchtungsmitteln artgerecht zu gestalten.
- ...dass die technischen Stalleinrichtungsgegenstände (z.B. Melkanlage, Tränke, Werkzeug für Klauenpflege) in technisch einwandfreien, gut gepflegten und sauberen Zustand sind und dies regelmäßig kontrolliert wird.
- ...dass eine ordnungsgemäße Schädlingsbekämpfung sichergestellt ist.
- ...dass vorbeugende Brandschutz- und Notfallmaßnahmen (z.B. Rauchmelder bei alleinstehenden Stallungen) für Katastrophenfälle (z.B. Brand, Hochwasser) angestrebt werden.
- ...dass beim Umgang mit den Tieren, insbesondere beim Umställen oder Verladen zum Transport schonend und ruhig umgegangen wird und Hilfsmittel, wie elektrische Viehtreiber möglichst nicht zur Anwendung kommen sollten.

...dass die Schlachtung trächtiger Kühe nur nach veterinärmedizinischer Indikation erfolgt.

...dass keine Ausbringung von Klärschlamm auf landwirtschaftlicher Nutzfläche, die zur Futtergewinnung dienen, erfolgt.