

Produktkennzeichnung

Produktionsabschnitt: Mast

Land: Frankreich



Schweinefleischerzeugnisse, die mehr kosten als kommerzielle Schweinefleischprodukte sind bewusst Nischenprodukte. Aufgrund des Kaufverhaltens der Verbraucher und der Marktkräfte sowie höherer Produktionskosten gibt es häufig einen begrenzten Markt.

Die Züchter in der Region Kintoa haben Spezifikationen ausgewählt, die erforderlich sind, um die Herstellung eines Produkts mit hoher Wertschöpfung zu ermöglichen, indem sie ein lebendes Erbe (die baskische Schweinefleischrasse) schützen, gleichzeitig ihr Territorium erhalten (Zwischenzone aus erhaltenen Bergen, Mooren, Wäldern, Grasland) und die Tätigkeit auf diesem entwickeln.

Die Lösung – Gute fachliche Praxis

- Reinrassige, langsam wachsende Tiere, mindestens 12 Monate bis zur Schlachtung – definiert von Protected Designation of Origin (PDO)
 - Extensive Haltung für mehr als 12 Monate
 - Gentechnikfreies Futter von Flächen des zertifizierten Gebiets (mind. 70%)
 - Ruhezeiten (2-4 Monate) nach jedem Durchgang
 - in die Landschaft integrierter Holzstall
 - Schlachtgewicht mind. 100kg und Bauchfettstärke mind. von 25mm
- KINTOA PDO Fleisch ist ein tiefrotes und stark gemasertes Fleisch (Gehalt an intermuskulären Fetten >6% in der Lende), seidene Konsistenz. Nach dem Kochen ist das Fleisch zart und saftig.

Zu berücksichtigen und zusätzliche Informationen:

In Nischenmärkten hat sich gezeigt, dass PDO's einen Mehrwert bieten, Standards setzen und die wertvollen Märkte sichern. In Spanien (Iberisches Schweinefleisch), Großbritannien (Gloucestershire Old Spot) und in der gesamten EU sind PDO's vorhanden. Nur in einem Nischenmarkt können die hohen Preise für Kintoa-Schweine erzielt werden, der durch sehr geringe Fleischmengen gekennzeichnet ist. Für die Landwirte in der Region ist es ein hochprofitables Geschäft, das nicht einfach auf große Mengen Schweinefleisch hochskaliert werden kann. Es ist ein Beispiel für die Einkommensgenerierung in benachteiligten Gebieten, das zur lokalen Wirtschaft und zur lokalen Beschäftigung in ländlichen Räumen beiträgt.



Kosten-Nutzen-Analyse:

Kosten:

- Höhere Produktionskosten, circa 64% höher

Nutzen:

- 2017 lag der durchschnittliche Preis pro kg Schlachtgewicht bei 3,69€
- Der Preis kann bis 4,07€ ansteigen
- Der jährliche Anstieg pro Schlachtgewicht in 2020 wird auch 4,35€ geschätzt
- Die durchschnittliche Zunahme der Schweine pro Tag beträgt 406 Gramm/Tag (im Vergleich dazu ein konventionell gehaltenes Schwein nimmt 803 Gramm/Tag zu)
- Kintoa Schweinehalter machen einen Nettogewinn von 0,58€/kg Lebendgewicht, während andere lokale Schweinehalte -0,08€/kg verlieren.
- Der hohe erzielte Schweinepreis gleicht die höheren Produktionskosten aus.



Weitere Forschungsprojekte:

<https://eupig.eu/>
 Link zum technischen Bericht:
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en
<https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/publishedName.html?denominationId=19200>
<https://www.kintoa.fr>
<https://en.pierreoteiza.com/>

Kontakt: Fabien Verliat:
inaporc@inaporc.asso.fr

