

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2011/C 109/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

**»HOLSTEINER KATENSCHINKEN«/»HOLSTEINER SCHINKEN«/
»HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN«/»HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN«**

EF-Nr.: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

BGB (X) BOB ()

1. Navn:

»Holsteiner Katenschinken«/»Holsteiner Schinken«/»Holsteiner Katenrauchschinken«/»Holsteiner Knochenschinken«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.2. Kødprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Til Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, som i det følgende er sammenfattet under betegnelsen Holsteiner Katenschinken, anvendes en svineskinke, hvor mellemkøllen og rørbenet ikke er fjernet. Skinken rundskæres (Hamburger Rundschnitt), håndsaltet og koldrøges langsomt over bølgebrænde. Hele produktionsprocessen, lige fra modtagelsen af varen til modningen af hele skinken, foregår i det geografiske område og varer mindst 4 måneder. Efter afslutningen af modningsperioden har skinkens snitflade en stærk rød farve med let marmorering. Den har en behagelig, naturrøget lugt og smag, hovedsagelig af bøg. Fedtsmagen er let nøddeagtig. Holsteiner Katenschinken føles blød og robust (fast).

Afhængig af den anvendte svinerace vejer de færdige Katenschinken mellem ca. 7,5 og ca. 19 kg. Det maksimale vandindhold er 68 %.

Der anvendes følgende grundingredienser: svineskine, røg, salt, salpeter, nitritholdigt konserveringssalt og krydderier. Til den langsomme koldrøgningsmetode anvendes desuden kun bølgebrænde.

Holsteiner Katenschinken sælges hel eller tilskåret efter kundens ønske. Afskærne stykker modnes ligeledes under vakuum og sælges efter modningen (tyndskive, tykende, tykskive, skiver).

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Til fremstilling af Holsteiner Katenschinken anvendes køller fra svin af hvilken som helst oprindelse.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Hele fremstillingsprocessen, lige fra modtagelsen af råvarerne til hele skinkens modning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.6. Særlige regler vedrørende udkæring, rivning eller emballering osv.:

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Produktet (hel skinke, udkæringer eller skiver) mærkes som Holsteiner Katenschinken på emballeringen. Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (foreningen for beskyttelse af skinkeproducenter i Schleswig-Holstein) tillader sine medlemmer at anvende et emblem, som kan anvendes på emballager til hele Holsteiner Katenschinken, udkæringer eller skiver heraf. Også virksomheder, der ikke er medlem af foreningen, må fremstille og markedsføre Holsteiner Katenschinken, så længe de opfylder betingelserne i specifikationen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område omfatter hele forbundsstaten Schleswig-Holstein.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Holsteiner Katenschinken har en lang tradition i regionen Schleswig-Holstein og er en fast bestanddel af regionens kultur.

Den historiske udvikling for Holsteiner Katenschinken skal ses som en vekselvirkning mellem flere faktorer. I Schleswig-Holstein karakteriserer disse faktorer den særlige fremstillingsproces og den deraf følgende særlige kvalitet af Holsteiner Katenschinken:

- De klimatiske forhold i Schleswig-Holstein resulterede i, at der opstod skove, som i stort omfang bestod af eg og bøg. Frugterne fra disse, ageren og bog, blev anvendt til opfødning af svin. Opfødning af svin og skovbrug var tidligere vigtige støttepiller for landbruget.
- Bøgetræet blev ikke kun benyttet til at bygge huse, men på grund af sin lange brændetid også til fyring i åbne ildsteder i husene. I Schleswig-Holstein udviklede der sig på grund af mængden af træ og økonomiens karakter en særlig hustype. Denne blev kendt som »Hallenhaus« og havde ingen skorsten. I røgen fra de åbne ildsteder blev der røget skinke og andre kødprodukter — en af de få konserveringsmetoder, som man på det tidspunkt rådede over. Siden de første bosættelser i regionen har denne hustype frem til middelalderen og op til den industrielle tidsalder været den dominerende husform med den største udbredelse i Schleswig-Holstein.
- Husformen »Hallenhaus«, der ligger til grund for bygningen af røgerierne (»Räucherkatzen«), er uløseligt forbundet med traditionen for og udviklingen af koldrøgningsprocessen for Holsteiner Katenschinken og giver også forbrugerne positive associationer i forbindelse med denne skinkespecialitet.
- På grund af den konstant høje luftfugtighed var og er lufttørring af skinker ikke mulig i Schleswig-Holstein som følge af den hurtige skimmeldannelse. Der udviklede sig derfor en særlig røgningsmetode for Holsteiner Katenschinken.
- Konserveringen, som er det skridt, der går forud for røgningsprocessen, var mulig, fordi der her også på et tidligt tidspunkt var adgang til salt. Det kunne udvindes af havsalt eller ved forbrænding af saltholdige planter. Det stigende behov blev dækket via handelsruterne »Ochsenweg« og »Salzstrasse«.
- Med industrialiseringens begyndelse i midten af det 19. århundrede og den stigende efterspørgsel efter kød blev skinkerøgning i Schleswig-Holstein erhvervsmæssig og dækkede ikke blot husholdningernes eget behov.
- Den traditionelle røgningsmetode er også fast forankret i traditionerne i Schleswig-Holstein. Traditionelt var slagtning af svin og røgning et arbejde, der blev udført i den kolde årstid.

5.2. Produktets egenart:

De råskinker, der anvendes til Holsteiner Katenschinken, er udelukkende håndsaltede. Der er tale om en tørkonserveringsproces. Skinkerne modnes 3-4 uger ved konstant lav temperatur i lagringsrummet og håndsaltet en gang om ugen. Konserveringsblandingen gnides ind i skinkerne på saltningbordene, og skinkerne modnes i modningsbassiner eller på hylde. Under konserveringen trækker salt og krydderier langsomt ind i skinken fra dennes yderside.

Efter saltningen børstes skinkerne rene eller skylles og anbringes endnu en gang i et rum med kontrolleret køling. Under denne proces modnes skinken.

Før skinken hænges i røgerummet, lader man dens overflade tørre. Røgningsprocessen kan vare flere uger. Den foregår i såvel historiske røgerier som i moderne røgningskamre. Det afgørende for Holsteiner Katenschinkens typiske smag er den traditionelle anvendelse af bøgetræ som brændsel, der i form af brændestykker eller spåner brænder langsomt, jævnt glødende og rygende.

Efter afslutningen af modningsperioden har Holsteiner Katenschinken en snitflade med en stærk rød farve med let marmorering. Den har en behagelig lugt og smag af naturrøg. Fedtsmagen er let nøddeagtig. Holsteiner Katenschinken føles blød og fast.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Ovennævnte faktorer, som er særlige for Schleswig-Holstein — klimatiske forhold, særlig husform med åbent ildsted, tilstedeværelsen af de nødvendige råmaterialer og den økonomiske udvikling — har begunstiget den lange tradition for fremstilling af Holsteiner Katenschinken efter den specielle koldrøgningsmetode med røg fra bøgebrænde og bidraget til, at dette produkt har fået en særlig betydning i Schleswig-Holsteins kultur. Holsteiner Katenschinken har således udviklet sig til en regionaltypisk specialitet, hvis anseelse især hviler på den tætte forbindelse med oprindelsesområdet.

Holsteiner Katenschinken er en typisk regional specialitet med en lang tradition, som også er velkendt uden for regionens grænser, og som først og fremmest nyder stor anseelse inden for selve regionen.

Holsteiner Katenschinken har i mange hundrede år haft et særdeles godt ry. De ældste skriftlige kilder går tilbage til år 1608 og omhandler forsendelse af skinker fra regionen til den danske kong Christian IV, som på det tidspunkt herskede over området. Kvaliteten og den høje markedsværdi af skinker og flæsk fra regionen i forhold til røgede produkter fra Westfalen, Pommern og Danmark blev allerede særlig fremhævet i Zedlers Universallexikon fra 1742.

På tidspunktet for rejserne til Vestindien i det 18. århundrede hørte skinke og flæsk fra regionen til de mest efterspurgte eksportvarer, der blev taget i bytte for sukker og rom fra De Caribiske Øer.

I den lokale gastronomi er Holsteiner Katenschinken altid blevet tilbudt som en særdeles velsmagende regional specialitet. Holsteiner Katenschinken har i årtier været at finde hele året rundt på næsten ethvert spisekøkken med regionale retter i restauranter og hoteller, og i det lokale køkken er den det mest efterspurgte tilbehør til lokalt producerede asparges.

I turistreklamer og i rapporter fra en lang række medier præsenteres Holsteiner Katenschinken også som en efterspurgt delikatesse. Historiske røgerier med skinkerøgeri er en fast bestanddel af udflugtsprogrammet for busrejser og talrige endagsgæster. En lang række sæsonbestemte skinkefestivaler bidrager til at gøre Holsteiner Katenschinken meget velkendt.

Endvidere har delstaten Schleswig-Holstein i årtier præsenteret Holsteiner Katenschinken som en fremragende og regionaltypisk specialitet på landbrugs- og forbrugermessen »Internationale Grüne Woche« i Berlin.

Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

Den fuldstændige specifikation offentliggjort i:

Markenblatt Heft 51 vom 21.12.2007, Teil 7a-aa, S. 23771

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