

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 109/03)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

ES č.: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Holsteiner Katenschinken“/„Holsteiner Schinken“/„Holsteiner Katenrauchschinken“/„Holsteiner Knochenschinken“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.2. Mäsové výrobky.

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Na výrobu Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, ďalej spolu len „Holsteiner Katenschinken“ (*Holštajnská chalupárska šunka*), sa používa bravčové stehno, z ktorého nie sú odstránené stehenné kosti a rúrkovité kosti. Stehná sa rezom zaoblia hamburským rezom (tzv. Hamburger Rundschnitt), ručne nasolia a pomaly zaúdia studeným dymom z bukového dreva. Celý výrobný proces od prevzatia surovín až po dozrievanie celej šunky prebieha v danej zemepisnej oblasti a trvá aspoň 4 mesiace. Po dozretí má šunka na ploche rezu sýtočervenú farbu s jemným mramorovým nádychom. Prijemne vonia a chutí po prírodnom dyme, najmä po bukovom dreve. Tuk má jemne orechovú chuť. Holsteiner Katenschinken je na dotyk hebká a odolná (pevná).

Hotová chalupárska šunka váži v závislosti od použitého plemena ošípanej približne 7,5 až 19 kg. Maximálny obsah vody je 68 %.

Ako základné sa používajú tieto prísady: bravčová šunka, dym, soľ, dusičnan draselný, dusitanová nakladacia soľ a koreniny. Okrem toho sa na pomalé údenie studeným dymom používa výlučne bukové drevo.

Holsteiner Katenschinken sa predáva vcelku alebo na želanie zákazníka aj nakrájaná. Takto pokrájané kúsky sa takisto nechajú dozrieť vo vákuu a po dozretí sa predávajú – bok, vrchná časť stehna, orech (*Pape, Kappe, Blume*) alebo plátky.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Na výrobu Holsteiner Katenschinken sa používa zadné stehno z ošípaných akéhokoľvek pôvodu.

3.4. Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Osobitné kroky pri výrobe, ktoré sa musia dodržať v danej vymedzenej zemepisnej oblasti:

Celý výrobný proces od prevzatia suroviny až po dozretie celej šunky musí prebiehať v presne vymedzenej zemepisnej oblasti.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.6. *Osobitné pravidlá pre postupy, ako napríklad krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Výrobok (celá šunka, nakrájané kusy alebo plátky) je na nálepke príslušného obalu označený ako Holsteiner Katenschinken. Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (*Združenie na ochranu šlezvicko-holštajnských výrobcov šunky*) prepožičiava svojim členským výrobcom emblém združenia. Tento emblém môže byť zobrazený na obale celej Holsteiner Katenschinken, nakrájaných kusov alebo aj plátok tohto výrobku. Aj podniky, ktoré nie sú členmi tohto združenia, môžu vyrábať Holsteiner Katenschinken a predávať ju na trhu, pokiaľ spĺňajú podmienky špecifikácie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť zahŕňa celú spolkovú krajinu Šlezvicko-Holštajnsko.

5. **Súvislosť s uvedenou zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Osobitosť zemepisnej oblasti:*

Holsteiner Katenschinken má v Šlezvicku-Holštajnsku dlhú tradíciu a je pevne zakotvenou súčasťou kultúry tohto regiónu.

Historický vývoj Holsteiner Katenschinken možno vidieť ako vzájomné pôsobenie viacerých faktorov. V Šlezvicku-Holštajnsku sa týmito faktormi vyznačuje špeciálny výrobný proces a z neho vyplývajúca mimoriadna kvalita Holsteiner Katenschinken:

- Vďaka klimatickým podmienkam v Šlezvicku-Holštajnsku tu vyrástli lesy, ktoré z veľkej časti pozostávajú z dubov a bukov. Ich plody, teda žalude a bukvice, sa používali na kŕmenie ošípaných. Výkrm ošípaných a lesné hospodárstvo boli v minulosti dôležitým pilierom poľnohospodárstva.
- Bukové drevo sa využívalo nielen na výstavbu domov, ale pre svoju dlhú dobu horenia sa používalo aj na vykurovanie v otvorených ohniskách v domoch. V Šlezvicku-Holštajnsku sa vďaka hojnosti dreva a forme hospodárstva vyvinul osobitý typ domu. Tento halový dom, známy ako „Hallenhaus“, nemal komín. V dyme nad otvoreným ohniskom sa údili šunky a iné mäsové výrobky, čo bola v tom čase jedna z mála dostupných metód konzervácie. Tento typ domu bol od čias raného osídlenia tohto regiónu, cez stredovek až po obdobie industrializácie prevládajúcou a najrozšírenejšou formou obydlia v Šlezvicku-Holštajnsku.
- Forma obydlia nazývaná ako „Hallenhaus“, ktorá poslúžila ako predloha na vybudovanie tzv. udiarenských domcov (Räucherkatzen), je neodmysliteľne spojená s tradíciou a vývojom postupov údenia šunky „Holsteiner Katenschinken“ studeným dymom a takisto spotrebitelia majú v súvislosti s touto šunkovou špecialitou pozitívne asociácie.
- Keďže vlhkosť vzduchu v Šlezvicku-Holštajnsku je vysoká, nebolo a nie je možné ošetriť šunku suchým vzduchom, pretože sa na nej rýchlo tvorí pleseň. Táto skutočnosť viedla k vytvoreniu osobitej metódy údenia Holsteiner Katenschinken.
- Naloženie do soli, ktoré predchádza údeniu, bolo možné preto, že soľ tu bola už skoro k dispozícii. Dala sa získať z morskej soli alebo pomocou pálenia rastlín, ktoré obsahujú soľ. Na pokrytie stúpajúceho dopytu bolo možné využiť dopravu po diaľkových obchodných trasách „Ochsenweg“ (*Volská cesta*) a „Salzstrasse“ (*Soľná cesta*).
- Nástupom priemyselnej éry v polovici 19. storočia a v dôsledku rastúceho dopytu po mäse presiahlo údenie šunky v Šlezvicku-Holštajnsku vlastnú spotrebu domácností stala sa z neho živnosť.
- Tradičné postupy údenia sú v Šlezvicku-Holštajnsku pevne zakorenené aj vo zvykoch. Porážanie ošípaných a údenie boli práce, ktoré sa tradične vykonávali v studenom ročnom období.

5.2. *Osobitosť výrobku:*

Surová šunka, ktorá sa používa na výrobu Holsteiner Katenschinken, sa nasolí výhradne ručne. Ide o postup suchého konzervovania. Šunky zrejú pri stálej nízkej teplote 3 až 8 týždňov v konzervačnej miestnosti a každý týždeň sa ručne nasolia. V tejto miestnosti sa na stole určenom na solenie šunky potrujú nakladacou zmesou a zrejú v konzervačných vaniach alebo na policiach. Počas konzervovania sa soľ a korenie pomaly vstrebáva zvonku dovnútra šunky.

Šunky sa po nasolení oškrabú kefou alebo opláchnu a nechajú sa ustáliť v prostredí s kontrolovaným chladením. Počas ušľachovania šunka dozrieva.

Skôr než sa šunka zavesí do udiarne, nechá sa na povrchu uschnúť. Proces údenia môže trvať niekoľko týždňov. Prebieha jednak v historických udiarenských domoch, ale aj v moderných udiarenských komorách. Rozhodujúce pre typickú chuť Holsteiner Katenschinken je, že ako palivo sa tradične používa bukové drevo, ktoré v podobe klátov alebo bukových triesok pomaly horí, pričom jemne tlie a dymí.

Po dozretí má Holsteiner Katenschinken na ploche rezu tmavočervenú farbu s jemným mramorovým nádychom. Prijemne vonia a chutí po prírodnom dyme. Chuť tuku je jemne orechová. Holsteiner Katenschinken je na dotyk hebká a pevná.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo znakmi výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):*

Uvedené osobité činitele v Šlezvicku-Holštajnsku, to znamená klimatické podmienky, špeciálny tvar domu s otvoreným ohniskom, dostupnosť potrebných surovín a hospodársky rozvoj, napomohli dlhej tradícii výroby Holsteiner Katenschinken, pri ktorej sa používa špeciálny postup údenia studeným dymom z bukového dreva, a prispeli k tomu, že tomuto výrobku patrí významné miesto v kultúre života Šlezvicka-Holštajnska. Holsteiner Katenschinken sa tak vyvinula na typickú regionálnu špecialitu, ktorá je známa predovšetkým vďaka svojej úzkej spätosti s oblasťou, z ktorej pochádza.

Holsteiner Katenschinken je typická krajová špecialita s dlhou tradíciou, je dobre známa aj za hranicami spolkovej krajiny a teší sa veľkému uznaniu najmä v samotnom tomto regióne.

Holsteiner Katenschinken má už stovky rokov vynikajúcu povesť. Najstaršia zdokumentovaná písomná zmienka pochádza z roku 1608 a týka sa zásielky šunky z tohto regiónu dánskemu kráľovi Kristiánovi IV, ktorý v tom čase vládol dnešnému územiu spolkovej krajiny. Kvalita a vysoká trhovú hodnotu šunky a slaniny z tohto regiónu sa v porovnaní s udiarenskými výrobkami z Vestfálska, Pomoranska a Dánska osobitne zdôrazňovali už v Zedlerovom univerzálnom lexikóne (*Zedlers's Universallexikon*) z roku 1742.

Šunka a slanina z tohto regiónu patrili v čase ciest do karibskej oblasti v 18. storočí k najžiadanejším vyvázaným výrobkom, ktoré sa ako tovar vymieňali za cukor a rum z karibských ostrovov.

V miestnej gastronómii sa Holsteiner Katenschinken oddávna ponúka ako veľmi chutná regionálna špecialita. Holsteiner Katenschinken je už desaťročia takmer na každom jedálnom lístku s regionálnymi jedlami v reštauráciách a hostincoch po celý rok a je najvyhľadávanejšou prílohou k miestnej špargli v domácej kuchyni.

Aj v turistickej reklame a v správach početných médií sa Holsteiner Katenschinken predstavuje ako žiadaná pochúťka. Historické roľnícke chalupy s udiarňami šunky sú neoddeliteľnou súčasťou programov turistických exkurzií pri autobusových zájazdoch a pre početných jednodňových návštevníkov. Veľké množstvo sezónnych „slávností šunky“ prispieva k vysokej popularite Holsteiner Katenschinken.

Spolková krajina Šlezvicko-Holštajnsko okrem toho na veľtrhu poľnohospodárskych výrobkov a spotrebného tovaru „Medzinárodný zelený týždeň“ („Internationale Grüne Woche“) v Berlíne už celé desaťročia predstavuje Holsteiner Katenschinken ako jednu z vynikajúcich typických špecialít spolkovej krajiny.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Odkaz na plnú špecifikáciu:

Markenblatt Heft 51 z 21. decembra 2007, časť 7a-aa, s. 23771

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