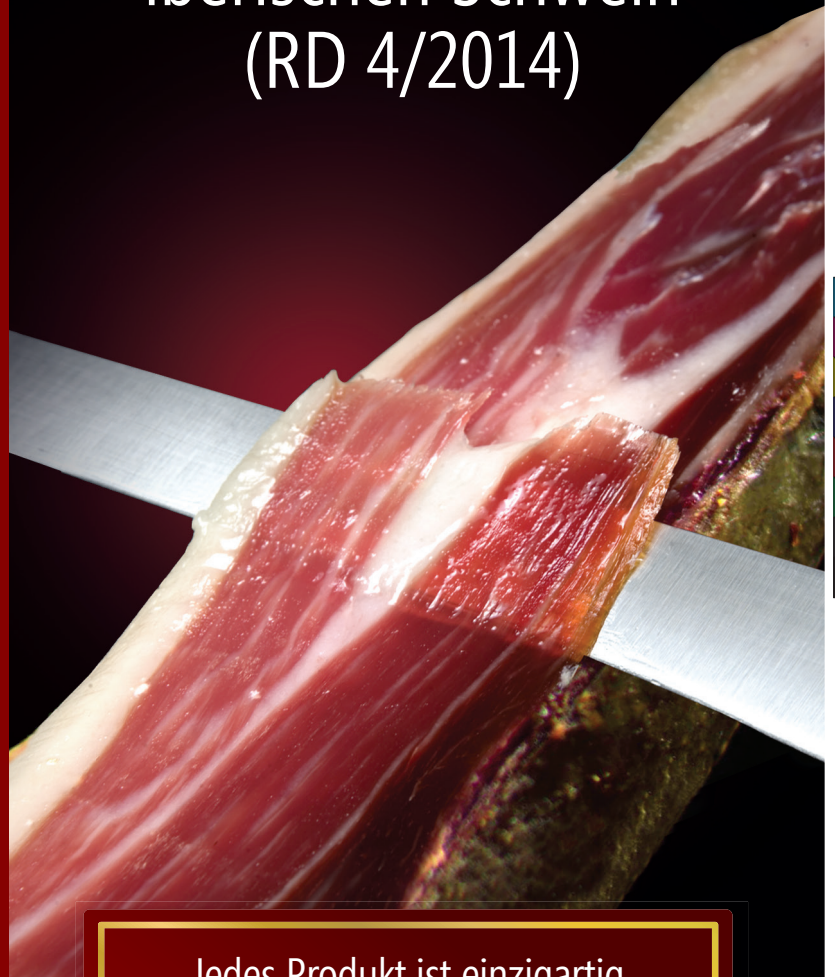




Qualitätsnorm für Fleisch, Hinter- und Vorderschinken und Lende vom iberischen Schwein (RD 4/2014)



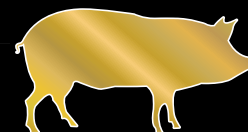
NIPO (Offizielle Veröffentlichung Identifikationsnummer): 280-16-338-1
Gesetzliche Hinterlegung: M-41806-2016
<http://publicacionesoficiales.boe.es>



www.mapama.es

Jedes Produkt ist einzigartig

Lesen Sie bitte vor dem Kauf das Etikett und informieren
Sie sich über das Produkt, das sie erwerben



Prüfen Sie das Etikett

Darauf finden Sie die folgendermaßen zusammengesetzte Verkehrsbezeichnung:

- 1. Produktart:** *Hinterschinken, Vorderschinken, Lende* bei verarbeiteten Erzeugnissen; bei frischen, aus der Schlachtkörperzerlegung stammenden Erzeugnissen, ist die Bezeichnung des Teilstückes angegeben.
- 2. Fütterung und Haltungsbedingungen:**
 - ▶ **“De bellota”:** Schweine ernähren sich während der Mastphase ausschließlich von Eicheln, Weidegras und anderen in den Eichelhainen natürlich vorkommenden Ressourcen.
 - ▶ **“De cebo de campo”:** Schweine wurden mit Zusatzfutter gemästet, haben aber zusätzlich auch die in den Eichelhainen oder auf anderen Freilandflächen natürlich vorkommenden Ressourcen für ihre Ernährung genutzt; werden sowohl extensiv wie intensiv im Freien gehalten, wobei die Freiflächen teilweise überdacht sein können.
 - ▶ **“De cebo”:** Schweine aus intensiver Haltung, wurden ausschließlich mit Zusatzfutter gemästet.
- 3. Bezeichnung nach prozentualer Rassereinheit (%):**
 - ▶ **100% Ibérico:** bei Erzeugnissen, die aus 100% genetisch reinrassigen Schweinen der iberischen Rasse hergestellt wurden. Angabe auf dem Etikett: Prozentsatz muss als Bestandteil der Verkehrsbezeichnung angegeben sein.



- ▶ **Ibérico:** bei Erzeugnissen, die von Schweinen mit einem Reinrasigkeitsfaktor von 50% oder 75% stammen. Angabe auf dem Etikett: dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung stehen, wobei die Schriftgröße mindestens 75 % der Höhe der Schrift der Verkehrsbezeichnung entsprechen muss.

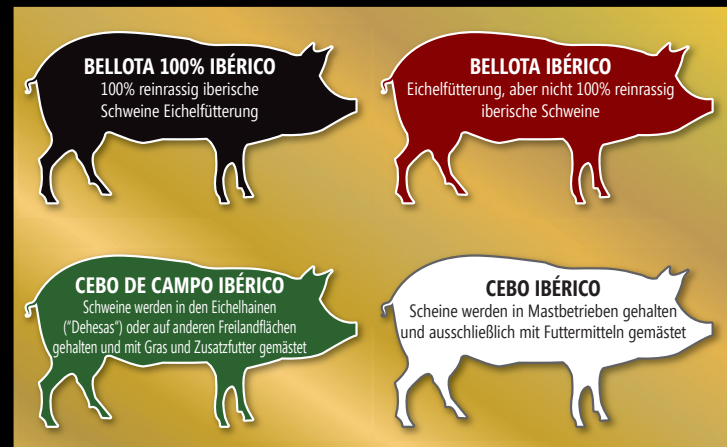


* Name oder Akronym der Zertifizierungsstelle

Qualitätsgarantie

Auf dem Etikett finden Sie auch die Angabe **“zertifiziert durch”** und dahinter den Namen der unabhängigen Kontrollstelle, bzw. deren Akronym. Diese Kontrollstelle überwacht den Herstellungsprozess des Erzeugnisses von der Geburt des Schweines an bis zum Verkauf des Endproduktes und garantiert damit die Qualität des Produktes.

Im Schlachthof erhalten die Vorder- und Hinterschinken jeder Produktpartie ein **nicht manipulierbares Siegel** mit einer jedem Teilstück eindeutig zuordenbaren Nummer. So wird die Rückverfolgbarkeit der Partie bis zum Endverbraucher ermöglicht. Jeder Verkehrsbezeichnung wird ein Siegel mit einer eigenen Farbe zugeordnet:



Weitere Angaben auf dem Etikett

Optionale Angaben:

- ▶ **“Pata Negra”.** Diese Bezeichnung darf nur in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung “de Bellota 100% Ibérico” verwendet werden.
- ▶ **“Dehesa” oder “montanera”.** Diese Begriffe dürfen nur in Verbindung mit der Bezeichnung “de bellota” verwendet werden.

Begriffe, Abbildungen oder Symbole: bei der Etikettierung und in der Werbung dürfen Namen, Logos, Abbildungen, Symbole oder optionale Angaben, die einen Zusammenhang oder Bezug zu Eicheln oder der Dehesa herstellen oder darauf anspielen, ausschließlich in Verbindung mit der Bezeichnung «de bellota» verwendet werden.

Verbotene Bezeichnungen: die unvollständige Verwendung der Verkehrsbezeichnung, das Hinzufügen von anderslautenden Begriffen oder die vereinzelte Nutzung eines der in der Verkehrsbezeichnung enthaltenen Begriffe ist untersagt; ausgenommen ist die Angabe zur Produktart.