

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 109/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

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

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

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

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Το προϊόν Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, εφεξής καλούμενο συλλογικά Holsteiner Katenschinken, παρασκευάζεται από μηρό χοίρου από τον οποίο δεν έχουν αφαιρεθεί το ηβικό και το αυλοειδές οστό. Το χοιρομέρι κόβεται κυκλικά (Hamburger Rundschnitt), αλατίζεται χειρωνακτικά και υποβάλλεται σε αργό υποκαπνισμό με καπνό από ξύλο οξυάς. Το σύνολο της διεργασίας παραγωγής, από την παράδοση του κρέατος έως την ωρίμαση ολόκληρου του χοιρομεριού, εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις μήνες. Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, η τομή του χοιρομεριού εμφανίζει έντονο κόκκινο χρώμα με ελαφριές γραμμώσεις. Το χοιρομέρι έχει ευχάριστο, φυσικό άρωμα και γεύση καπνιστού, κυρίως ξύλου οξυάς. Το λίπος έχει ελαφριά γεύση ξηρών καρπών. Όσον αφορά τις ιδιότητές του κατά την αφή, το Holsteiner Katenschinken είναι απαλό και κρουστό (συμπαγές).

Αναλόγως της φυλής του χοίρου, μετά το τέλος της ωρίμασης τα χοιρομέρια ζυγίζουν περίπου 7,5 έως 19 kg. Η μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό είναι 68 %.

Τα βασικά συστατικά του προϊόντος είναι: μηρός χοίρου, καπνός, αλάτι, νιτρώδες νάτριο, νιτρικό άλας αλιπάσωσης και καρυκεύματα. Επιπλέον, για την μέθοδο αργού υποκαπνισμού χρησιμοποιείται μόνον ξύλο οξυάς.

Το Holsteiner Katenschinken πωλείται ακέραιο ή κομμένο σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη. Επίσης τεμάχια του προϊόντος συσκευάζονται σε κενό αέρος και αφήνονται να ωριμάσουν πριν διατεθούν προς πώληση (δεύτερη λάπα, κιλότο, πρώτη λάπα ή φέτες).

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Για την παραγωγή του Holsteiner Katenschinken χρησιμοποιούνται οι οπίσθιοι μηροί χοίρων οποιασδήποτε προέλευσης.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την παράδοση της πρώτης ύλης έως την ωρίμαση του ακέραιου χοιρομεριού, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Το προϊόν (ακέραιο χοιρομέρι, τεμάχια ή φέτες) επισημάνεται ως Holsteiner Katenschinken. Η Ένωση για την Προστασία των Παραγωγών του Schleswig-Holstein (Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.) επιτρέπει στα μέλη της να χρησιμοποιούν έμβλημα το οποίο μπορεί να τοποθετείται στη συσκευασία του Holsteiner Katenschinken — ακέραιο χοιρομέρι, τεμάχια ή φέτες. Οι επιχειρήσεις οι οποίες δεν είναι μέλη της Ένωσης μπορούν επίσης να παράγουν και να διαθέτουν στην αγορά Holsteiner Katenschinken εφόσον πληρούν τις προϋποθέσεις των προδιαγραφών.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το σύνολο του ομόσπονδου κράτους Schleswig-Holstein.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν Holsteiner Katenschinken έχει μακρόχρονη παράδοση στο Schleswig-Holstein και αποτελεί εδραιωμένο στοιχείο της τοπικής κουλτούρας.

Η ιστορική εξέλιξη του Holsteiner Katenschinken μπορεί να θεωρηθεί ως αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης πολλών παραγόντων. Στο Schleswig-Holstein, οι παράγοντες αυτοί συνθέτουν την ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την υψηλή ποιότητα του προϊόντος Holsteiner Katenschinken:

- Οι κλιματικές συνθήκες στο Schleswig-Holstein οδήγησαν στην ανάπτυξη δασών, των οποίων μεγάλα τμήματα αποτελούνταν από βελανιδιές και οξυές. Οι καρποί τους, βελανιδία και κάρυα οξυάς, χρησιμοποιούνταν για την εκτροφή χοίρων. Η χοιροτροφία και η δασοκομία αποτελούσαν πυλώνες της αγροτικής οικονομίας.
- Το ξύλο οξυάς δεν χρησιμοποιούνταν μόνον στην οικοδομή· λόγω της αργής καύσης του, χρησιμοποιούνταν επίσης ως καυσόξυλο στα τζάκια. Δεδομένης της αφθονίας ξύλου στην περιοχή και του χαρακτήρα της οικονομίας της, στο Schleswig-Holstein αναπτύχθηκε ένας ιδιαίτερος τύπος σπιτιού. Αυτός ήταν γνωστός ως «Hallenhaus» και δεν είχε καμινάδα. Το χοιρομέρι και τα άλλα προϊόντα κρέατος υποβάλλονταν σε επεξεργασία στην ανοιχτή εστία— μία από τις λίγες μεθόδους διατήρησης που ήταν διαθέσιμες την εποχή εκείνη. Αυτός ο τύπος σπιτιού επικράτησε και ήταν ο πλέον διαδεδομένος στο Schleswig-Holstein από την εποχή των πρώτων οικισμών στην περιοχή, στη διάρκεια του Μεσαίωνα και έως την βιομηχανική εποχή.
- Τα σπίτια Hallenhaus, τα οποία αποτέλεσαν το υπόδειγμα για τα καπνιστήρια (Räucherkatzen), είναι αδιάρρηκτα συνδεδεμένα με την παράδοση και την ανάπτυξη της εργασίας του ψυχρού υποκαπνισμού του Katenschinken, οι δε καταναλωτές τα συνδέουν με θετικό τρόπο με αυτό το συγκεκριμένο αλλα-ντικό.
- Δεδομένου ότι τα επίπεδα υγρασίας είναι μόνιμως υψηλά, δεν είναι δυνατή η ξήρανση του προϊόντος στον αέρα στο Schleswig-Holstein, καθώς γρήγορα εμφανίζεται ευρωτίαση. Αυτός ήταν ο λόγος για την ανάπτυξη αυτής της ιδιαίτερης μεθόδου υποκαπνισμού που χρησιμοποιείται για το Holsteiner Katenschinken.
- Η αλιπάσωση, το στάδιο πριν τον υποκαπνισμό, ήταν εφικτή μόνον επειδή στην περιοχή υπήρχε διαθέσιμο αλάτι από παλαιότερων χρόνων. Λαμβανόταν από τη θάλασσα ή με την καύση φυτών με μεγάλη αλατότητα. Η ικανοποίηση της αυξημένης ζήτησης ήταν δυνατή μέσω των εμπορικών οδών «Ochsenweg» και «Salzstrasse».
- Με την έναρξη της βιομηχανικής εποχής, στα μέσα του 19ου αιώνα, όταν αυξήθηκε η ζήτηση κρέατος, ο υποκαπνισμός χοιρομεριών στο Schleswig-Holstein υπερέβη τις βιοτικές ανάγκες και άρχισε να εφορμάζεται σε εμπορική κλίμακα.
- Η μακρόχρονη εδραιωμένη μέθοδος υποκαπνισμού έχει επίσης βαθιές ρίζες στην παράδοση του Schleswig-Holstein. Παραδοσιακά, η σφαγή των χοίρων και ο υποκαπνισμός των χοιρομεριών αποτελούσαν εργασίες εκτελούμενες κατά την ψυχρή περίοδο του έτους.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το ανεπεξέργαστο χοιρομέρι που χρησιμοποιείται για την παραγωγή Holsteiner Katenschinken αλατίζεται εξ ολοκλήρου χειρωνακτικά. Πρόκειται για ξηρή διεργασία αλιπάσωσης. Τα χοιρομέρια παραμένουν επί 3-8 εβδομάδες στις αίδουσες αλιπάσωσης, σε σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, όπου αλατίζονται κάθε εβδομάδα χειρωνακτικά. Τα χοιρομέρια καλύπτονται με το μίγμα αλιπάσωσης πάνω στις τράπεζες αλάτισης των αιδουσών αλιπάσωσης και αφήνονται σε ηρεμία, σε λεκάνες αλιπάσωσης ή σε ράφια. Κατά τη διάρκεια της αλιπάσωσης, το αλάτι και τα καρυκεύματα εισχωρούν από την εξωτερική επιφάνεια στο εσωτερικό του κρέατος με αργό ρυθμό.

Μετά την αλάτιση, τα χοιρομέρια βουρτσίζονται ή ξεπλένονται και αφήνονται για την τελική αλιπάστωση σε ελεγχόμενο ψυχόμενο περιβάλλον. Κατά τη διάρκεια της διεργασίας το χοιρομέρι ωριμάζει.

Πριν αναρτηθεί το χοιρομέρι στον θάλαμο υποκαπνισμού, αφήνεται να στεγνώσει στην επιφάνειά του. Η διεργασία υποκαπνισμού μπορεί να διαρκέσει πολλές εβδομάδες. Εκτελείται στα παραδοσιακά καπνιστήρια και στους σύγχρονους θαλάμους υποκαπνισμού. Καθοριστικός παράγοντας για την τυπική γεύση του Holsteiner Katenschinken είναι η παραδοσιακή χρήση του ξύλου οξυάς ως καυσίμου. Το ξύλο οξυάς, σε μορφή κούτσουρων ή ροκανιδιού, καίγεται αργά ακτινοβολώντας και καπνίζοντας ήπια.

Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, η τομή του χοιρομεριού εμφανίζει έντονο κόκκινο χρώμα με ελαφριές γραμμώσεις. Το χοιρομέρι έχει ευχάριστο, φυσικό άρωμα και γεύση καπνιστού. Το λίπος έχει ελαφριά γεύση ξηρών καρπών. Όσον αφορά τις ιδιότητές του κατά την αφή, το Holsteiner Katenschinken είναι απαλό και συμπαγές.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Οι προαναφερόμενοι παράγοντες, δηλ. οι ειδικές κλιματικές συνθήκες της περιοχής Schleswig-Holstein, ο ειδικός τύπος σπιτιών με την ανοιχτή εστία, η διαθεσιμότητα των απαραίτητων πρώτων υλών και η οικονομική ανάπτυξη, παρέτειναν τη μακρόχρονη παράδοση παραγωγής του Holsteiner Katenschinken με την ειδική μέθοδο του ψυχρού υποκαπνισμού πάνω από ξύλο οξυάς και συνέτειναν στο να αποκτήσει το προϊόν αυτό ξεχωριστή θέση στην κουλτούρα του Schleswig-Holstein. Το αλλαντικό Holsteiner Katenschinken εξελίχθηκε επομένως σε τυπική σπεσιαλιτέ της περιοχής, που εκτιμάται ιδιαίτερος, κυρίως λόγω των στενών δεσμών της με την περιοχή από την οποία κατάγεται.

Το αλλαντικό Holsteiner Katenschinken, τυπική σπεσιαλιτέ της περιοχής με μακρόχρονη παράδοση, είναι επίσης πολύ γνωστό εκτός των ορίων της, και διαθέτει εξαιρετική φήμη, ιδίως σε αυτή.

Το προϊόν διατηρεί εξαιρετική φήμη επί πολλούς αιώνες. Η παλαιότερη γραπτή αναφορά σε αυτό απαντάται σε έγγραφο του 1608, το οποίο αναφέρεται στην αποστολή χοιρομεριού της περιοχής στον τότε βασιλέα της Δανίας Χριστιανό Δ'. Η ποιότητα και η υψηλή εμπορική αξία του χοιρομεριού και του λαρδιού της περιοχής, σε σύγκριση με καπνιστά προϊόντα από τη Βεστφαλία, την Πομερανία και τη Δανία, μάλιστα αναφέρεται ρητά στο λεξικό Zedler's Universallexikon που δημοσιεύθηκε το 1742.

Κατά την περίοδο των ταξιδιών στις Δυτικές Ινδίες τον 18ο αιώνα, το χοιρομέρι και το λαρδί από την περιοχή συγκαταλέγονταν στα πιο περιζήτητα εξαγωγικά προϊόντα, τα οποία ανταλλάσσονταν με ζάχαρη και ρούμι από τα νησιά της Καραϊβικής.

Τα τοπικά εστιατόρια προσέφεραν πάντοτε Holsteiner Katenschinken ως μια ιδιαίτερος εύγευστη τοπική σπεσιαλιτέ. Επί δεκαετίες πλέον περιλαμβάνεται καθ'όλη τη διάρκεια του έτους σχεδόν σε κάθε μενού εστιατορίου ή ξενοδοχείου που προσφέρει τοπικές σπεσιαλιτέ και αποτελεί για την τοπική γαστρονομία το συχνότερα ζητούμενο παραδοσιακό συνοδευτικό για τα σπαράγγια τοπικής παραγωγής.

Το Holsteiner Katenschinken παρουσιάζεται επίσης ως περιζήτητο έδεσμα στα φυλλάδια που απευθύνονται στους περιηγητές, καθώς και στο υλικό που δημοσιεύεται από ευρύ φάσμα μέσων ενημέρωσης. Τα παραδοσιακά καπνιστήρια που παράγουν καπνιστό χοιρομέρι αποτελούν καθιερωμένους προορισμούς στα προγράμματα περιηγήσεων ή ημερήσιων εκδρομών στην περιοχή. Οι πολυαριθμικές εποχικές «Γιορτές του Χοιρομεριού» βοηθούν στην αναγνωρισιμότητα του Holsteiner Katenschinken.

Επιπλέον, το ομόσπονδο κράτος του Schleswig-Holstein επί δεκαετίες προβάλλει το Holsteiner Katenschinken ως εξαιρετική τυπική σπεσιαλιτέ κατά την εμπορική έκθεση τροφίμων και γεωργικών προϊόντων «Διεθνής Πράσινη Εβδομάδα» που διοργανώνεται στο Βερολίνο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση:

Markenblatt φύλλο 51 της 21.12.2007, τμήμα 7a-aa, σ. 23771

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