



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

Auszug aus den Erzeugerrichtlinien

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

#### **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.

**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 Abstammungsnachweis.

Vatertier = Schwäbisch Hällischer Eber

Muttertier = Schwäbisch Hällisches Landschwein

**Zucht**

Mutter und Vater  
immer reinrassig



**Ferkelerz.**

Mutter immer  
reinrassig



SH Mutter x SH Vater  
(Mutter & Vater reinrassig)

**Mastferkel**

Reinrassig



SH Mutter x PI Fleischeber  
(Mutter reinrassig)

**Mastferkel**

Veredelt



**Schwäbisch Hällisches Qualitätsschweinefleisch ggA**



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.