



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

FAKTENCHECK TIERWOHL

SCHULUNGSMATERIAL FÜR UNSERE PARTNER

EINE FRAGE DER HALTUNG

Wie wurde das Tier gehalten, von dem mein Fleisch stammt? Kritische Verbraucherinnen und Verbraucher von heute verlangen Informationen. Mit unterschiedlichen Siegeln wollen Lebensmitteleinzelhandel und Staat Transparenz schaffen – und stiften oft nur Verwirrung. Wir liefern Ihnen den Faktencheck am Beispiel des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisches (EU-geschützte geografische Angabe) der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Der Handel will mit dem Siegel **Haltungsform 1 bis 4** Kunden Orientierung geben, wie das Tier aufgewachsen ist:

- 1 für Stallhaltung
- 2 für Stallhaltung Plus
- 3 für Außenklima
- 4 für Premium



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) erfüllt die Anforderungen für Haltungsform 3 – Außenklima sowie für Haltungsform 4 – Premium.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) plant eine staatliche **Tierhaltungskennzeichnung** in fünf Stufen:

- Stall
- Stall + Platz
- Frischlufstall
- Auslauf/Freiland
- Bio



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) ist in Stufe 3 - Frischlufstall, Stufe 4 - Auslauf/Freiland sowie Stufe 5 - Bio - einzuordnen.

WAS BEWERTEN DIE BEIDEN SIEGEL?

Die Haltungsform des Handels: Platz, Haltung, Beschäftigung, Fütterung, Tiergesundheitsmonitoring

Die staatliche Tierhaltungskennzeichnung: Platz, Haltung

WAS BEWERTEN DIE BEIDEN SIEGEL NICHT?

Tierzucht, Einsatz von Antibiotika, Transport zum Schlachthof, Schlachtung usw.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch ist eine Spezialität aus Hohenlohe. Die Europäische Union hat der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen. Das gelb-blaue Siegel stellt sicher, dass nur Schweine aus der Region als solche vermarktet werden dürfen. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. steht für alte Rasse, regionale Herkunft, Nachhaltigkeit und Fleischqualität. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist dank ihrer Erzeugerrichtlinien ein Pionier für artgerechte Tierhaltung.





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

WAS DIE BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
MIT SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM QUALITÄTSSCHWEINEFLEISCH G.G.A.
VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHERN GARANTIERT:

Siegel	Haltungsform des Handels	Staatliche Tierhaltungskennzeichnung	Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
Tierzucht	Keine Angabe	Keine Angabe	Reinrassige und veredelte Schwäbisch-Hällische Schweine
Fütterung	Ab Stufe 3 gentechnisch unverändertes Futter, ab Stufe 4 mindestens 20 % des Futters vom Hof oder aus der Region	Keine Angabe	Mindestens 80 % des Futters stammt direkt vom Hof oder aus der Region. Verbot von gentechnisch verändertem Futtermittel und Leistungsförderern. Gefüttert wird ausschließlich nachhaltig angebautes europäisches Soja, Tropensoja ist verboten. Der Anbau von Erbsen und Ackerbohnen wird praktiziert.
Beratung	Keine Angabe	Keine Angabe	Die Mitgliedschaft im Landwirtschaftlichen Beratungsdienst ist für alle Mitgliedsbetriebe Pflicht. Dies garantiert bestmögliche Betreuung in Tierhaltung und Stallmanagement durch erfahrene Kolleginnen und Kollegen.
Tiergesundheit	Gesetzlicher Standard	Gesetzlicher Standard	Es sind bevorzugt Naturheilverfahren einzusetzen. Dafür werden die Landwirte geschult. Behandelte Tiere werden aus dem Programm Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. genommen.
Prophylaktischer Antibiotikaeinsatz	Keine Angabe	Keine Angabe	Verboten
Flächenbindung (Verhältnis Tierzahl: Fläche)	Keine Angabe	Keine Angabe	Maximal 2 Großvieheinheiten/Hektar. Diese Flächenbindung (zwei Kühe oder zehn schlachtreife Mastschweine) entspricht den Vorschriften im Öko-Landbau.





Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Siegel	Haltungsform des Handels	Staatliche Tierhaltungs- kennzeichnung	Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
Transport zum Schlachthof	Gesetzlicher Standard = maximal 8 Stunden	Keine Angabe	Maximal 2 Stunden, Anlieferung in Gruppen zumeist durch den Landwirt, Ruhezeit im Stall mit Tränke.
Schlachtung	Keine Angabe	Keine Angabe	Einzeltierbetäubung mittels Strom, Verbot von CO ₂ -Betäubung.

FAZIT:

Die Erzeugerrichtlinien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. setzen Standards, die weit über das Siegel des Handels und das geplante staatliche Siegel hinausgehen. Darauf können sich Verbraucherinnen und Verbraucher verlassen.

BEI RÜCKFRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN IHREN KUNDENBERATER

