



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

**Diese Richtlinien sind die verbindliche Rechtsgrundlage für die Erzeugung von "Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A." durch die Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aus dem Landkreis Schwäbisch Hall und den 5 umliegenden Landkreisen Ansbach, Rems-Murr, Hohenlohe, Tauberbischofsheim und Ostalbkreis.**

**Durch Beschluß der EU-Kommission vom 20. 2. 1998 wurde das „Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) in das Register der geographischen Bezeichnungen mit besonderer Qualität eingetragen und wurde damit Bestandteil der Rechtsverordnung (Verordnung (EG) Nr. 510/2006).**

**Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. ist kollektive Antragstellerin und Konsortium für alle Erzeuger im o.g. Gebiet. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zertifiziert und durch die im Anhang genannten neutralen Institutionen fortlaufend überwacht.**

### **1. Tierzucht**

Genetische Grundlage für die Erzeugung 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 Stammzuchtieren sind mit einer Stammnummer im rechten Ohr versehen und mit dieser im Zuchtbuch registriert. Das Zuchtbuch unterliegt laufender staatlicher Überwachung.

Alle Nachkommen der Stammzuchtieren sind bis spätestens zum 21. Lebenstag mit der Zuchtbuchnummer der Mutter und mit einer fortlaufender Ferkelnummer im linken Ohr zu tätowieren.

Vor dem Eintrag ins Zuchtbuch wird das Zuchtier 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 Zuchttrichtlinien sind die Zuchtbetriebe zur Duldung einer ständigen Kontrolle durch das Tierzuchtamt Schwäbisch Hall verpflichtet.

Der Zukauf von Zuchttieren aus dem Schwäbisch Hällischem Landschwein verwandten Zuchtpopulationen zum Zweck der Blutauffrischung ist nur nach Zustimmung des bestellten amtlichen Zuchtleiters gestattet.

Die Zucht der Stammpopulation ist ausschließlich reinrassig. Nur für die Erzeugung von Schlachtschweinen ist neben der reinrassigen Stammzucht eine Anpaarung von Schwäbisch-Hällischen Muttersauen mit Fleischebern zulässig, wenn dies die Kundenwünsche nach besonders magerem Fleisch erforderlich machen.

## **2. Beratung und Betreuung der Erzeugerbetriebe**

Für die Erzeugerbetriebe von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch ist neben der Mitgliedschaft in der staatlich anerkannten Bäueralichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V. als Konsortium und kollektive Antragstellerin nach VO (EG) Nr. 510/2006) für die Bezeichnung "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." auch die Mitgliedschaft im Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Schwäbisch-Hall e.V. Pflicht.

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

Die Sauenremontierung und Eberbeschaffung ist in Abstimmung mit dem Beratungsdienst durchzuführen und hat ausschließlich mit eigenleistungsgeprüften Zuchttieren aus anerkannter Herdbuchzucht oder eigener Nachzucht mit gleichwertigem Standart zu erfolgen.

## **3. Tierhaltung**

Ebermast ist in Mitgliedsbetrieben verboten. Die Anzahl der Tiere ist der betrieblichen Fläche anzupassen und darf 2 GV/ha nicht überschreiten. Flächenverträge sind zulässig.

Die Betriebe sind verpflichtet, tiergerechte Haltungsformen im gesamten Betrieb anzuwenden, die dem Tierschutzgesetz voll entsprechen. Für Zuchtsauen ist ein Auslauf im Freien bzw. eine Weidehaltung einzurichten wo immer dies die örtlichen Gegebenheiten gestatten.

Die Mindestfläche für Mastschweine in den Stallungen beträgt 1,2 m<sup>2</sup>.in der Endmast.



Stroheinstreu ist Pflicht für das Wohlbefinden der Tiere, ebenso Gruppenhaltung und Tageslicht.

Selbsttränken mit ständigem Angebot von frischem Trinkwasser sind obligatorisch. Mehlfutter ist grundsätzlich anzufeuchten. 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 Fachtierarzt abzuschließen. Prophylaktischer Einsatz von Medikamenten ist verboten. Naturheilverfahren sind bevorzugt einzusetzen. Therapeutischer Einsatz von Medikamenten ist unter Hinzuziehung des Fachtierarzts 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 von der weiteren Teilnahme am Qualitätsfleischprogramm ausgeschlossen. Solche Tiere sind dann 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, Perchlorethylen, Thiabendazol, Chloroform, organische Lösungsmittel, Teersäuren, Phenol, Schwefelkohlenstoff, Lindan, Dichlorvos, Phenolderivate, Ivermectin.

#### **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 verboten.

Zuchtsauen ist zusätzlich bedarfsgerechtes Rauhfutter in Form von Rüben, Gras, Klee oder Heu) anzubieten. Tierische Futtermittel sind verboten mit Ausnahme von Molke oder überschüssiger Milch. Das Futter soll aus betriebseigener Erzeugung stammen, muß jedoch mindestens zu 80 % aus Baden-Württemberg sein.



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, zugekaufte Speisereste, Speisefette oder Fettersuppe aus o.g. Substanzen.

Zugunsten der bestmöglichen Fleischqualität ist besonders auf eine ausreichende Versorgung mit Vit. E in der Endmast zu achten (180 mg/kg Futter).

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 Erzeuger liefern Ihre Schlachtschweine selbst und unter Einhaltung der Tierschutzvorschriften am Schlachthof Schwäbisch Hall an. 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 sind so einzurichten, daß eine Transportzeit zum Schlachthof von max. 1 h eingehalten werden kann. Laderampen dürfen nicht mehr als eine 15%ige Steigung aufweisen, die Transportfahrzeuge sind mit rutschfestem Boden auszukleiden und ausreichend einzustreuen.

Die Tiere sind in angewohnten 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 Einhaltung die korrekte und vollständige der verbindlichen Erzeugerrichtlinien für die Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. bestätigt. Andernfalls können die angelieferten Schlachttiere nicht unter dieser nach VO (EG) 510/2006 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

Die Schlachtung der so (§ 1-5) erzeugten Mastschweine für die Gewinnung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. erfolgt ausschließlich durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall oder durch im nach § 1 zugelassenen Erzeugergebiet ansässige Metzger und bäuerliche Direktvermarkter für Ihren eigenen Bedarf am Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall.

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

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall ist eine öffentliche Einrichtung und für jedes Mitglied der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie Metzgern und Direktvermarktern aus dem bezeichneten Erzeugergebiet (§1) frei zugänglich.

Der Schlachthof verfügt über eine ES/EZ Zulassung und ist von der neutralen Expertenkommission der CMA abgenommen als Schlachtbetrieb für Qualitätsfleischschlachtung.

Die angelieferten Schlachtschweine-Gruppen werden 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 Tiere sind langsam, tierschonend und gruppenweise gemäß ihrem Herdentrieb zu bewegen. Streßsituationen sind zu vermeiden.

Die Tierschutzbeauftragten am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall gewährleisten eine tierschutzgerechte und qualitätserhaltende Schlachtung.

Dies wird u.a. durch eine fachlich einwandfreie Elektrobetäubung (8 sec. Dauer bei 1,5 Ampere Stromstärke) gewährleistet und durch sofortigen Blutentzug (Stich max. 4 sec. nach Betäubung) sichergestellt.

Durch optimale Schlachthygiene sind die Keimzahlen so niedrig wie möglich zu halten (max. 5 000 Keime/cm<sup>2</sup> 6 h nach der Schlachtung).

Verbindlicher Maßstab für Keimzahlen sind die Prüfpläne nach den Vorschriften des CMA-Gütesiegels für Qualitätsfleischerzeugung.

## 7. 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 in Kotelett und Schinken (nach 45 min über 6,0)
- das Schlachtgewicht (80-110 kg SG)
- der Magerfleischanteil aus neutraler Klassifizierung





- Mögliche Abweichungen bei der Fleischfarbe (DFD oder PSE)
- wochenweise das Ergebnis der Rückstandskontrollen (Stichproben auf Hemmstoffe, Schwermetalle, Ocratoxin, PCB's und Pestizide)

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 (EG) 510/2006 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 von derzeit

|       |                     |
|-------|---------------------|
| bis - | 46,0 % MFA + 0.05 € |
| 46,1- | 54,0 % MFA + 0.22 € |
| 54,1- | 60,0 % MFA + 0.33 € |
| 60,1- | 65,0 % MFA + 0,22 € |

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).

## 8. Rückstandskontrollen

Grundlage ist der gesetzlich verbindliche Rahmen. Zusätzlich werden vom beauftragten amtlichen Veterinär im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall im Rahmen eines Screening Verfahrens Proben gezogen zur Überprüfung auf mögliche Medikamentenrückstände und Rückstände von Leistungsförderern. Die Befunde werden protokolliert.

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.

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 Screening-Verfahrens Gewebsproben gezogen und von einem neutralen Institut untersucht. (Vergl. § 4)



## 9. Vertrieb

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

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 doppeltem 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 Futter ohne Tiermehl, Verbot von Futtermittel mit gentechnischen Bestandteilen
- Verbot von Medikamenten und Leistungsförderern
- 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
- Der Warentransport erfolgt nur mit Kühlfahrzeugen der Erzeugergemeinschaft
- Das Fleisch wird in Bauernmärkten und Fachgeschäften zum Verkauf angeboten sowie in der gehobenen Gastronomie und direkt ab Hof
- Zwischenhandel ist nicht zulässig.
- Kennzeichnung als "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A."



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

| <b>Bereich</b>    | <b>Methode</b>                         | <b>Kontrollorgan</b>                                    |
|-------------------|--|---|
| <b>Zucht</b>      |  |   |
| Zuchtbuch         | SH Schweine und<br>SHxPI Kreuzungen    | Staatliche Tierzuchtbehörde                             |
| Tierkennzeichnung | Tätowierung mit Sauen und Ferkelnummer | Staatliche Tierzuchtbehörde                             |
| Zuchtauswahl      | Jungsauenselektion<br>MPA-Prüfung      | Landwirtschaftlicher Beratungsdienst<br>Schwäbisch Hall |
| Tiergesundheit    | Bestandskontrolle                      | Staatliches Veterinäramt                                |

|                   |   |  |
|-------------------|---|--|
| <b>Mast</b>       |   |  |
| Tiergesundheit    | Behandlungsbuch,<br>ausmerzen behandelter Tiere                                       | Betreuungstierarzt,<br>Institut Lacon                                |
| Futtereinsatz     | Futtermittelkontrolle<br>auf Rückstände und<br>Leistungsförderer<br>Ergebnisprotokoll | Institut Lacon   |
| Gentechnik        | Futtermittelanalysen  | Institut Lacon   |
| Haltungsverfahren | Betriebskontrolle<br>Ergebnisprotokoll  | Institut Lacon   |
| Tiertransport     | Tierschutzgerechte<br>Selbstanlieferung   | Tierschutzbeauftragte des Erzeugers-<br>schlachthofs Schwäbisch Hall |





| <b>Schlachtung</b>                 |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| Überprüfung der Lebenden Tiere     | Tätowiennummer, Lieferschein, Vermerk ins Schlachtprotokoll  | Beauftragter des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall          |
| Überwachung des Tierschutzes       | Verbot von Treibstöcken und Elektrotreiber   | Tierschutzbeauftragte des Erzeugerschlachthofs Schwäbisch Hall |
| Amtliche Fleischbeschau            | Lebendbeschau<br>Fleischbeschau  | Amtlicher Veterinär  |
| Tierschutzgerechte Betäubung       | Überwachung durch fortlaufendes Protokoll,<br>(8 sec, 1,5 A)   | Amtlicher Veterinär, Tierschutzbeauftragte                     |
| Gewichtsfeststellung               | Neutrale Verwiegung, ÜN ins Schlachtprotokoll  | Vereidigter Sachverständiger                                   |
| Bestimmung des Magerfleischanteils | Neutrale Klassifizierung mit amtl. zugel. Gerät ÜN ins Schlachtprotokoll                               | Vereidigter Sachverständiger                                   |
| Qualitätskontrolle                 | PH-Gerät, ÜN ins Schlachtprotokoll   | Beauftragter BESH  |
| Rückstandskontrolle                | Hemmstoffstest mit Urin aus der Blase (Stichprobe) Gaschromatische Rückstandsuntersuchung (Stichprobe) | Amtlicher Veterinär<br>Neutrales Labor                         |
| Hygieneüberwachung                 | Keimbelastung am Schlachtkörper 6 h nach Schlachtung, Protokoll  | Amtlicher Veterinär<br>Neutrales Labor                         |
| Kühlvorgang und Frische            | Temperaturkontrolle  | Amtlicher Veterinär  |
| Kennzeichnung                      | Brandstempel mit Wappen der Stadt Schwäbisch Hall  | Beauftragter BESH  |