

VERORDNUNG (EWG) NR. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)

g.U. (X) g.g.A. ()

Nationales Aktenzeichen: _____

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**
Bezeichnung: Bundesministerium der Justiz
Heinemannstr. 6, 53175 Bonn
Telefon: 02 28/58-0 Fax: 02 28/58 45 25
2. **Antragstellende Vereinigung:**
 - a) **Bezeichnung:** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall w.V.
 - b) **Anschrift:** Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
 - c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()
3. **Name des Erzeugnisses:** Schwäbisch-Hällisches Qualitäts-
schweinefleisch
4. **Art des Erzeugnisses (lt. Liste):** Fleischerzeugnis
5. **Beschreibung des Erzeugnisses:**
 - a) **Name:** Lt. 3
 - b) **Beschreibung:** Das Qualitätsschweinefleisch wird erzeugt von der Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein nach verbindlichen Erzeugerrichtlinien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Das Fleisch unterscheidet sich in Farbe, Geschmack, Fleischfaser, Speckqualität und Marmorierung von handelsüblichem Schweinefleisch.
 - c) **Geographisches Gebiet:** Landkreise Schwäbisch Hall und Hohenlohekreis, Ostalbkreis, Ansbach, Tauberbischofsheim, Rems-Murr-Kreis in ihren politischen Grenzen.

- 2 -

- d) Ursprungsnachweis: Die alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein wird - durch Urkunden und Auszeichnungen belegt - seit 1820 im Gebiet um Schwäbisch Hall gezüchtet und vermarktet.
- e) Gewinnungsverfahren: Genetische Grundlage für die Produktion ist die streßresistente, vitale, gesunde und genügsame alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein. Die Zucht erfolgt durch klassische bäuerliche Tierzuchtmethoden anhand von Auslese der besten, gesündesten, fruchtbarsten und widerstandsfähigsten Tiere mit der besten Fleischqualität und deren gezielten Anpaarung. Das Futter soll aus betriebseigener Erzeugung stammen, muß jedoch mindestens zu 80% aus Baden-Württemberg. Die Schweine werden in eigener Regie am städtischen Schlachthof in Schwäbisch Hall tierschutzgerecht und qualitätserhaltend geschlachtet. Verbindlicher Maßstab sind die Prüfpläne nach den Vorschriften des CMA-Gütesiegels für Qualitätsfleischerzeugung.
- f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet: Die Erzeugung erfolgt ausschließlich nach den verbindlichen Erzeugungerrichtlinien der BES in den 6 benannten Landkreisen. Die Schlachtung und Zerlegung wird ausschließlich am Schlachthof in Schwäbisch Hall durchgeführt.
- g) Kontrolleinrichtung: Regierungspräsidium Karlsruhe, Schloßplatz 1-3, 76131 Karlsruhe sowie Lacon GmbH, In der Spöck 10, 77656 Offenburg
- h) Etikettierung: Hinweis auf Schutz als "geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)"

- 3 -

1) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggfs.):

- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Richtlinien für Fleischerzeugnisse
- Allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften, speziell der Fleischverordnung

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG:

G/DE/ 1272/ 26 01 94

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG:

20.10.94