



Verbindliche Erzeugerrichtlinien für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. aus kontrollierter und artgerechter Erzeugung

Urheberrechtliches Eigentum des Konsortiums
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.
Fassung 01.07. 2014

Durch Beschluss der EU-Kommission vom 20.02.1998 und Veröffentlichung im Amtsblatt vom 21.03.1998 L 87 S. 8, wurde "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." gemäß VO (EG) 2081/1992 ff unter VO (EG) 644/98 als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) in das Register der geographischen Bezeichnungen mit besonderer Qualität eingetragen und wurde damit Bestandteil der Rechtsverordnung, nachfolgend VO (EG) Nr. 1151/2012 ff).

Die Kurzversion bzw, die Zusammenfassung der Verbindlichen Erzeugerrichtlinien bzw. der Spezifikation für die Erzeugung von Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. wurde gemäß VO EU 383/2004 mit Hinweis auf diese vollständige Spezifikation am 26.03. 2005 veröffentlicht.

Diese nachfolgenden Richtlinien sind die Spezifikation bzw. das Leistungsverzeichnis und damit die verbindliche Rechtsgrundlage für die Erzeugung von Schweinefleisch mit der geschützten Bezeichnung "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." aus dem geographischen Gebiet des Landkreises Schwäbisch Hall und den umliegenden Landkreisen Ansbach, Rems-Murr, Hohenlohe, Main – Tauber und Ostalbkreis.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. ist kollektive Antragstellerin und zuständiges Konsortium für alle Erzeuger welche im geographischen Gebiet ansässig sind und die in diesem Leistungsverzeichnis vorgegebenen Bedingungen einhalten. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird im Auftrag der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall durch die im Anhang genannten neutralen Institutionen fortlaufend überwacht.

1 Tierzucht

Genetische Grundlage für die Produktion von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsfleisch g.g.A. ist die stressresistente, vitale, gesunde und genügsame alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein.

Die Zucht erfolgt durch klassische bäuerliche Tierzuchtmethoden anhand von Auslese der besten, gesündesten, fruchtbarsten und widerstandsfähigsten Tiere mit bester Fleischqualität und deren gezielter Anpaarung. Der Einsatz von gentechnischen Zuchtmethoden ist verboten.

Es dürfen nur Nachkommen von Stammzuchtieren zum Einsatz kommen, die im Zuchtbuch der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V., Raiffeisenstraße 7,



74549 Wolpertshausen, registriert sind. Die Stammzuchttiere sind mit einer Stammmummer im rechten Ohr versehen und mit dieser im Zuchtbuch registriert. Das Zuchtbuch unterliegt laufender staatlicher Überwachung. Alle zur Zucht bestimmten Nachkommen der Stammzuchttiere sind bis spätestens zum 21. Lebenstag mit der Zuchtbuchnummer der Mutter und mit einer fortlaufenden Ferkelnummer im linken Ohr zu tätowieren.

Vor dem Eintrag ins Zuchtbuch wird das Zuchttier im Alter von 7 Monaten einer Eigenleistungsprüfung durch den Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch Hall e.V., Raiffeisenstraße 7, 74549 Wolpertshausen, unterzogen. Nur gesunde und widerstandsfähige Tiere, die dem Zuchtziel des Schwäbisch-Hällischen Landschweins voll entsprechen, können ins Zuchtbuch eingetragen bzw. registriert werden.

Zur Gesunderhaltung der Zuchtbestände sind die Zuchtbetriebe zur Duldung einer ständigen Kontrolle durch das staatliche Veterinäramt Schwäbisch Hall verpflichtet.

Zur Einhaltung der Zuchtrichtlinien sind die Zuchtbetriebe zur Duldung einer ständigen Kontrolle durch die staatlichen Tierzuchtbehörden verpflichtet.

Der Zukauf von Zuchttieren aus dem Schwäbisch-Hällischem Landschwein verwandten Zuchtpopulationen zum Zweck der Blutauffrischung ist nur nach den Bestimmungen der Zuchtbuchordnung der Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein e.V. gestattet.

Die Zucht der Stammpopulation ist ausschließlich reinrassig. Für die Erzeugung des „Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs g.g.A.“ ist die Erzeugung von reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Mastschweinen zugelassen (SHxSH) als auch von veredelten Schwäbisch-Hällischen Mastschweinen (SH x Fleischeber) für besondere Kundenwünsche nach magerem Fleisch.

2 Beratung und Betreuung der Erzeugerbetriebe

Die staatlich anerkannte Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w. V. ist Konsortium und kollektive Antragstellerin nach VO EU 2081/92 ff. für die Bezeichnung "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A."

Die Erzeuger von "Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A." haben Anspruch auf eine Mitgliedschaft im Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch-Hall.

Der Beratungsdienst unterstützt die Betriebe bei der Zusammenstellung einer artgerechten und qualitätsorientierten Fütterung und in Fragen des Stallbaus sowie der Anlage von Schweineweiden im Sinne einer artgerechten Tierhaltung.

Der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall e.V. dient außerdem als Organ für die interne Qualitätssicherung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und ist für die Umsetzung der Erzeugerrichtlinien in den Bereichen

- Genetik
- Tiergesundheit
- Fütterung
- Stallbau
- Hygiene



- Haltung

verantwortlich. Der Beratungsdienst ist direkt weisungsbefugt bei offensichtlichen Nichteinhalten der Erzeugerrichtlinien geeignete Maßnahmen umzusetzen. Er ist ebenso das Organ für die interne Systemkontrolle auf Erzeugerseite zur Vorbereitung der Gruppenzertifizierung.

3 Tierhaltung

Ebermast ist verboten. Die Tierhaltung ist der betrieblichen Fläche anzupassen und darf 2 Großvieheinheiten (GV) / ha nicht überschreiten. Flächenverträge zum Ausgleich mit Nachbarbetrieben sind zulässig.

Die Betriebe sind verpflichtet, tiergerechte Haltungsformen im gesamten Betrieb anzuwenden, die dem Tierschutzgesetz voll entsprechen. Die Mindestfläche für Mastschweine in den Stallungen beträgt 1,2 m².in der Endmast. Stroheinstreu ist Pflicht für das Wohlbefinden der Tiere, ebenso Gruppenhaltung und Tageslicht und Außenklima.

Selbsttränken mit ständigem Angebot von frischem Trinkwasser sind obligatorisch. Bevorzugte Haltungsformen sind Tiefstreuställe und Dänische Aufstallung mit Stroheinstreu und Auslauf.

Bei Weidehaltung ist ein maximaler Besatz von 20 Tieren/ha zulässig. Selbsttränke mit ständigem Angebot von frischem Trinkwasser ist Vorschrift.

Verboten sind Vollspaltenböden und Anbindehaltung.

Ställe müssen mit einer ausreichenden Be- und Entlüftung ausgerüstet sein und sie müssen ausreichend Tageslicht erhalten können für das Wohlbefinden der Tiere.

Es ist ein Betreuungsvertrag mit einem von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zugelassenen Tierarzt abzuschließen.

Prophylaktischer Einsatz von Medikamenten ist während der gesamten Mast ab 30 kg Lebendgewicht verboten.

Es sind bevorzugt Naturheilverfahren einzusetzen.

Therapeutischer Einsatz von Medikamenten ist unter Hinzuziehung des Tierarztes und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (insbesondere Dosierung und Wartezeiten) erlaubt; behandelte Tiere sind dann jedoch sichtbar und dauerhaft mit einer Ohrmarke zu kennzeichnen und sind damit von der weiteren Teilnahme am Qualitätsfleischprogramm ausgeschlossen. Solche Tiere sind gesondert als handelsübliche Schweine zu vermarkten.

Der Einsatz von pharmazeutischen Beruhigungsmitteln ist prophylaktisch und therapeutisch verboten.



Bei einer notwendigen Bekämpfung von Hautparasiten und Insekten in den Stallungen sind natürliche Stoffe zu verwenden. Zu vermeiden sind persistente und lipophile Pestizide. Verboten ist die Anwendung insbesondere folgender Wirkstoffe: Pyrethroide, Perchlorthylen, Thiabendazol, Chloroform, organische Lösungsmittel, Teersäuren, Phenol, Schwefelkohlenstoff, Lindan, Dichlorvos, Phenolderivate.

4 Fütterung

Die Mitgliedsbetriebe sind verpflichtet, ausschließlich pflanzliche Futtermittel einzusetzen, die für die Tiergesundheit unbedenklich sind und die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere fördern sowie eine gute Fleischqualität erzielen lassen.

Der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Schwäbisch Hall berät die Betriebe beim Zusammenstellen der Futterrationen für die Erzielung der bestmöglichen Fleischqualität für das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch.

Gentechnisch manipulierte Futtermittel oder Pflanzen, die von gentechnisch manipuliertem Saatgut stammen, sind in der Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleischerzeugung sowie im Gesamtbetrieb verboten. Das Futter soll aus betriebseigener Erzeugung stammen, muss jedoch mindestens zu 80 % aus Baden-Württemberg oder Bayern sein. Darüber hinaus ist der Einsatz von „Tropensoja“ untersagt, es kommt bevorzugt „Donau-Soja“ zum Einsatz.

Jeglicher Einsatz von pharmazeutischen Futterzusatzstoffen sowie gesundheitlich bedenklicher und qualitätsmindernder Futtermittel ist verboten. Hierzu zählen insbesondere Wachstums- und Leistungsförderer, Antibiotika, Hormone, Anabolika, synthetische Konservierungs- und Farbstoffe, Antioxydantien, Emulgatoren, Harnstoff, Tiermehl, Fischmehl, unerhitzte Speisereste, Speisefette oder Futtersuppe aus o.g. Substanzen.

Zugunsten der bestmöglichen Fleischqualität ist besonders auf eine ausreichende Versorgung mit Vit. E (160 mg/kg Futter) in der Endmast zu achten.

Bei der Auswahl der Futtermittel ist deren mögliche Belastung mit folgenden Stoffen zu berücksichtigen: alpha-HCH, beta-HCH, gamma-HCH, DDE, DDD, DDT, Dieldrin, Endosulfan, Heptachlorepoxyd, HCB, PCB 28, 52, 101, 138, 153, 18.

5 Tiertransport

Die Schlachtschweine werden vom Erzeuger selbst oder von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder in deren Auftrag unter Einhaltung der Tierschutzvorschriften am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall angeliefert. Der Einsatz gewerblicher Tiertransporteure ist verboten. 8 h vor dem Transport dürfen die Schlachttiere nicht mehr gefüttert werden. Extreme Nüchterung ist jedoch zu vermeiden.



Die Verladung und der Transport der Schlachtschweine zum Schlachthof Schwäbisch Hall, findet ausschließlich aus dem Gebiet der Landkreise Schwäbisch Hall, Ansbach, Rems-Murr, Hohenlohe, Ostalb und Main-Tauber statt. Die Fahrzeit muss weniger als 2 h betragen. Laderampen dürfen nicht mehr als eine 15%ige Steigung aufweisen, die Transportfahrzeuge sind mit rutschfestem Boden auszukleiden und ausreichend einzustreuen.

Die Tiere sind in gewohnten Stallgruppen zu transportieren und im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall zusammen mit dem Beauftragten des Erzeugerschlachthofs in die Ruhebuchten zu verbringen um unnötige Rankämpfe zu vermeiden. Stressfreier Umgang mit den Tieren ist absolute Vorschrift. Elektrotreiber und Schlagstöcke sind verboten. Zuwiderhandlung wird mit von der Schlachthofverwaltung mit Bußgeld belegt.

Der Erzeuger erhält bei Anlieferung seiner Schlachttiere einen Lieferschein, auf dem er durch seine Unterschrift die vollständige Einhaltung der verbindlichen Erzeugerrichtlinien für die Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. bestätigt. Andernfalls können die angelieferten Schlachttiere nicht unter dieser nach Verordnung (EG) Nr. 1151/2012 eingetragenen und geschützten Bezeichnung vermarktet werden.

Vor der Schlachtung erfolgt eine amtliche Lebendbeschau der angelieferten Schlachttiere durch den amtlichen Veterinär auf einwandfreien Gesundheitszustand und korrekte Kennzeichnung der Schlachttiere.

6 Schlachtung und Fleischgewinnungsprozess

Die Schlachtung der so (§ 1-5) erzeugten Schweine für die Gewinnung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. erfolgt ausschließlich durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall.

Aus Gründen der Sicherstellung von Herkunft, Einhaltung der Erzeugerrichtlinien und Qualitätssicherung hinsichtlich des gesamten Fleischgewinnungsprozesses sowie Rückstandskontrollen und Feststellung der Fleischqualitätsparameter ist ausschließlich die Schlachtung am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall zulässig.

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall ist eine öffentliche Einrichtung. Er ist für jedes Mitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und weitere Erzeuger welche die Richtlinien dieser g.g.A. erfüllen, frei zugänglich.

Die angelieferten Schlachtschweine-Gruppen werden in sozialen Gruppen aufgestellt und bis zur Schlachtung mit temperiertem Wasser berieselt. Ferner steht den Schlachttieren eine ausreichende Trinkwasserversorgung durch Selbsttränken in jeder Bucht zur Verfügung. Die Buchten sind mit Sichtschutz und rutschfestem Boden versehen.

Im gesamten Schlachthof ist der Einsatz von Schlagstöcken und Elektrotreibern verboten.

Die Tierschutzbeauftragten am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall gewährleisten eine tierschutzgerechte und qualitätserhaltende Schlachtung. Es darf nur Personal mit entsprechendem Sachkundenachweis für Tierschutz zum Einsatz kommen.



Die Tiere sind langsam, tierschonend und gruppenweise gemäß ihrem Herdentrieb zu bewegen. Stresssituationen sind zu vermeiden.

Der Zutrieb in die Tötefalle erfolgt einzeln durch Separierung der Tiere damit Blickkontakt ausgeschlossen ist.

Eine fachlich einwandfreie Elektrobetäubung nach den gesetzlichen Vorgaben der EU-Tierschutz- bzw. EU-Schlachtverordnung (Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates über den Schutz von Tieren (TierSchlV) gewährleistet ist anzuwenden. CO₂ Betäubungsanlagen sind aus Tierschutzgründen verboten.

Der gesamte Schlachtvorgang wird fortlaufend per Videoaufzeichnung und mittels Schlachtprotokoll dokumentiert und überprüft, insbesondere auf:

- korrekte Elektrobetäubung
- Elektrodenansatz an Schläfen und Herz
- Stromstärke und Zeitdauer der Stromeinwirkung
- ggf. notwendige Nachbetäubungen.
- Anzahl der geschlachteten Tiere sowie Einhaltung der zeitlichen Vorgaben

Für den direkt anschließenden Blutentzug ist Liegendentblutung innerhalb von 4 Sekunden nach der Elektrobetäubung vorgeschrieben.

Durch optimale Schlachthygiene sind die Keimzahlen so niedrig wie möglich zu halten (max. 5 000 Keime/cm² max. 6 h nach der Schlachtung).

Verbindlicher Maßstab für Keimzahlen sind die Prüfpläne.

7 Weitere Qualitätsbestimmungen

Während der Schlachtung wird vom Beauftragten der Erzeugergemeinschaft über jedes geschlachtete Schwein ein Schlachtprotokoll angefertigt mit folgenden Angaben:

- Code des Erzeugerbetriebs und Schlachtnummer des Schlachtkörpers
- Das Ergebnis der pH-Wert-Prüfung
- das Schlachtgewicht
- der Magerfleischanteil aus neutraler Klassifizierung
- Mögliche Abweichungen bei der Fleischfarbe

Schlachtkörper, die nach den erfolgten Kontrollen sämtliche Anforderungen für das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch g.g.A. erfüllen, wird nach dem Schlachten von einer autorisierten Person das Brandzeichen mit dem Wappen der Stadt Schwäbisch Hall in die Schwarte auf Höhe der Keule eingebrannt und damit dauerhaft als solches gekennzeichnet. Nur solchermaßen kontrolliertes Fleisch darf unter der nach VO EU 1151/2012 geschützten Bezeichnung "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." in Verkehr gebracht werden.



Fleisch das nicht den Anforderungen dieser Richtlinien entspricht darf nicht unter der Bezeichnung "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." oder unter ähnlich lautenden Begriffen in Verkehr gebracht werden die geeignet sind, die Verbraucherschaft über die Echtheit des Produkts zu täuschen.

Das Schlachtprotokoll ist die verbindliche Abrechnungsgrundlage zwischen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und dem Erzeuger (Mitgliedsbetrieb). Die Abrechnung erfolgt auf Grundlage des wöchentlichen Grundpreises zuzüglich einer Qualitätsprämie.

Schlachtkörper, die nicht den Kriterien entsprechen, werden ausgesondert und handelsüblich vermarktet. Der Erzeuger erhält für solche Schlachtkörper keine Qualitätsprämie sondern den wöchentlichen Grundpreis (handelsüblicher Auszahlungspreis).

Fleischverarbeitungserzeugnisse welche mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. hergestellt werden sind mit dem hierzu vorgeschriebenen Logo zu kennzeichnen (2 veredelte SH-Schweine mit Schriftzug).

8 Rückstandskontrollen

Im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben werden vom beauftragten amtlichen Veterinär im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall im Rahmen eines Stichprobenplans Proben gezogen zur Überprüfung auf mögliche Medikamentenrückstände und Rückstände von Leistungsförderern. Die Befunde werden protokolliert.

Zur Überwachung der Rückstandssituation über Pestizide, Schwermetalle, PCB's und sonstige gesundheitlich bedenkliche Substanzen werden ebenso vom amtlichen Veterinär an den Schlachtkörpern im Rahmen eines Monitoring-Verfahrens Gewebsproben gezogen und von einem neutralen Institut untersucht. (Vergl. § 4, letzter Absatz)

Werden in der Anlieferung eines Mitgliedsbetriebs Rückstände festgestellt, die aus der Fütterung von Leistungsförderern oder aus Medikamentöser Behandlung stammen, wird der Mitgliedsbetrieb sofort von weiteren Lieferungen ausgeschlossen und ist zu Schadensersatz verpflichtet.

9 Vertrieb

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. darf nur und ausschließlich von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall selbst als genossenschaftlicher Vertreterin aller Erzeuger in Verkehr gebracht und als solches gekennzeichnet werden oder von Mitgliedern im Rahmen einer Direktvermarktung ab Hof.

Zum Schutz der Verbraucherschaft ist es Dritten verboten, Fleisch unter der Verwendung der geschützten Bezeichnung oder unter der Verwendung ähnlich lautender Bezeichnungen in Verkehr zu bringen und damit die Verbraucherschaft über die Echtheit des Produkts zu täuschen.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. bürgt für:



- Gesundes Qualitätsfleisch mit gesicherter Herkunft von Bauernhöfen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
- Flächengebundene bäuerliche Tierhaltung
- Artgerechte Tierhaltung mit erweitertem Platzangebot und Stroheinstreu, Gruppenhaltung und wo möglich Auslauf ins Freie
- Bäuerliche Tierzucht auf der Grundlage der Schwäbisch-Hällischen Landrasse, Verbot gentechnischer Zuchtverfahren
- Keine gewerblichen Tiertransporte
- Aufzucht mit gesundem, gentechnikfreiem Futter ohne Tiermehl.
- Verbot von Medikamenten und Leistungsförderern und gentechnisch veränderten Futtermitteln
- Rückstandskontrollierte einwandfreie Fleischbeschaffenheit und fortlaufend überprüfter einwandfreier Hygienestatus
- Feine Marmorierung und Fleischfaser, arttypische Farbe und Geschmack, gute Brateigenschaft und hoher Gesundheitswert
- Neutrale Kontrolle auf allen Stufen von den Erzeugern bis zum Vertrieb

Um eine Vermischung mit handelsüblicher Ware auszuschließen, sind zum Schutz des Endverbrauchers nachfolgende Auflagen zu beachten:

- Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder deren Mitglieder in Direktvermarktung sind alleinige Anbieter von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
- Der Warentransport erfolgt nur mit Kühlfahrzeugen der Erzeugergemeinschaft oder hierzu Beauftragten
- Das Fleisch wird bevorzugt in Fachmetzgereien, Bauernmärkten und sonstigen Fachgeschäften zum Verkauf angeboten sowie in der gehobenen Gastronomie und direkt ab Hof.
- Kennzeichnung der Karkassen des "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleischs g.g.A." mit Brandstempel (historisches Wappen der Stadt Schwäbisch Hall)
- Kennzeichnung von Fleischverarbeitungserzeugnissen mit wertbestimmender Zutat vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. mit vorgeschriebenem Logo (2 veredelte SH-Schweine mit Schriftzug)



Kontrollorgane zur Überwachung der Zucht, der Mast, der Schlachtung und Vertriebes von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. aus kontrollierter und tiergerechter Erzeugung

Bereich	Methode	Kontrollorgan
Herdbuchzucht		
Zuchtbuch	Schwäbisch-Hällische Landrasse	Staatliche Tierzuchtbehörde
Tierkennzeichnung	Tätowierung mit Sauen und Ferkelnummer	Staatliche Tierzuchtbehörde
Zuchtauswahl	Auswahl der Zuchttiere nach dem Zuchtziel der Schwäbisch-Hällischen Landrasse	Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Schwäbisch Hall
Tiergesundheit	Bestandskontrolle	Staatliches Veterinäramt
Mast		
Tiergesundheit	Behandlungsbuch falls Tiere allopathisch behandelt wurden. Aussondern behandelter Tiere durch dauerhafte Kennzeichnung.	Betreuungstierarzt, Kontrollinstitut
Futtereinsatz	Futtermittelkontrolle auf Rückstände und Leistungsförderer	neutrales Labor
Gentechnik	Futtermittelanalysen	neutrales Labor
Haltungsverfahren	Betriebskontrolle Ergebnisprotokoll	Kontrollinstitut
Tiertransport	Tierschutzgerechte Selbstanlieferung	Tierschutzbeauftragte des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall
Schlachtung		
Überprüfung der Lebenden Tiere	Tätowiernummer, Lieferschein, Vermerk ins Schlachtprotokoll betreffend Einhaltung der RiLi	Beauftragter des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall
Überwachung des Tierschutzes	Verbot von Treibstöcken und Elektrotreiber	Tierschutzbeauftragte des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall



Amtliche Fleisch-Beschau	Lebendbeschau Fleischbeschau	Amtlicher Veterinär und amtlich bestellte Fleischbe- schauer
Tierschutzgerechte Betäubung	Überwachung durch fortlaufendes Protokoll,	Tierschutzbeauftragte
Gewichtsfeststellung	Neutrale Verwiegung, ÜN ins Schlachtprotokoll	Vereidigter Sachverständiger
Bestimmung des Mager- fleischanteils	Neutrale Klassifizierung mit amtl. zugel. Gerät ÜN ins Schlachtpro- tokoll	Vereidigter Sachverständiger
Qualitätskontrolle	PH-Gerät, ÜN ins Schlachtproto- koll	Beauftragter des Konsorti- ums BESH
Rückstandskontrolle	Hemmstoffstest mittels Fleischsaft Premi Test Standard-Diffusionstest zum Nachweis von antimikrobiellen Substanzen in Fleisch	Labor Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall
Erfassung der Fleischqua- litätsparameter	Protokollierung der erfassten Daten, Weiterleitung an die Herd- buchzuchtstelle	Labor Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall
Hygieneüberwachung	Keimbelastung am Schlachtkörper 6 h nach Schlachtung, Protokoll	QS Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall
Kühlvorgang und Frische	Temperaturkontrolle	QS Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall
Kennzeichnung Karkassen	Brandstempel mit Wappen der Stadt Schwäbisch Hall	Beauftragter des Konsorti- ums BESH
Kennzeichnung Fleisch- verarbeitungsprodukte	SH-Logo	Beauftragter des Verarbei- ters/Inverkehrbringers

Brandstempel zur Kennzeichnung
von Karkassen



Logo zur Kennzeichnung
von Fleischverarbeitungsprodukten

