

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2011/C 109/03)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

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

č. ES: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

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

2. Členský stát nebo třetí země:

Německo

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.2 Masné výrobky

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Na výrobu Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, dále jen „Holsteiner Katenschinken“, se používá vepřová kýta, z níž se nevykostuje pánevní kost a stehenní kost. Kýta se zakrojí dokulata (tzv. hamburským řezem), ručně se nasolí a pomalu vyudí studeným kouřem z bukového dřeva. Celý výrobní proces od přijetí zboží až po uzrání celé kýty se uskutečňuje v dané zeměpisné oblasti a trvá alespoň čtyři měsíce. Po ukončení zrání má šunka při rozkrojení tmavě červenou barvu s jemným mramorováním. Šunka příjemně voní a chutná po přírodním kouři, zejména po bukovém dřevě. Chuť tuku je lehce oříšková. Na omak je „Holsteiner Katenschinken“ vláčná a jadrná (pevná).

V závislosti na použitém plemeni prasat váží hotový produkt mezi cca. 7,5 a 19 kg. Maximální obsah vody činí 68 %.

Jako základní přísady se používá: vepřová kýta, kouř, sůl, ledek, dusitanová sůl, koření. Kromě toho se na pomalé uzení studeným kouřem používá výlučně bukové dřevo.

„Holsteiner Katenschinken“ se prodává celá nebo na přání zákazníka nakrájená. Nakrájené kusy zrají ve vzduchotěsných nádobách a po uzrání se prodávají části (šál, špička, ořech) nebo šunka nakrájená na plátky.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktech):

Na výrobu „Holsteiner Katenschinken“ se používají vepřové zadní kýty libovolného původu.

3.4 Krmivo (pouze u produktech živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Celý výrobní proces od přijetí surovin až po uzrání celé kýty musí proběhnout ve vymezené zeměpisné oblasti.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Zboží (celá šunka, její části nebo šunka nakrájená na plátky) je na příslušném obalu označeno jako „Holsteiner Katenschinken“. Sdružení pro ochranu výrobců šunky ve Šlesvicko-Holštýnsku (Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.) uděluje jednotlivým členským podnikům znak svazu. Tímto znakem lze označovat celou šunku „Holsteiner Katenschinken“, její části nebo šunku krájenou na plátky. „Holsteiner Katenschinken“ mohou vyrábět a uvádět na trh i podniky, které nejsou členy sdružení pro ochranu výrobců, splňují-li podmínky specifikace.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Do zeměpisné oblasti spadá celá spolková země Šlesvicko-Holštýnsko.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

„Holsteiner Katenschinken“ má ve Šlesvicko-Holštýnsku dlouhou tradici a je nedílnou součástí místní kultury.

Historický vývoj této šunky je třeba chápat jako výsledek vzájemného působení několika faktorů. Tyto faktory ve Šlesvicko-Holštýnsku stojí za specifickým výrobním postupem, z něhož vyplývá mimořádná kvalita „Holsteiner Katenschinken“:

- V důsledku klimatických podmínek Šlesvicko-Holštýnska se zde vytvořily lesy, které se z velké části skládaly z dubů a buků. Jejich plody, tedy žaludy a bukvice, se používaly k vykrmování prasat. Na výkrmu prasat a lesním hospodářství bylo v minulosti zemědělství založeno.
- Bukové dřevo se nepoužívalo pouze na stavby domů, ale protože dlouho hořelo, sloužilo jako otop na otevřených ohništích uvnitř domů. Ve Šlesvicko-Holštýnsku se díky dostatku dřeva a díky formě hospodářství vyvinul zvláštní typ domů. Tzv. halový dům neměl komín. V kouři nad otevřeným ohništěm se udila šunka a další masné výrobky – jednalo se o jeden z mála způsobů konzervace, jež tehdy byly k dispozici. Halový dům zůstal převládající a nejrozšířenější formou domu od raného osídlení oblasti přes středověk až po období industrializace ve Šlesvicko-Holštýnsku.
- Uvedený typ domu, jenž je vzorem tzv. udírenských domků (Räucherkatzen), je neodmyslitelně spojen s tradicí a vývojem uzení šunky „Holsteiner Katenschinken“ studeným kouřem a spotřebitelé si jej v dobrém slova smyslu s touto specialitou spojují.
- Ve Šlesvicko-Holštýnsku je neustále vysoká vlhkost vzduchu, šunku zde tedy nelze sušit na vzduchu, protože by se na ní rychle vytvořila plíseň. To vedlo ke vzniku speciálního způsobu uzení šunky „Holsteiner Katenschinken“.
- Před uzením se maso nasoluje, což bylo možné díky tomu, že zde byla sůl k dispozici již velmi brzo. Získávala se z mořské soli nebo pálením rostlin obsahujících sůl. Rostoucí poptávka po soli se dala pokrýt díky obchodním stezkám volské cesty a solné stezce.
- S počátkem industrializace v polovině 19. století a s rostoucí poptávkou po mase přesáhlo uzení šunky ve Šlesvicko-Holštýnsku rámec domácí výroby pro vlastní potřebu a stala se z něj živnost.
- Tradiční uzení je ve Šlesvicko-Holštýnsku pevně zakotveno také ve zvycích. Porážení prasat a uzení byly tradičně činnosti, které se prováděly v zimních obdobích roku.

5.2 Specifičnost produktu:

Syrové kýty používané k výrobě „Holsteiner Katenschinken“ se nasolují pouze ručně. Jedná se o suchý postup nasolení. Kýty zrají za stále nízkých teplot po dobu 3 – 8 týdnů v konzervačních místnostech a každý týden se znovu ručně nasolují. Do kýt se na stolech určených k nasolování vtírá solicí směs a maso pak zraje v nakládacích kádích nebo na regálech. Během nasolování se maso postupně prosycuje solí a kořením.

Po nasolení se kýta drhne resp. oplachuje a ještě jednou se nechá dopálit (odpočívat za kontrolované nízké teploty). Šunka přitom zraje.

Před zavěšením do udrny se maso nechá na povrchu oschnout. Uzení může trvat několik týdnů. Udí se v historických domácích (Katen) i v moderních komínových udrnách. Pro typickou chuť šunky „Holsteiner Katenschinken“ je rozhodující, že se jako palivo tradičně používá bukové dřevo, a to štěpky nebo hobliny, jež při spalování pomalu a jemně žhnou a kouří.

Po ukončení zrání má „Holsteiner Katenschinken“ při rozkrojení tmavě červenou barvu s jemným mramorováním. Šunka příjemně voní a chutná po přírodním kouři. Chuť tuku je lehce oříšková. Na omak je „Holsteiner Katenschinken“ vláčná a pevná.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Výše popsané zvláštní podmínky ve Šlesvicko-Holštýnsku – klimatické podmínky, typická forma domů s otevřeným ohništěm, dostupné suroviny a hospodářský vývoj – umožnily dlouholetou tradici výroby „Holsteiner Katenschinken“ uzením studeným kouřem z bukového dřeva a přispěly k tomu, že má tato šunka v kulturním životě Šlesvicko-Holštýnska zvláštní význam. Z „Holsteiner Katenschinken“ se tak stala regionální specialita, jejíž prestiž úzce souvisí s místem původu.

„Holsteiner Katenschinken“ je místní specialita s dlouhou tradicí, která je dobře známá také za hranicemi, ale vysoce ceněná je zejména v samotné produkční oblasti.

„Holsteiner Katenschinken“ se již po celá staletí těší vynikající pověsti. Nejstarší písemný doklad z roku 1608 se zmiňuje o zaslání šunky z regionu tehdejšímu panovníkovi, dánskému králi Kristiánovi IV. Kvalitu a vysokou tržní hodnotu šunky a slaniny z této oblasti vyzvedával již Zedlerův univerzální lexikon z roku 1742, když je porovnával s uzenými výrobky z Vestfálska, Pomořanska a Dánska.

Šunka a slanina ze Šlesvicko-Holštýnska platily v době západoindických plaveb v 18. století za nejžádanější vývozní zboží, jež se na karibských ostrovech měnilo za cukr a rum.

V místní gastronomii se „Holsteiner Katenschinken“ od nepaměti nabízí jako velmi chutná regionální specialita. V restauracích a hostincích je „Holsteiner Katenschinken“ celoročně již po několik desetiletí nedílnou součástí téměř všech jídelních lístků s regionálními pokrmy a v domácí kuchyni nejžádanější tradiční přílohou tuzemského chřestu.

Šunka „Holsteiner Katenschinken“ je v turistických reklamách a v reportážích řady médií prezentována jako vyhledávaná delikatesa. Původní domky sedláků s udrnou šunky jsou neodmyslitelným výletním cílem pro autobusové zájezdy i četné jednodenní návštěvníky. K vysoké popularitě „Holsteiner Katenschinken“ přispívá také řada sezónních „slavností šunky“.

Kromě toho Šlesvicko-Holštýnsko již několik desítek let prezentuje „Holsteiner Katenschinken“ jako jednu z vynikajících a pro tuto oblast typických specialit v rámci zemědělského a spotřebitelského veletrhu „Internationale Grüne Woche“ (Mezinárodní zelený týden) v Berlíně.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Odkaz na úplnou specifikaci:

Markenblatt Heft 51 ze dne 21. prosince 2007, část 7a-aa, s. 23771

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