

**SPEZIFIKATION
FÜR
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES
QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH g.g.A.
gemäß VO EU Nr. 1151/2012 und VO EU Nr. 664/2014**

1. Zuständige Behörde des Mitgliedsstaats:

Deutsches Patent und Markenamt
80297 München

2. Konsortium:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.
Haller Strasse 20, 74549 Wolpertshausen
Kategorie: Erzeuger / Verarbeiter

3. Name des Erzeugnisses:

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

4. Art des Erzeugnisses:

Fleischerzeugnis

5. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der
VO EU Nr. 1151/2012 und VO EU Nr. 664/2014)

a) Name:

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

b) Beschreibung:

Das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch wird mit der historischen Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein nach den verbindlichen Erzeugerrichtlinien des Konsortiums Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugt welche in dieser Spezifikation niedergelegt sind. Die Zucht der Stammpopulation ist ausschließlich reinrassig. Das Fleisch unterscheidet sich durch die Herkunft und die Genetik, die besonders tiergerechte Aufzucht als auch durch die Fütterung in Farbe, Geschmack, Fleischfaser, Speckqualität und Marmorierung von konventionellem Schweinefleisch. Die Feinfaserigkeit und Marmorierung des Fleisches sowie der Geschmack und die Speckqualität sind auf die Genetik zurückzuführen. Die tiergerechte Aufzucht mit viel Bewegung und die auf heimischem Getreide basierte Fütterung haben außerdem Einfluss auf die

genannten Qualitätsparameter. Die planmäßige Zucht des Schwäbisch-Hällischen Schweins wurde durch die Einfuhr von chinesischen Maskenschweinen im Jahre 1821 begründet. Seit dieser Zeit wird es von den Bauernfamilien des g.g.A. – Gebietes mit Rücksicht auf die örtlichen Gegebenheiten gezüchtet. Als autochthone (gebietsbezogene) Rasse ist das Schwäbisch-Hällische Schwein hervorragend an die regionalen Klimaverhältnisse und die hiesige Futtergrundlage angepasst.

c) Geographisches Gebiet

Das geographische Gebiet umfasst Hohenlohe als Kernzuchtgebiet des Schwäbisch-Hällischen Landschweins mit den Landkreisen Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Main-Tauber, Ansbach (incl. Stadt), Ostalbkreis, Rems-Murr-Kreis; sowie künftig (nach Veröffentlichung durch VO EU 1151/2012) das gesamte historische Zuchtgebiet mit den Kreisen Heilbronn (incl. Stadt), Neckar-Odenwald-Kreis, Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim, Heide(n)heim, Göppingen und Ludwigsburg.

d) Ursprungsnachweis:

Der gesamte Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation eines 5-stufigen Kontrollverfahrens vom teilnehmenden Erzeugerbetrieb und dem Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsprozess im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall überwacht. Durch unabhängigen Kontrollen eines von der zuständigen Überwachungsbehörde (Regierungspräsidium Karlsruhe 5.7) zugelassenen Kontrollinstituts werden alle Phasen der Erzeugung, Schlachtung Zerlegung und Verarbeitung fortlaufend überprüft und dokumentiert.

Alle erzeugten Schweine für das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch g.g.A. müssen im geographischen Gebiet gemästet werden.

Zur Sicherung der Genetik der alten Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein vor Seuchenfällen (z.B. Schweinepest ASP-ESP) können Schwäbisch-Hällische Herdbuchtiere auch außerhalb des geographischen Gebiets gezüchtet und erzeugt werden.

Die Tierherkunft ist beim lebenden Tier stets über Ohrmarke oder Tätowierung im Ohr eindeutig nachzuweisen.

e) Herstellungsverfahren

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. wird nach besonders tiergerechten Richtlinien erzeugt. In der Mast sind Vollspaltenböden verboten und Stroheinstreu ist Pflicht. Wo es betriebsbedingt möglich ist, wird den Tieren auch ein Auslauf zur Verfügung gestellt. Das Platzangebot in der Endmast ab 70 kg

Lebendgewicht hat mindestens 1,2 m² zu betragen. Bei Freilandhaltung dürfen maximal 20 Tiere pro ha gehalten werden.

Das Mastfutter stammt überwiegend aus dem geografischen Gebiet und mindestens zu 80 % aus Baden Württemberg und Bayern. Nur Futter „Ohne Gentechnik“ ist zulässig. Es dürfen nur pflanzliche Futtermittel eingesetzt werden. Der Vitamin E – Gehalt im Endmastfutter muss mindestens 160 mg betragen, Antibiotika sind während der gesamten Mast verboten. Es sind bevorzugt homöopathische Mittel zur Gesunderhaltung anzuwenden. Tiere, welche in der Mast antibiotisch behandelt wurden, scheiden aus dem Qualitätsfleischprogramm aus. Sie müssen dauerhaft gekennzeichnet und nach Einhaltung der gesetzlichen Wartezeit einer konventionellen Vermarktung zugeführt werden.

Der Transport der Schlachttiere erfolgt durch den Landwirt vom Erzeugerbetrieb zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall und darf maximal 2 h Fahrtzeit betragen. Bei Bedarf und auf Antrag kann der Transport von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall übernommen werden. Gewerbliche Tiertransporte sind verboten.

Im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall erhalten die angelieferten Tiere zunächst eine Ruhephase. Sie werden in sozialen Gruppen aufgestellt um Rangkämpfe zu vermeiden. Der Einsatz von Schlagstöcken und Elektrotreibern ist verboten.

Die Schlachtung der Tiere erfolgt nach besonders tierschutzgerechter und tierschonender Methode mittels Elektrobetäubung und sofortigem Blutentzug, um Leiden der Tiere als auch Schädigungen des Schlachtkörpers zu vermeiden.

Der Tierschutz bei der Schlachtung wird laufend überwacht. 45 Minuten post mortem erfolgt eine pH-Wert Kontrolle. Der Schlachtkörper muss dabei einen pH-Wert von 6,0 oder höher erreichen. Das Schlachtgewicht beträgt 80 – 150 kg. Es wird für jedes Tier ein Schlachtprotokoll angefertigt.

Im schlachthofeigenen Labor werden Fleischfarbe, Tropfsaftverlust, Kochsaftverlust, Scherkraft und Marmorierung fortlaufend geprüft und überwacht und der Züchtervereinigung Schwäbisch Hällisches Schwein für die Herdbuchzucht zur Verfügung gestellt.

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall hat Öffentlichkeitscharakter und ist für alle Erzeugerbetriebe, Direktvermarkter und Metzger aus dem geographischen Gebiet uneingeschränkt zugänglich. Die Erfüllung der g.g.A. Spezifikation ist durch Teilnahme am Kontrollverfahren nachzuweisen, Die Gebühren- und Benutzerordnung ist öffentlich.

Es können weitere Schlachtstätten für die Schlachtung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch zugelassen werden, sofern sie sich im bezeichneten geographischen Herkunftsgebiet befinden, die Auflagen dieser Spezifikation erfüllen und am Kontrollverfahren teilnehmen bzw. bei diesem registriert sind.

f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:

Die autochthone alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein wird - durch Urkunden und Aufzeichnungen belegt - seit 1821 planmäßig im geographischen Gebiet gezüchtet.

Die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e.V. mit Sitz im Landkreis Schwäbisch Hall führt ausschließlich das Herdbuch für die reinrassige Schwäbisch-Hällische Zucht und deren Genreserve.

Für die Mast und Fleischerzeugung werden reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine (Anpaarung reinrassiger Muttersauen aus Herdbuchabstammung mit reinrassigen Ebern aus Herdbuchabstammung) verwendet sowie veredelte Schwäbisch-Hällische Landschweine (Anpaarung von reinrassigen Muttersauen aus Herdbuchabstammung mit einem Fleischeber gemäß Empfehlungsliste des Zuchtleiters). Die Muttersauen müssen jedoch stets vom SH-Herdbuch abstammen, zu belegen durch tierzuchtrechtlichen Abstammungs-nachweis.

Die Erzeugerbetriebe müssen im geographischen Gebiet (5 c) liegen. Die Schlachtung erfolgt am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall oder einer anderen Schlachtstätte im geographischen Gebiet welche die Voraussetzungen dieser g.g.A. Spezifikation erfüllt und am Kontrollverfahren teilnimmt.

Am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall wird durch Kontrolle und Dokumentation die Rückverfolgbarkeit fortlaufend sichergestellt. Im schlachthofeigenen Labor wird die Fleischqualität anhand der vorgegebenen Qualitätsparameter fortlaufend überwacht.

Das Futter stammt überwiegend aus dem geographischen Gebiet und mindestens zu 80 % aus Baden-Württemberg und Bayern. Eine Besonderheit des geografischen Gebietes sind die traditionellen, kleinbäuerlichen Strukturen in der Landwirtschaft. Gronbach schreibt in der Zeitschrift „Schwäbische Heimat“ im Jahre 1956, dass das anspruchslose und leichtfuttrige Schwäbisch-Hällische Schwein in besonderem Maße das Mastschwein der Mittel- und Kleinbetriebe sei. Schon seit dem 19. Jahrhundert züchten die bäuerlichen Familienbetriebe der Region das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Im Jahre 1844 berichtet Treßler im Correspondenzblatt des königl. Württ. Landw. Vereins (Band 1, S. 19): *„Das Hällische Land ist das Land der Schweine, denn nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut, wie im Hällischen, nirgends sonst wird sie in der Ausdehnung betrieben und nirgends trifft man die eigenthümliche vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat [...]Es gibt daher nicht leicht einen Bauern, der nicht sein Mutterschwein hätte.“* Bis heute ist Hohenlohe das Zentrum der südwestdeutschen Schweinezucht. Insbesondere die hohe Kompetenz der hier verwurzelten Schwäbisch-Hällischen Schweinezüchter, die seit alters her auch die funktionalen Merkmale wie Vitalität und Mütterlichkeit züchterisch bearbeiten, hat die Schwäbisch-Hällische Rasse als regional angepasste Robustrasse erhalten und weiterentwickelt. Sie ist genügsam, fruchtbar, mit guten Muttereigenschaften ausgestattet und an die klimatischen Bedingungen angepasst. Deshalb eignet sie sich auch hervorragend für Weide- oder Auslaufhaltungen. Der historisch wichtige Getreidebau der Gegend stellt seit jeher die Hauptfuttergrundlage für Schwäbisch-Hällische Schweine dar. Die getreidebetonte Fütterung beeinflusst die Konsistenz von Fleisch und Fett in positivem Sinne. Auch in der öffentlichen Wahrnehmung ist

die alte Landrasse eng mit ihrer Herkunftsregion verbunden. Produkte vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. haben als regionale Spezialitäten ein hohes Ansehen.

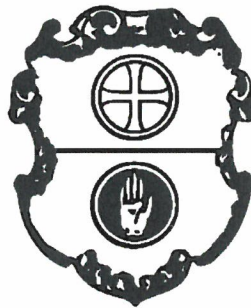
g) Kontrolleinrichtung:

Regierungspräsidium Karlsruhe, Schloßplatz 1-3, 76131 Karlsruhe.

h) Etikettierung:

- a. Schweinehälften vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. werden nach der Schlachtung mit dem historischen Wappen der Stadt Schwäbisch Hall gekennzeichnet mittels Stempel/Siegel auf der Schwarte am Schlegel, Bauch und Bug.

Abbildung des Stempels mit dem historischen Wappen der Stadt Schwäbisch Hall als Kennzeichnung für die Echtheit:



- b. Zerlegtes Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. wird mit dem hierfür vorgeschriebenen Logo/Signet etikettiert, sowohl das Fleisch von reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Landschweinen als auch für das Fleisch von veredelten Schwäbisch-Hällischen Landschweinen.

Abbildung des Signets als Kennzeichnung für die Echtheit des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs g.g.A. :



**Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.**



**BAUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL (BES) e.V.
74549 Wolpertshausen · Haller Straße 26
☎ 07904/9797-0 · Fax 07904/9797-29**