

Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| Huftiere | <input type="checkbox"/> ja |
| Geflügel und Hasentiere | <input type="checkbox"/> ja |
| Farmwild | <input type="checkbox"/> ja |
| Großwild | <input type="checkbox"/> ja |
| Kleinwild | <input type="checkbox"/> ja |

Betriebsbereiche

- | | |
|--|-----------------------------|
| Schlachtung | <input type="checkbox"/> ja |
| Zerlegung | <input type="checkbox"/> ja |
| Herstellung von Hackfleisch | <input type="checkbox"/> ja |
| Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch | <input type="checkbox"/> ja |
| Verarbeitung | <input type="checkbox"/> ja |
| Wildbearbeitung | <input type="checkbox"/> ja |
| Sammlung von rohen Schlachtfetten | <input type="checkbox"/> ja |

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis) _____

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttag¹

| Tierart | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag | Gesamt |
|----------------|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|--------|
| Schweine | | | | | | | | |
| Rinder | | | | | | | | |
| Schafe | | | | | | | | |
| Ziegen | | | | | | | | |
| Einhufer | | | | | | | | |
| Puten | | | | | | | | |
| Legehennen | | | | | | | | |
| Masthähnchen | | | | | | | | |
| Gänse | | | | | | | | |
| Enten | | | | | | | | |
| Hasentiere | | | | | | | | |
| Zuchtlaufvögel | | | | | | | | |
| Farmwild | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.2 Bereich Zerlegung:

Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

| Tierart¹ | Anzahl der Zerlegungstage pro Woche¹ | Gesamtmenge pro Woche¹ |
|----------------------------|--|--|
| Schweine | | |
| Rinder | | |
| Schafe | | |
| Ziegen | | |
| Einhufer | | |
| Geflügel | | |
| Wild | | |
| | | |
| | | |

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

| | Anzahl der Herstellungstage pro Woche¹ | Gesamtmenge pro Woche¹ |
|----------|--|--|
| Schweine | | |
| Rinder | | |
| Einhufer | | |
| Geflügel | | |
| Wild | | |
| | | |

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

| | Anzahl der Herstellungstage pro Woche¹ | Gesamtmenge pro Woche¹ |
|----------|--|--|
| Schweine | | |
| Rinder | | |
| Einhufer | | |
| Geflügel | | |
| Wild | | |

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

| | Anzahl der Herstellungstage pro Woche¹ | Gesamtmenge pro Woche¹ |
|----------|--|--|
| Schweine | | |
| Rinder | | |
| Einhufer | | |
| Geflügel | | |
| Wild | | |
| | | |

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- _____
- _____

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

| | |
|---------------|--|
| Rohwurst | |
| Rohpökelware | |
| Kochpökelware | |
| Brühwurst | |
| Kochwurst | |
| | |
| | |
| | |

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.
² Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche

| | |
|---|--|
| Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben | |
| Gesalzene Mägen, Blasen, Därme | |
| Erhitzte Mägen, Blasen, Därme | |
| Getrocknete Mägen, Blasen, Därme | |