



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



bœuf de Hohenlohe

Aktuelle Kunden-Informationen

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall – Regionalschlachthof für die Bauern und Bürger der Region!

Als im Jahre 2000 der kommunale städtische Schlachthof Schwäbisch Hall vor der Schließung stand, haben sich die Bauernhöfe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengetan um diese wertvolle Einrichtung für die Region zu erhalten. Jeder der damals 480 Mitgliedsbetriebe hat sich mit einem Aktienanteil von 500 € an der neuen Trägergesellschaft beteiligt, dazu gut 90 Bürger und Kommunen aus der Region. Die weitere Finanzierung kam von der Bank und seither gehört der Erzeugerschlachthof Bauern und Bürgern aus der Region Hohenlohe. Er dient den Bauern für die Vermarktung ihrer Tiere aus artgerechter Haltung und für die Versorgung der heimischen Bevölkerung mit wertigen Fleischerzeugnissen. Durch den festgeschriebenen Öffentlichkeitscharakter kann hier auch jeder Bauer, Direktvermarkter und Metzger aus der Region seine Tiere schlachten lassen. Ein gelungenes Bauern- und Bürgerprojekt nach dem Prinzip des solidarischen und gemeinwohlorientierten Wirtschaftens. 😊



Zertifikat

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgegnern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

**Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall AG
Raiffeisenstr. 12-20
74523 Schwäbisch Hall
Deutschland
COID: 25593**

Veterinärkontrollnummer: BW 01005 (Gesamtbetrieb),
BW 01072 (Raiffeisenstr. 12), BW 20245 (Naumann Str. 3)
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope:
1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
7 - Kombinierte Produkte

Technology Scopes:
A, B, C, D, E, F *

Schlachtung, Grobzerlegung und Verarbeitung von Rind-, Kalb-, Schweine-, Wild- und Lammfleisch. Herstellung von Kochwürsten, Kochpökelfleisch, Rohpökelfleisch, Rohwurst, Brühwürsten, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (küchenfertige Gerichte wie Gulasch, Rouladen, Maultaschen, Kutteln, Braten), gekühlt haltbar, teilweise vakuumiert mit Schutzatmosphäre und in Dosen (sterilisiert)

Ausgeschlossen vom Zertifizierungsbereich ist die Kuttellei.
Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Produkte und / oder Prozesse ausgelagert.

Slaughtering, dismantling and processing of beef, pork, venison- and lamb- meat.
Production of sausages (raw, cooked, cured), minced meat, meat preparation of meat products (ready to cook dishes such as goulash, roulades, maultaschen, tripe, roast), chilled, partially evacuated/ modified atmosphere or in tin (sterilized)
Excluded from certification is tripe.
Beside own production, company has outsourced products and / or processes.

die Anforderungen des

**IFS Food
Version 6.1, November 2017**
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf Höherem Niveau
erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.: F-14861-2020-01
Tag des Audits: 05.03.2020
Datum der Zertifikatsausstellung: 01.04.2020
Zertifikat gültig bis: 18.04.2021
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 28.12.2020 - 08.03.2021

Offenburg, den 01.04.2020

Stefanie Schönberg
Leitung Zertifizierung
Geschäftsstelle: LACON GmbH, Mollkestraße 4, 77654 Offenburg

LACON INSTITUT
Zertifizierung für Qualitätsmanagement
nach DIN EN ISO 17065
DIN EN ISO 9001
DIN EN ISO 14001
DIN EN ISO 45001

DAKKS
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-22-14009-01-00

* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.1
Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.



Unser Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt ausschließlich von den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aus kontrollierter und artgerechter Erzeugung. Die Echt Hällischen Fleisch- und Wurstwaren sind nach unserem Reinheitsgebot mit ökologischen Naturgewürzen aus unseren Partnerschaftsprojekten in Indien und Afrika hergestellt.





AKTUELLE INFORMATIONEN



Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall: Höchster Standard für Tierschutz und Hygiene – durch 5-stufiges Kontrollverfahren vollständige Rückverfolgung bis zum Erzeuger!

Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bringen ihre Tiere in der Regel selbst zum Erzeugerschlachthof. Wenn es ihnen nicht möglich ist, können Sie einen Transporter der Erzeugergemeinschaft in Anspruch nehmen. Am Erzeugerschlachthof kommen die Tiere in Wartebuchten und werden mit Wasserduschen berieselt um sie ruhig zu halten. Sodann werden sie nach optimierten Verfahren tierschutzgerecht geschlachtet und verarbeitet. Durch das Lebensmittelinstitut Lacon wird unter Aufsicht des Regierungspräsidiums Karlsruhe ein 5-stufiges Kontrollverfahren durchgeführt womit die Rückverfolgbarkeit sämtlicher Schlachttiere vom Bauern bis zum wertigen Endprodukt sichergestellt wird als auch die Einhaltung der strengen Erzeuger- und Verarbeitungsrichtlinien. In 22 Jahren gab es keinen einzigen Fall von Beanstandungen entlang der Wertschöpfungs- und Wertschätzungskette in bäuerlicher Hand vom Stall bzw. Weide bis auf den Teller unserer verehrten Kundschaft.

Geschlachtet und verarbeitet werden alle Tiergattungen vom Schwein über Rind, Kalb und Lamm. Der Erzeugerschlachthof verfügt über alle Zulassungen von Demeter, Bioland, EU-Bio, Schwäbisch-Hällisch bis zu den Hohenloher Qualitätsfleischprogrammen einschließlich boeuf de Hohenlohe und Hohenloher Lamm. Die einwandfreie Prozessqualität wird durch den höchst-möglichen Hygienestandard IFS sichergestellt. Dieser wird alljährlich durch das Lebensmittelinstitut Lacon zertifiziert und auditiert wie hier dokumentiert.

Neben der Fleischgewinnung werden am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall auch die weithin berühmten Echt Hällischen Wurstwaren erzeugt, sodass aus ethischer Verantwortung das ganze Tier verarbeitet wird: sozusagen vom Rüssel bis zum Schwänzle! Diese werden nach den traditionellen Rezepturen unserer ehemaligen Hausmetzger

hergestellt nur mit reinen Zutaten – frei von Zusatzstoffen – unter Verwendung unserer Bio-Naturgewürze aus Anbau in Hohenlohe und Hilfsprojekten in Südosteuropa, Afrika und Indien. Deshalb:

Gute Produkte schaffen Vertrauen – in Solidarität und Partnerschaft von Bauern und Verbrauchern!

lacon
INSTITUT

Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung
ökologisch erzeugter Lebensmittel GmbH

LACON GmbH · Moltkestraße 4 · 77654 Offenburg

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall w. V.
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen

Tel. 0781 96679 200
Fax 0781 96679 300
lacon@lacon-institut.org
www.lacon-institut.com

Offenburg, 13. April 2020

Stellungnahme zum Kontrollumfang der Prüfungen im Rahmen der Geschützten Geographischen Herkunftsbezeichnung „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“

Das Prüfinstitut LACON GmbH, gegründet 1991, ist u.a. vom Regierungspräsidium Karlsruhe als zuständiger Fachbehörde seit 14.01.1997 zugelassen und beauftragt, Kontrollen im Bereich der VO (EU) Nr. 1151/2012 bzw. vorausgehender VO (EWG) Nr. 2081/92 (geschützte geographische Herkunftsangaben) durchzuführen. LACON ist außerdem von der staatlichen Akkreditierungsstelle DAkkS hierfür akkreditiert.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist Kollektiv und Bündler für die Geschützte Geographische Herkunftsbezeichnung „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ gemäß VO (EG) Nr. 644/98 veröffentlicht im Amtsblatt der EU am 21.03.1998.

LACON GmbH ist mit der Überprüfung der Spezifikation Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. betraut. Der Prüfungsumfang umfasst die Erzeuger-, Schlacht- und Verarbeitungsstufe mit alljährlichem Audit sowie unangemeldeter Zwischenkontrollen. Der inhaltlichen Prüfung liegt die Spezifikation „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ zugrunde.

Die einzelnen Prüfungshandlungen umfassen

- Kontrolle der Erzeugerbetriebe
- Schlachtung
- Warentrennung
- Verarbeitung
- Mengenplausibilität Einkauf / Verkauf

Seit Beginn des Prüfungsauftrags im Jahr 1998 wurden keine Tatbestände festgestellt, die die Zertifizierung „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.“ in Frage gestellt hätten. Die entsprechende Dokumentation liegt beim Bündler BESH w.V., dem Prüfinstitut LACON sowie dem RP Karlsruhe lückenlos vor.

Heinz-Joachim Kopp

Dr. Heinz-Joachim Kopp
Geschäftsführer

Geschäftsführer
Alexandra Kopp
Dr. Heinz-Joachim Kopp

DAkkS
Deutsche
Akkreditierungsstelle
DIN EN ISO 9001:2015

Amtsgericht Freiburg
HRB 471342
Finanzamt Offenburg
UID-Nr. DE 1425 34065
Steuern-Nr. 1420454555

Sparkasse Offenburg
IBAN: DE 34 8545 0555 0000 7782 51
SWIFT BIC: SOLADE330FG

Volkbank Neckartal eG
IBAN: DE 89 8729 1700 0020 8798 51
SWIFT BIC: GENODE3333

