

HERKUNFTSSCHUTZ STÄRKT DIE REGION

Die EU-Herkunftszeichen sind ein wichtiges Signal für die Kaufentscheidung. Wer beim Einkauf auf Produkte mit g.g.A.- und g.U.-Zeichen achtet, tut auch etwas für die Wirtschaft in der Herkunftsregion. Der EU-Herkunftsschutz für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

- stärkt die Hohenloher Landwirte, die das traditionelle Produkt pflegen
- bewahrt die Hohenloher Erzeuger vor Nachahmung und Missbrauch
- steigert den Erfolg der heimischen Spezialität auf dem Markt
- leistet einen Beitrag, Arbeitsplätze in der Region zu schaffen und zu erhalten
- unterstützt den Handel, der auf Produkte mit erkennbarer Herkunft und Heimat setzt.

Informationen zu Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. unter www.haellisch.eu oder www.besh.de

HERKUNFTSSCHUTZ EUROPaweit

g.U.

-  protected designation of origin (PDO)
-  appellation d'origine protégée (AOP)
-  denominazione d'origine protetta (DOP)
-  denominación de origen protegida (DOP)

g.g.A.

-  protected geographical indication (PGI)
-  indication géographique protégée (IGP)
-  indicazione geografica protetta (IGP)
-  indicación geográfica protegida (IGP)

2021-12-w2071-5000-FA



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Was die geschützte
Spezialität auszeichnet



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



GENUSS MIT MEHRWERT

Viele Verbraucher sehen heute genau hin: Woher stammen unsere Lebensmittel eigentlich? Die gesicherte regionale Herkunft ist ein Signal für Genuss mit Mehrwert.

Der EU-Herkunftsschutz

- fördert in der Heimatregion die Verbundenheit mit den heimischen Spezialitäten
- zeichnet auf den Märkten weltweit Regionen aus, die sich intensiv um die Pflege und Vermarktung ihrer Spezialitäten kümmern
- regt den nachhaltigen Genuss-Tourismus an

WAS ZEICHNET GESCHÜTZTE QUALITÄT AUS?

Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist ein echtes Original.

Das bedeutet:

- Es hat eine lange Tradition und eine Heimat, also einen engen Bezug zu der Region, in der es erzeugt wird
- Es wird nach traditionellen Verfahren gezüchtet und gemästet
- Verbraucher nehmen es als etwas Besonderes wahr

Um regionale Spezialitäten zu bewahren und vor Nachahmung zu schützen, hat die Europäische Union die Herkunftszeichen eingeführt. Nur zertifizierte Hersteller dürfen die EU-Herkunftszeichen verwenden. Die traditionellen Besonderheiten sind geprüft und in einer EU-Datenbank hinterlegt.

WOFÜR STEHT DAS ZEICHEN „g.U.“?

Produkte mit g.U.-Zeichen müssen in der genannten

Region erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Alle Rohstoffe müssen aus der Region stammen.

Diese Auflage können Spezialitäten, die traditionell mit exotischen

Gewürzen verfeinert werden wie Gebäck oder Würste, nicht erfüllen. Da es in der Herkunftsregion der Schwäbisch-

Hällischen Schweine keinen Futtermittelhersteller gibt, darf Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch nicht die Ursprungsbezeichnung g.U. tragen.



Geschützte
Ursprungsbezeichnung
(g.U.)

WOFÜR STEHT DAS ZEICHEN „g.g.A.“?

Produkte, die das g.g.A.-Zeichen tragen, müssen in der genannten Region und getreu traditioneller Verfahren erzeugt und/oder hergestellt und/oder verarbeitet werden.

Die Rohstoffe müssen nicht aus der Region stammen; bei einer Reihe von Spezialitäten ist dies dennoch der Fall.

Das bedeutet: Nur Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A., das im Landkreis Schwäbisch Hall und den fünf umliegenden Kreisen Ansbach, Rems-Murr, Hohenlohe, Main-Tauber und dem Ostalbkreis sowie nach fest geschriebenen Tradition erzeugt

wird, darf als Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. vermarktet werden. Neutrale Prüfstellen kontrollieren die Einhaltung bei den Landwirten beziehungsweise den Herstellern und auch im Handel.



Geschützte
geographische Angabe
(g.g.A.)