



WAS BEWERTEN FLEISCH-SIEGEL UND WAS NICHT?

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 Qualitätsschweinefleischs (EU-geschützte geografische Angabe) der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

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:

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.
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.





BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

FAKTENCHECK

Mit unterschiedlichen Siegeln wollen Lebensmitteleinzelhandel und Staat Transparenz schaffen – und stiften oft nur Verwirrung. Wir liefern Ihnen den Faktencheck am Beispiel des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs (EU-geschützte geografische Angabe) der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

- Biodiversität: Alte Landrasse, reinrassig und veredelt
- Regionalität
- Aus artgerechter Haltung Stufe 4 + 5
- GenTec-freies Futter
- Heimisches Futter mit Erbsen und Bohnen, Donau Soja
- Verbot von Tropensoja
- Direkt vom Bauern
- Kurze Transportwege
- Verbot von CO₂-Betäubung
- Tierschutzgerechte Einzel-Schlachtung im eigenen Erzeugerschlachthof
- Verbot CO₂-Schlachtung
- Ganzheitliche Verwertung „From Nose to Tail“
- Neutrale Qualitätskontrollen
- Regionale Spezialität mit Tradition und höchster Qualität
- Höchstes Genusserlebnis durch besonderen Gout

