

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2011/C 109/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

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

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

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Für den Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, im Folgenden unter der Bezeichnung Holsteiner Katenschinken zusammengefasst, wird ein Schweineschinken verwendet, bei dem der Schlossknochen und der Röhrknochen nicht ausgelöst werden. Der Schinken wird rund geschnitten (Hamburger Rundschnitt), von Hand gesalzen und im langsamen Kalträucherverfahren über Buchenholz geräuchert. Der gesamte Herstellungsprozess von der Warenannahme bis zur Reifung des ganzen Schinkens findet im geografischen Gebiet statt und dauert mindestens 4 Monate. Nach Ende der Reifezeit ist der Schinken im Anschnitt von kräftig roter Farbe mit leichter Marmorierung. Er duftet und schmeckt angenehm nach Naturrauch, vornehmlich Buche. Der Fettgeschmack ist leicht nussig. In der haptischen Wahrnehmung ist der Holsteiner Katenschinken geschmeidig und kernig (fest).

Je nach verwendeter Schweinerasse wiegen die fertigen Katenschinken zwischen ca. 7,5 und ca. 19 kg. Der maximale Wassergehalt beträgt 68 %.

Als Basiszutaten werden verwendet: Schweineschinken, Rauch, Salz, Salpeter, Nitritpökelsalz, Gewürze. Darüber hinaus wird für das langsame Kalträucherverfahren ausschließlich Buchenholz verwendet.

Der Holsteiner Katenschinken wird im Ganzen verkauft oder auf Wunsch des Kunden zugeschnitten. Ebenso werden zugeschnittene Teilstücke im Vakuum gereift und nach der Reifung verkauft (Pape, Kappe, Blume oder in Scheiben).

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Für die Herstellung von Holsteiner Katenschinken werden Hinterkeulen von Schweinen beliebiger Herkunft verwendet.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Der gesamte Herstellungsprozess von der Rohstoffannahme bis zur Reifung des ganzen Schinkens muss im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Ware (ganzer Schinken, Teilstücke oder in Scheiben geschnitten) wird als Holsteiner Katenschinken auf den entsprechenden Umverpackungen etikettiert. Die Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. verleiht ein Verbandszeichen an die entsprechenden Mitgliedsbetriebe. Mit diesem können die ganzen Holsteiner Katenschinken, Teilstücke von diesen oder auch geschnittene Ware gekennzeichnet werden. Auch Betriebe, welche nicht Mitglieder der Schutzgemeinschaft sind, sind in der Lage, Holsteiner Katenschinken herzustellen und zu vermarkten, solange sie die Bedingungen der Spezifikation erfüllen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet umfasst das gesamte Bundesland Schleswig-Holstein.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Der Holsteiner Katenschinken hat in der Region Schleswig-Holstein eine lange Tradition und ist dort ein fest verankerter Bestandteil der Kultur.

Die historische Entwicklung des Holsteiner Katenschinkens ist im Zusammenwirken mehrerer Faktoren zu sehen. In Schleswig-Holstein charakterisieren sie das spezielle Herstellungsverfahren und die daraus resultierende besondere Qualität des Holsteiner Katenschinkens:

- Die klimatischen Verhältnisse in Schleswig-Holstein führten zur Entwicklung von Wäldern, die zu großen Teilen aus Eichen und Buchen bestanden. Ihre Früchte, Eicheln und Bucheckern, nutzte man für die Mast der Schweine. Schweinemast und Waldwirtschaft waren ehemals wichtige Stützpfeiler der Landwirtschaft.
- Das Buchenholz nutzte man nicht nur zum Hausbau, sondern wegen seiner langen Brenndauer für die Befuerung der offenen Feuerstellen in den Häusern. In Schleswig-Holstein entwickelte sich aufgrund des Holzreichtums und der Wirtschaftsform ein besonderer Haustyp. Das „Hallenhaus“ besaß keinen Schornstein. Im Rauch der offenen Feuerstelle wurden Schinken und andere Fleischwaren geräuchert — eine der wenigen Konservierungsmethoden, die damals zur Verfügung standen. Dieser Haustyp blieb seit der frühesten Besiedlung der Region über das Mittelalter bis in das Zeitalter der Industrialisierung die dominierende Hausform mit der größten Verbreitung in Schleswig-Holstein.
- Die Hausform „Hallenhaus“, nach deren Muster auch die „Räucherkatzen“ gebaut sind, ist unabdingbar mit der Tradition und Entwicklung des Kalträucherverfahrens für Holsteiner Katenschinken verbunden und wird von den Verbrauchern auch mit der Schinkenspezialität positiv assoziiert.
- Aufgrund der stetigen hohen Luftfeuchtigkeit war und ist eine Lufttrocknung von Schinken wegen rascher Schimmelbildung in Schleswig-Holstein nicht möglich. Aus diesem Tatbestand entwickelte sich die besondere Räucherform des Holsteiner Katenschinkens.
- Der dem Räucherprozess vorangehende Arbeitsschritt des Pökeln war möglich, weil hier auch Salz schon früh zur Verfügung stand. Es konnte aus Meersalz oder durch Verbrennen von salzhaltigen Pflanzen gewonnen werden. Steigenden Bedarf konnte man über die Fernhandelswege „Ochsenweg“ und „Salzstrasse“ abdecken.
- Mit Beginn des Industriezeitalters Mitte des 19. Jahrhunderts und dem steigenden Bedarf an Fleisch wurde die Schinkenräucherei in Schleswig-Holstein gewerblich und über den häuslichen Eigengebrauch hinaus ausgeübt.
- Das traditionelle Räucherverfahren ist in Schleswig-Holstein auch im Brauchtum fest verwurzelt. Traditionell waren das Schlachten der Schweine und das Räuchern eine Arbeit in der kalten Jahreszeit.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die für den Holsteiner Katenschinken verwendeten Rohschinken werden ausschließlich von Hand gesalzen. Es handelt sich um ein Trockenpökungsverfahren. Bei konstant niedriger Temperatur werden die Schinken 3-8 Wochen im Pökelaum gereift und wöchentlich per Hand umgesalzen. Dort werden die Schinken auf den Salzungstischen mit der Pökelmischung eingerieben und in Pökelbecken oder auf Regalen gereift. Während des Pökeln ziehen Salz und Gewürze langsam von außen nach innen in den Schinken.

Nach der Salzung werden die Schinken abgebürstet bzw. abgespült und nochmals in kontrollierter Kühlung nachgebrannt. Während des Brennens reift der Schinken.

Bevor der Schinken in den Räucherraum gehängt wird, lässt man ihn oberflächlich trocknen. Der Räuchervorgang kann mehrere Wochen dauern. Er findet sowohl in historischen Räucherkatzen als auch in modernen Räucherkamern statt. Entscheidend für den typischen Geschmack des Holsteiner Katenschinkens ist die traditionelle Verwendung des Buchenholzes als Brennmaterial, das in Form von Holzschichten oder Buchenspänen langsam und sanft glimmend und rauchend verbrennt.

Nach Ende der Reifezeit ist der Holsteiner Katenschinken im Anschnitt von kräftig roter Farbe mit leichter Marmorierung. Er duftet und schmeckt angenehm nach Naturrauch. Der Fettgeschmack ist leicht nussig. In der haptischen Wahrnehmung ist der Holsteiner Katenschinken geschmeidig und fest.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die oben erläuterten besonderen Faktoren in Schleswig-Holstein — klimatische Bedingungen, spezielle Hausform mit offener Feuerstelle, Verfügbarkeit notwendiger Rohstoffe und wirtschaftliche Entwicklung — haben die lange Tradition der Herstellung des Holsteiner Katenschinkens nach dem speziellen Kalträucherverfahren mit Buchenholzrauch begünstigt und dazu beigetragen, dass dem Erzeugnis im kulturellen Leben Schleswig-Holsteins eine besondere Bedeutung zukommt. So hat sich der Holsteiner Katenschinken zu einer regionaltypischen Spezialität entwickelt, deren Ansehen maßgeblich auf ihrer engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.

Holsteiner Katenschinken ist eine landestypische Spezialität mit langer Tradition und hohem Bekanntheitsgrad auch außerhalb der Landesgrenzen, die vor allem in der Region selbst ein hohes Ansehen genießt.

Holsteiner Katenschinken besitzt schon seit vielen hundert Jahren einen ausgezeichneten Ruf. Der älteste schriftliche Quellenbeleg datiert aus dem Jahr 1608 über die Versendung von Schinken aus der Region an den dänischen König Christians IV., dem damaligen Landesherrn. Qualität und hoher Marktwert des Schinkens und Specks aus der Region wurden auch bereits in Zedlers's Universallexikon von 1742 im Vergleich zu den Räucherprodukten aus Westfalen, Pommern und Dänemark besonders hervorgehoben.

Schinken und Speck aus der Region zählten zur Zeit der Westindienfahrten im 18. Jahrhundert zu den begehrtesten Exportprodukten, die als Tauschware gegen Zucker und Rum von den karibischen Inseln gehandelt wurden.

In der örtlichen Gastronomie wird Holsteiner Katenschinken seit jeher als besonders schmackhafte regionale Spezialität angeboten. Holsteiner Katenschinken ist seit Jahrzehnten auf nahezu jeder Speisekarte mit regionalen Gerichten in den Restaurants und Gasthöfen ganzjährig zu finden und der am meisten nachgefragte traditionelle Begleiter des hiesigen Spargels in der heimischen Küche.

Auch in der Tourismuswerbung und in Berichten zahlreicher Medien wird Holsteiner Katenschinken als begehrte Delikatesse dargestellt. Historische Bauernkatzen mit Schinkenräucherei sind fester Bestandteil des touristischen Ausflugsprogramms für Bustouren und zahlreiche Tagesgäste. Viele saisonale Schinkenfeste tragen zum hohen Bekanntheitsgrad des Holsteiner Katenschinkens bei.

Darüber hinaus präsentiert das Land Schleswig-Holstein den Holsteiner Katenschinken seit Jahrzehnten als eine der herausragenden und landestypischen Spezialitäten im Rahmen der Landwirtschafts- und Verbrauchermesse „Internationale Grüne Woche“ in Berlin.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Fundstelle der vollständigen Spezifikation:

Markenblatt Heft 51 vom 21. Dezember 2007, Teil 7a-aa, S. 23771

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