

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2011/С 109/03)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

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

**ЕО №: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование:**

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

**2. Държава-членка или трета държава:**

Германия

**3. Описание на земеделския продукт или храна:**

**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.2 — Месни продукти

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

За производството на Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, по-нататък наричани общо „Holsteiner Katenschinken“, се използва свински бут, от който не са отделени тръбестата бедрена кост и сакралната кост. Шунката се нарязва на кръгли парчета („Hamburger Rundschnitt“), соли се ръчно и се опушва чрез процес на бавно студено опушване с буково дърво. Целият процес на производство от получаването на суровините до узряването на цялата шунка се извършва в географския район и трае най-малко 4 месеца. След като изтече периодът на зреене, при срязване шунката има ярък червен цвят с малко жилки тлъстина. Тя има приятен мирис и вкус на естествен пушек, главно от буково дърво. Тлъстината има лек вкус на ядки. По отношение на допирното усещане Holsteiner Katenschinken е мека и плътна.

В зависимост от използваната порода свине готовата Katenschinken тежи между 7,5 и 19 kg. Максималното съдържание на вода е 68 %.

Основните използвани суровини са: шунка от свински бут, пушек, сол, селитра, нитритна сол за консервиране, подправки. Освен това в процеса на бавно студено опушване се използва единствено буково дърво.

Holsteiner Katenschinken се продава нацяло или нарязана по желание на клиента. Освен това нарязани отделни парчета се оставят да зреят във вакуум и след узряването се продават (горната част от бута, шунка от частта над коляното, сланината на бута или на резени).

**3.3. Суровини (само за преработени продукти):**

За производството на Holsteiner Katenschinken се използват задни свински бутове, независимо от произхода на свинете.

**3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):**

—

**3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:**

Цялостният производствен процес от получаването на суровините до узряването на цялата шунка трябва да се състои в определения географски район.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за поставяне на етикети:

На съответните външни опаковки на стоката (цяла шунка, парчета или нарязана на резени) се поставя етикет „Holsteiner Katenschinken“. Дружеството за защита на съответното ЗГУ „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.“ предоставя своя емблема на съответните членувачи в дружеството предприятия. С нея могат да бъдат обозначени цяла Holsteiner Katenschinken, отделни парчета или нарязана Holsteiner Katenschinken. Предприятия, които не са членове на дружеството за защита, могат също да произвеждат и продават Holsteiner Katenschinken, при условие че те изпълняват условията в спецификацията.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район обхваща цялата федерална провинция Schleswig-Holstein.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Holsteiner Katenschinken има дългогодишна традиция в района на Schleswig-Holstein, където тя е дълбоко вкоренена съставна част на културата.

Развитието на Holsteiner Katenschinkens в исторически план трябва да се разглежда като взаимодействие на редица фактори. В Schleswig-Holstein тези фактори характеризират специалния производствен процес и произтичащото от него особено качество на Holsteiner Katenschinken.

- Климатичните условия в Schleswig-Holstein са довели до развитието на гори, съставени главно от дъбови и букови дървета. Техните плодове, жълъди и букови жълъди, са били използвани за уговането на свинете. Уговането на свине и горското стопанство в миналото са били важни опорни стълбове на селското стопанство.
- Буковата дървесина не се е използвала само в строителството на къщи, но — поради бавното ѝ изгаряне — за горене в откритите огнища в къщите. Поради обилното наличие на дървесина и характера на икономиката се е появил особен вид къщи. Така наречената „Hallenhaus“ няма комин. На пушека на отворено огнище хората са опушвали шунка и други месни продукти, като това е бил един от малкото методи за консервиране, с които те са разполагали по онова време. Този тип къщи се е запазил като преобладаващ още от най-ранните заселвания в региона, през Средновековието, до ерата на индустриализацията, като е бил най-разпространен в Schleswig-Holstein.
- Типът къща „Hallenhaus“, по чийто модел са изградени и камерите за опушване („Räucherkatzen“), е неразделно свързан с традицията и развитието на процеса на студено опушване на Holsteiner Katenschinken и потребителите го асоциират по положителен начин с шунковия специалитет.
- Поради неизменно високата влажност на въздуха сушенето с въздух на шунката в Schleswig-Holstein не е било и все още не е възможно поради бързото образуване на мухъл. В следствие на тези условия се е развила особената форма на опушване на Holsteiner Katenschinken.
- Консервирането, което предхожда процеса на опушване, е било възможно, тъй като в този регион още много рано е имало наличие на сол. Тя се е добивала от морска сол или от изгарянето на растения, съдържащи сол. Нарастващото търсене е могло да бъде задоволено чрез пътищата за международна търговия „Ochsenweg“ и „Salzstrasse“.
- С началото на индустриалната епоха в средата на 19-и век и с нарастващото търсене на месо, опушването на шунка в Schleswig-Holstein се е превърнало в стопанска дейност, като е надхвърлило потреблението за собственото домакинство.
- Традиционният процес на опушване е дълбоко залегнал и в обичаите на Schleswig-Holstein. По традиция коленето на свинете и опушването са се извършвали през зимния сезон.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Суровият бут, който се използва за производството на Holsteiner Katenschinken, се осолява единствено ръчно. При това става въпрос за процес на сухо осоляване. При постоянно ниска температура шунката се оставя да зрее в продължение на 3—8 седмици в помещение за зреене, като всяка седмица тя се осолява ръчно. В тези помещения на маси за осоляване в шунката се втрива смес за консервиране и тя се оставя в специален басейн или съд за зреене или върху рафтове. По време на зреенето солта и подправките бавно проникват от повърхността във вътрешността на шунката.

След осоляването шунката се изтърква с четка или се измива и още веднъж се оставя да зрее в контролирана охладена среда. При този процес концентрацията на сол във вътрешността се изравнява и шунката узрява.

Преди шунката да бъде окачена в помещението за опушване, тя се оставя да се изсъхне на повърхността. Процесът на опушването може да трае няколко седмици. Той се извършва както в традиционни, така и в модерни камери за опушване. От решаващо значение за типичния вкус на Holsteiner Katenschinken е традиционното използване на буково дърво като горивен материал под формата на цепеници или букови стърготини, което изгаря с мек пламък и отделяне на пушек.

След изтичането на периода на зреене повърхността на нарязаната Holsteiner Katenschinken има ярко червен цвят с малко жилки глъстина. Тя има приятен аромат и вкус на естествен пушек. Глъстината има лек вкус на ядки. По отношение на допирното усещане Holsteiner Katenschinken е мека и плътна.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ):*

Описаните по-горе особени фактори в Schleswig-Holstein — климатичните условия, специалният вид къщи с отворено огнище, наличието на необходимите суровини и икономическото развитие — са благоприятствали за дългогодишната традиция на производство на Holsteiner Katenschinken по специалния метод на студено опушване с пушек от буково дърво и са допринесли за това продуктът да заема особено място в културния живот на Schleswig-Holstein. Така Holsteiner Katenschinken се е превърнала в типичен за района специалитет, който се ползва с добра репутация главно поради тясната връзка с региона на произход.

Holsteiner Katenschinken е типичен за провинцията специалитет с многогодишна традиция и висока популярност и извън границите на провинцията, който се ползва с добра репутация преди всичко в самия район.

Holsteiner Katenschinken се ползва с отлична репутация от стотици години. Най-ранното писмено доказателство за това датира от 1608 г. и документира изпращането на шунка от района на датския крал Christian IV, управляващ страната по това време. Качеството и високата пазарна стойност на шунката и сланината от региона в сравнение с пушените продукти от Вестфалия, Померания и Дания бяха подчертани в особена степен още в универсалния речник „Zedler's Universallexikon“ от 1742 г.

По времето на пътешествията до Западна Индия през 18-и век шунката и сланината от района са били сред най-желаните продукти за износ и са се търгували срещу захар и ром от Карибските острови.

Holsteiner Katenschinken се предлага от древни времена като особено вкусен местен специалитет в ресторантите и заведенията за хранене в региона. От десетилетия насам Holsteiner Katenschinken фигурира целогодишно в почти всяко меню с регионални ястия в ресторантите и гостилниците и е най-често поръчваната традиционна гарнитура към отглежданите в района аспержи в местната кухня.

В туристическата реклама и в репортажите на многобройни медии Holsteiner Katenschinken фигурира като търсен деликатес. Традиционните селски къщи с пушилини на шунка са неотменна част от туристическата програма на автобусните и еднодневните екскурзии. Голям брой сезонни празници на шунката допринасят за високата популярност на Holsteiner Katenschinken.

Освен това от десетилетия насам федерална провинция Schleswig-Holstein представя Katenschinken като един от най-добрите и типични за провинцията специалитети в рамките на земеделското и потребителско изложение „Международна зелена седмица“ в Берлин.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

Цялата спецификация е публикувана в:

Markenblatt, бр. 51 от 21 декември 2007 г., Част 7a-aa, стр. 23771

[http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=221](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=221)