

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 109/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/
„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”**

NR WE: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkty „Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”, określane dalej łącznie jako „Holsteiner Katenschinken”, są produkowane z szynki, z której nie usunięto kości stawu zawiasowego i kości długiej. Szynka jest cięta w okrągłe kawałki („Hamburger Rundschnitt”), ręcznie solona i wolno wędzona w zimnym dymie z drewna bukowego. Cały proces produkcji, począwszy od dostarczenia mięsa po dojrzewanie całej szynki, ma miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym przez okres co najmniej czterech miesięcy. Pod koniec procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia, głównie w dymie z drewna bukowego. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zwarta (zbita).

W zależności od rasy świń gotowe szynki ważą od 7,5 do 19 kg. Maksymalna zawartość wody wynosi 68 %.

Podstawowymi składnikami są: szynka, dym, sól, saetra potasowa, sól peklowa i przyprawy. Ponadto do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest tylko drewno bukowe.

„Holsteiner Katenschinken” jest sprzedawana jako szynka w całości lub jest krojona zgodnie z zamówieniem klienta. Cięte kawałki są również pakowane próżniowo i mogą dojrzewać przed sprzedażą (cienkie plastry boku, grubszy koniec, grubsze plastry boku, plasterki).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do produkcji szynki „Holsteiner Katenschinken” stosowane są udźce świń dowolnego pochodzenia.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Cały proces produkcji, od dostawy surowca do etapu dojrzewania całej szynki, musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniu produktu (szynki w całości, kawałkach lub plasterkach) znajduje się oznaczenie „Holsteiner Katenschinken”. „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.” (Stowarzyszenie Ochrony Producentów Szynki w Szlezwiku-Holsztynie) zezwala swym członkom na używanie symbolu, który można umieszczać na opakowaniach szynki „Holsteiner Katenschinken” oferowanych w całości, kawałkach lub plasterkach. Przedsiębiorstwa, które nie są członkami stowarzyszenia, również mogą produkować i wprowadzać do obrotu „Holsteiner Katenschinken”, o ile spełniają warunki specyfikacji.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje cały kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Szynka „Holsteiner Katenschinken” ma długą tradycję w Szlezwiku-Holsztynie i stanowi mocno utrwalaony element kultury tego regionu.

Historyczną ewolucję „Holsteiner Katenschinken” można postrzegać jako wzajemne oddziaływanie kilku czynników. W Szlezwiku-Holsztynie na proces produkcji i na wynikającą z niego wysoką jakość produktów „Holsteiner Katenschinken” wpływ mają następujące czynniki:

- Warunki klimatyczne w Szlezwiku-Holsztynie sprzyjały rozrostowi lasów, wśród których duża część składała się z dębów i buków. Ich owoce, żołądź i orzeszki bukowe, były wykorzystywane do tuczenia świń. Hodowla świń i leśnictwo były kiedyś filarami gospodarki rolnej regionu.
- Drewno bukowe stosowane było nie tylko do budowy domów; fakt, że pali się ono powoli, sprawił, że było również palone na otwartym ogniu. Ze względu na dostępność drewna i charakter gospodarki w Szlezwiku-Holsztynie stworzono specjalny rodzaj domu. Nazywano go „Hallenhaus” i dom ten nie posiadał komina. Szynki i inne produkty mięsne były wędzone w dymie z otwartego ognia – była to jedna z metod konserwacji stosowanych w tamtych czasach. Począwszy od czasów najwcześniejszego osadnictwa w regionie, poprzez średniowiecze, aż do epoki przemysłowej, ten rodzaj domów przeważał i był bardzo powszechny w Szlezwiku-Holsztynie.
- Dom typu „Hallenhaus”, który posłużył za wzór przy tworzeniu wędzarni („Räucherkatzen”), jest nierozdzielnie związany z tradycją i rozwojem procesu wędzenia na zimno produktów „Katenschinken”, a konsumenci postrzegają go w pozytywny sposób, kojarząc z tymi konkretnymi produktami z szynki.
- Biorąc pod uwagę niezmiennie wysokie poziomy wilgotności powietrza, w Szlezwiku-Holsztynie nie jest możliwe suszenie szynki powietrzem, ponieważ bardzo szybko tworzy się pleśń. To było powodem opracowania specjalnej metody wędzenia, którą zastosowano w odniesieniu do „Holsteiner Katenschinken”.
- Peklowanie – etap poprzedzający wędzenie – było możliwe tylko dlatego, że sól była dostępna tu od najdawniejszych czasów. Uzyskiwano ją z soli morskiej lub poprzez spalanie roślin o wysokim zasoleniu. Zwiększony popyt mógł być zaspokajany dzięki wykorzystywaniu szlaków handlowych – „Szlaku Wołów” („Ochsenweg”) i „Szlaku Solnego” („Salzstrasse”).
- We wczesnych latach rewolucji przemysłowej, w połowie XIX wieku, kiedy nastąpił wzrost popytu na mięso, wędzone szynki ze Szlezwika-Holsztynu przestano wytwarzać tylko na własny użytek i rozpoczęto produkcję na skalę komercyjną.
- Znana od lat metoda wędzenia jest również mocno zakorzeniona w tradycji Szlezwika-Holsztynu. Tradycyjnie ubój świń i wędzenie szynki prowadzono w zimnych porach roku.

5.2. *Specyfika produktu:*

Surowa szynka wykorzystywana do produkcji „Holsteiner Katenschinken” jest solona w całości ręcznie. Jest to proces peklowania na sucho. Szynki są peklowane przez okres od 3 do 8 tygodni w pomieszczeniach do peklowania, w których panuje stała, niska temperatura, a co tydzień szynki są w całości solone ręcznie. Mieszanka peklująca jest wcierana w szynki na stołach do solenia znajdujących się w pomieszczeniach do peklowania, a produkty są peklowane w misach do peklowania lub na półkach. W trakcie procesu peklowania sól i przyprawy powoli przenikają z zewnętrznej warstwy szynki do jej wnętrza.

Po soleniu szynki są oczyszczane lub spłukiwane i pozostawiane do końcowego peklowania w kontrolowanej, niskiej temperaturze. W trakcie tego procesu szynka dojrzewa.

Zanim szynka zostanie zawieszona w komorze wędzarniczej może zostać powierzchniowo osuszona. Proces wędzenia może trwać kilka tygodni. Odbywa się on zarówno w tradycyjnych wędzarniach, jak i nowoczesnych komorach wędzarniczych. Zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia charakterystycznego smaku „Holsteiner Katenschinken” ma tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego jako paliwa. Drewno bukowe, w postaci kłód lub wiórów, pali się wolno, delikatnie migocząc i wydzielając dym.

Po zakończeniu procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zbita.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Wyżej wspomniane cechy charakterystyczne Szlezwika-Holsztynu – warunki klimatyczne, specjalny rodzaj domu z otwartym ogniem, dostępność niezbędnych surowców i rozwój gospodarczy – sprzyjały kultywowaniu wielowiekowej tradycji wytwarzania szynki „Holsteiner Katenschinken” specjalną metodą wędzenia na zimno w dymie z drewna bukowego oraz przyczyniły się do tego, że produkt ten zajął szczególne miejsce w kulturze kraju związkowego Szlezwik-Holsztyn. Tym sposobem „Holsteiner Katenschinken” stała się typowym specjałem regionalnym, który cieszy się dużą renomą przede wszystkim ze względu na bliskie związki z regionem, z którego pochodzi.

Szynka „Holsteiner Katenschinken” jest typowym przysmakiem regionalnym o długiej tradycji, który jest również dobrze znany poza regionem, a szczególnie dużą renomą cieszy się na terenie przedmiotowego regionu.

Od wielu stuleci szynka „Holsteiner Katenschinken” jest postrzegana jako bardzo renomowany produkt. Najstarsze zapiski jej dotyczące znajdują się w dokumencie z 1608 r., w którym jest mowa o wysłaniu szynki z tego regionu królowi Danii Chrystianowi IV, który wtedy władał tym terytorium. Jakość i wysoka wartość rynkowa szynki i boczku z tego regionu w porównaniu z produktami wędzonymi z Westfalii, Pomorza i Danii zostały nawet specjalnie odnotowane w „Universalexikon” (słowniku uniwersalnym) Zedlera, który wydano w 1742 r.

W czasach podróży do Indii Zachodnich w XVIII wieku szynka i boczki z omawianego regionu należały do najbardziej poszukiwanych towarów eksportowych, które wymieniano na cukier i rum z Wysp Karaibskich.

Miejscowe restauracje zawsze miały w ofercie szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako wyjątkowo smaczny specjał regionalny. Od dziesięcioleci praktycznie wszystkie restauracje i hotele oferujące przysmaki regionalne mają tę szynkę w swoich menu przez cały rok, a w gastronomii lokalnej jest ona najczęściej podawanym tradycyjnym dodatkiem do produkowanych w regionie szparagów.

„Holsteiner Katenschinken” jest również przedstawiana jako poszukiwany przysmak w materiałach reklamowych dla turystów i reportażach licznie publikowanych w mediach. Tradycyjne wędzarnie produkujące wędzoną szynkę są stałym celem wycieczek autokarowych dla odwiedzających oraz wielu turystów dziennych. Liczne okolicznościowe „festiwale szynki” sprzyjają znacznej rozpoznawalności szynki „Holsteiner Katenschinken”.

Ponadto kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn od dziesięcioleci wystawia szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako jeden ze swoich wyjątkowych, charakterystycznych przysmaków na targach żywnościowych i rolniczych „Internationale Grüne Woche” w Berlinie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Pełną wersję specyfikacji opublikowano w:

Markenblatt Vol. 51 z dnia 21 grudnia 2007 r., część 7a-aa, s. 23771

http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=221