

# Statistische Berichte



Statistisches Amt  
für Hamburg und Schleswig-Holstein

STATISTIKAMT NORD

C III 2 - m 1/09

30. April 2009

## Die Schlachtungen in Hamburg und Schleswig-Holstein im Januar 2009

– Vorläufiges Ergebnis –

Durch Inkrafttreten einer neuen EU Rechtsgrundlage ist die Zahl der geschlachteten Kälber ab Januar 2009 in der Summe Rinder enthalten. Die Zahl der geschlachteten Schafe unterteilt sich in zwei Kategorien Lämmer bis 12 Monate und übrige Schafe.

Im Januar 2009 wurden in Schleswig-Holstein 61 000 Schweine, 30 000 Rinder und 7 000 Lämmer und 1 000 Schafe in- und ausländischer Herkunft gewerblich geschlachtet. Im Vergleich zum Vorjahresmonat verringerte sich die Zahl der Schlachtungen bei den Schweinen um 17 %. In Jahresfrist verringerte sich die Gesamtschlachtmenge der gewerblichen Schlachtungen um 11 % auf 16 000 t.

In Hamburg wurden im Januar 2009 ca. 200 Rinder, 70 Schweine und 20 Lämmer gewerblich geschlachtet. Die Gesamtschlachtmenge der gewerblichen Schlachtungen betrug 68 t.

### Anmerkungen zur Methode

Aufgrund von Änderungen der der Statistik zugrunde liegenden Rechtsvorschriften – Verordnung (EG) Nr. 1165/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. November 2008 über Viehbestands- und Fleischstatistiken und zur Aufhebung der Richtlinien 93/23/EWG, 93/24/EWG und 93/25/EWG des Rates (ABl. L 321 vom 1.12.2008, S. 1) – ist eine zeitliche Vergleichbarkeit mit den Vorjahren für Kälber und Jungrinder sowie Lämmer und Schafe nur eingeschränkt möglich.

Nach dem Agrarstatistikgesetz (AgrStatG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Juli 2006 (BGBl. I S. 1662) zuletzt geändert durch Gesetz vom 6. März 2009, werden die in Hamburg und Schleswig-Holstein geschlachteten Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Pferde und deren Schlachtgewichte ermittelt.

Die **Zahl der geschlachteten** (seit 1979 genusstauglichen) **Tiere** wird – gegliedert nach gewerblichen und Hausschlachtungen sowie nach Inland- und Auslandtieren – anhand der Meldungen der Tierärzte und Fleischbeschauer über beschaute Schlachtungen erfasst.

Die **durchschnittlichen Schlachtgewichte** werden anhand von Meldungen der Versandschlachtereien und Fleischwarenfabriken nach der Verordnung zur Durchführung des Fleischgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. November 2008 (BGBl. I S. 2186) mit einem Abzug von 2 % für Kühlverluste berechnet.

Die **Schlachtmenge** errechnet sich aus der Zahl der genusstauglichen Tiere und dem durchschnittlichen Schlachtgewicht und schließt dabei die Schlachtfette ein. Diese Fleischmenge wird unabhängig von der Herkunft der Schlachttiere ermittelt. Ein übergebietlicher Ausgleich (Versand und Empfang) von Lebendvieh, Fleisch und Fleischwaren mit anderen Bundesländern sowie dem Ausland wird nicht vorgenommen. Somit ist die ausgewiesene Schlachtmenge nicht identisch mit der Marktleistung der tierischen Produktion und auch nicht mit dem Fleischverbrauch Hamburgs und Schleswig-Holsteins. Allen Rechnungen liegen ungerundete Zahlen zugrunde. Differenzen zwischen der Summe der Teilzahlen und der Gesamtzahl entstehen durch unabhängige Rundungen.

### Hinweise:

Das endgültige Ergebnis wird in dem Statistischen Bericht C III - j/09 „Die Viehwirtschaft in Hamburg und Schleswig-Holstein 2009“ veröffentlicht. Bundeszahlen veröffentlicht das Statistische Bundesamt in seiner Fachserie 3 „Land- und Forstwirtschaft, Fischerei“, Reihe 4.2.1.

**Auskunft zu dieser Veröffentlichung: Cora Haffmans · Telefon: 0431 6895-9306 · E-Mail: cora.haffmans@statistik-nord.de**

Herausgeber: Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein · AöR · Steckelhörn 12, 20457 Hamburg · Fröbelstraße 15-17, 24113 Kiel  
Internet: www.statistik-nord.de · E-Mail: info-HH@statistik-nord.de oder info-SH@statistik-nord.de · Bestellungen: vertriebSH@statistik-nord.de  
© Für nichtgewerbliche Zwecke sind Vervielfältigung und unentgeltliche Verbreitung – auch auszugsweise – mit Quellenangabe gestattet. Die Verbreitung – auch auszugsweise – über elektronische Systeme/Datenträger bedarf der vorherigen Zustimmung. Alle übrigen Rechte bleiben vorbehalten.

