

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2011/C 109/03)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

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

EÜ nr: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

KGT(X) KPN ()

1. Nimetus:

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Saksamaa

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.2. Lihatooted

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken” (edaspidi „Holsteiner Katenschinken”) on valmistatud seasingist, millel jäetakse eraldamata istmikuluu ja toruluu. Sinki lõigatakse ümaralt, nn Hamburgi ümarlõige (*Hamburger Rundschmitt*), soolatakse käsitsi ja külmsuitsutatakse aeglaselt pöögipuiduga. Kogu tootmisprotsess alates vastuvõtust kuni terve singi valmimiseni toimub geograafilises piirkonnas ja kestab vähemalt neli kuud. Valmimistsükli lõpus on singi lõikepind tugevat punast värvi ja on kergelt marmorjas. Ta lõhnab ja maitseb meeldivalt naturaalse, eelkõige pöögisuitsu järgi. Rasval on kergelt pähkline maitse. Katsudes on „Holsteiner Katenschinken” pehme ja tihke.

Sõltuvalt seatõust kaaluvad valmis singid umbes 7,5 kuni 19 kg. Maksimaalne veesisaldus on 68 %.

Peamised koostisosad on: seasink, suits, sool, salpeeter, nitritsool, vürtsid. Lisaks sellele kasutatakse aeglase külmsuitsutamise puhul üksnes pöögipuitu.

Sinki „Holsteiner Katenschinken” müüakse terve singina või kliendi soovi järgi lõigatuna. Ka tükid vaakumpakendatakse ja müüakse pärast valmimist (sisetükk, ristluutükk, pähkeltükk, viilud).

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Singi „Holsteiner Katenschinken” tootmiseks kasutatakse mis tahes päritolu sigade reieliha.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Kogu tootmisprotsess, alates tooraine vastuvõtust kuni terve singi valmimiseni peab toimuma geograafilises piirkonnas.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Kaup (terve sink, tükid või viilud) varustatakse vastavatel välispakenditel etiketiga „Holsteiner Katenschinken”. Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (Schleswig-Holsteini Singitootjate Kaitseühing) annab vastavatele liikmesettevõtetele ühingu märgise, millega saab sinki „Holsteiner Katenschinken”, selle tükke või viile tähistada. Ka ettevõtted, kes ei kuulu ühingu liikmete hulka, võivad sinki „Holsteiner Katenschinken” toota ja turustada, kui nad vastavad spetsifikaadi tingimustele.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Geograafiline piirkond hõlmab tervet Schleswig-Holsteini liidumaad.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Tootel „Holsteiner Katenschinken” on Schleswig-Holsteinis pikk traditsioon ja sellest on kujunenud piirkonna kultuuri kindel osa.

Toote „Holsteiner Katenschinken” ajaloolist arengut nähakse mitme teguri koosmõjus. Schleswig-Holsteinis iseloomustavad need tegurid erilist tootmisprotsessi ja sellest tulenevat toote „Holsteiner Katenschinken” erilist kvaliteeti.

- Schleswig-Holsteini kliimatingimused aitasid kaasa metsade kujunemisele, mis koosnesid enamjaolt tamme- ja pöökpuudest. Puude vilju tammeterõusid ja pöögipähkleid kasutati sigade nuumamiseks. Sigade nuumamine ja metsandus olid tol ajal põllumajanduse tähtsad tugisambad.
- Pöögipuitu ei kasutatud mitte ainult majaehitusel, vaid pika põlemisaja tõttu ka majades olevate avatud tulekollete kütteks. Metsarikkusest ja majandusvormist tulenevalt kujunes Schleswig-Holsteinis välja eriline majatüüp. Niinimetatud „Hallenhaus”, millel puudus korsten. Avatud tulekolde suitsus suitsutati sinki ja muid lihatooteid – üks vähestest konserveerimismeetoditest, mis tol ajal kasutada oli. Piirkonna varasest asustusest alates, keskajast kuni tööstusajastuni jäi seda tüüpi maja valdavaks, kõige levinumaks elamutüübiks Schleswig-Holsteinis.
- Elamutüüp „Hallenhaus”, mille eeskujul on ehitatud ka suitsutushooned (*Räucherkatzen*), on tingimata seotud toote „Holsteiner Katenschinken” külmsuitsutamise protsessi traditsiooni ja kujunemislooga ning tarbijad seostavad seda heas mõttes selle kindla singitootega.
- Kuna õhuniiskus on püsivalt kõrge, ei ole singi õhkuivatus Schleswig-Holsteinis võimalik, sest hallitus võib tekkida kiiresti. Sellest tingituna kujunes välja singi „Holsteiner Katenschinken” eriline suitsutamismeetod.
- Suitsutamise protsessile eelnev soolamise etapp oli võimalik, kuna siin sai varakult kasutada ka soola. Seda saadi meresoolast või soola sisaldavate taimede põletamisel. Suurema nõudluse rahuldamiseks sai kasutada kaubateid „Ochsenweg” ja „Salzstrasse”.
- Tööstusajastu algusega 19. sajandi keskpaiku, kui liha järele tekkis suurem nõudlus, ei toodetud Schleswig-Holsteinis mitte üksnes oma majapidamise tarbeks, vaid hakati singisuitsutamise kaubanduslikult tegelema.
- Traditsiooniline suitsutamismeetod on Schleswig-Holsteinis kujunenud ka kindlaks tavaks. Traditsiooniliselt tapeti sigu ja suitsutati sinki külmal aastaajal.

5.2. Toote eripära:

Toote „Holsteiner Katenschinken” valmistamisel kasutatud toorsinke soolatakse üksnes käsitsi. Tegemist on kuivsoolamisprotsessiga. Sinke soolatakse 3–8 nädalat soolamisruumis püsivalt madala temperatuuri juures ning neid soolatakse iga nädal käsitsi üle. Soolamisruumi laudadel hõõrutakse sinke soolaseguga ja jäetakse soolavannidesse või riilitele soolduma. Sooldumisprotsessi käigus imenduvad sool ja vürtsid singi pealispinnalt aeglaselt singi sisse.

Sooldumise järel harjatakse või pestakse singid puhtaks ja hoitakse mõnda aega vastaval temperatuuril. Sink valmib selle protsessi käigus.

Enne kui sink suitsutusruumi riputatakse, lastakse sellel veidi kuivada. Suitsutamise protsess võib kesta mitmeid nädalaid. Suitsutatakse nii ajaloolistes suitsutushoonetes kui ka kaasaegsetes suitsutusruumides. Singile „Holsteiner Katenschinken” tüüpilise maitse saavutamisel on oluline järgida traditsiooni ja kasutada küttematerjalina pöögipuitu, mille halud või laastud põlevad aeglaselt, vaikselt kumades ja suitsedes.

Valmimistsükli lõpus on singi löikepind tugevat punast värvi ja on kergelt marmorjas. Sink lõhnab ja maitseb meeldivalt naturaalse, eelkõige pöögisuitsu järgi. Rasval on kergelt pähkline maitse. Katsudes on „Holsteiner Katenschinken” pehme ja tihke.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:*

Ülalpool kirjeldatud erilised tegurid Schleswig-Holsteinis – kliimatingimused, spetsiaalne avatud tulekoldega elamutüüp, vajaliku tooraine kättesaadavus ja majanduslik areng – soodustasid singi „Holsteiner Katenschinken” pikka pöögipuiduga spetsiaalse külmsuitsutamise teel tootmise traditsiooni ja aitasid kaasa toote erilise tähenduse omandamisele Schleswig-Holsteini kultuurielus. Nõnda on toode „Holsteiner Katenschinken” kujunenud regionaalseks spetsialiteediks, mida hinnatakse just selle päritolupiirkonnaga tiheda seotuse pärast.

Toode „Holsteiner Katenschinken” on pikaajalise traditsiooniga kohalik spetsialiteet, mida teatakse ka väljaspool Schleswig-Holsteini ning tuntakse ja hinnatakse kõrgelt eelkõige just oma piirkonnas.

Tootel „Holsteiner Katenschinken” on juba mitmeid sadu aastaid suurepärase maine. Vanim kirjalik viide pärineb aastast 1608 selle kohta, et piirkonnast pärit sinki saadeti Taani kuningale Christian IV-le, tolleaegsele valitsejale. Piirkonnast pärit singi ja peki kvaliteeti ja kõrget turuväärtust tõsteti võrreldes Vestfaali, Pommerni ja Taani suitsutatud toodetega eriliselt esile ka juba Zedleri universaalleksikonis (Zedler's Universallexikon), mis ilmus 1742. aastal.

Piirkonnast pärit sink ja pekk olid 18. sajandi Lääne-India reise aegu ihaldatuimaks eksportkaubaks, mida kasutati Kariibi mere saartelt pärit suhkru ja rummi vahetuskaubana.

Kohalikes söögikohtades pakutakse toodet „Holsteiner Katenschinken” juba ammu eriti maitstva piirkondliku eriroana. Toodet „Holsteiner Katenschinken” võib juba aastakümneid aastaringelt leida pea iga piirkondlikke eriroogi pakkuva restorani ja hotelli toidukaardilt ja kohalikus köögis on ta sealse spargli enim nõutud traditsiooniline kaaslane.

Ka turismireklaamis ja arvukates meediaväljaannetes kirjeldatakse toodet „Holsteiner Katenschinken” ihaldatud delikatessina. Ajaloolised suitsutushooned, kus sinki suitsutatakse on kujunenud turismigruppide ja arvukate ühepäevakülastajate meelisobjektiks. Mitmed hooajalised „singifestivalid” tõstavad toote „Holsteiner Katenschinken” populaarsust.

Lisaks sellele esitleb Schleswig-Holsteini liidumaa toodet „Holsteiner Katenschinken” juba aastakümneid ühe väljapaistvaima ja piirkonnale eriomase spetsialiteedina põllumajandus- ja tarbijamessi „Internationale Grüne Woche” raames Berliinis.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

Täielik spetsifikaat avaldatud:

21.12.2007. aasta väljaandes Markenblatt, 51. köide, 7a-aa osa, lk 23771.

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