

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2011/C 109/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

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

N° CE: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

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

2. État membre ou pays tiers:

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.2. Produits à base de viande

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le «Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken», ci-après dénommé «Holsteiner Katenschinken», est produit à partir de jambon de porc dont l'os du quasi et l'os canon n'ont pas été retirés. Le jambon est paré en arrondi (*Hamburger Rundschnitt*), salé à la main et fumé lentement à froid sur du bois de hêtre. L'ensemble du processus de fabrication, de la réception de la viande jusqu'à l'affinage du jambon entier, se déroule dans l'aire géographique concernée et dure au moins quatre mois. Au terme de la période d'affinage, le jambon est de couleur rouge vif à la découpe et présente de légères marbrures. Il a une odeur et un goût agréables de fumé naturel, principalement de hêtre. Le gras a un léger goût de noix. Au toucher, le «Holsteiner Katen-schinken» a une texture souple mais ferme.

Selon la race de porc utilisée, les jambons finis pèsent entre 7,5 et 19 kg environ. La teneur maximale en eau du produit s'élève à 68 %.

Les ingrédients de base sont le jambon de porc, la fumée, le sel, le salpêtre, le sel nitrité et les épices. En outre, seul du bois de hêtre peut être utilisé pour le fumage lent à froid.

Le «Holsteiner Katenschinken» est vendu entier ou découpé à la demande du client. Des morceaux découpés sont également affinés sous vide et vendus au terme de l'affinage (flanchet, tête de filet, tranche grasse ou en tranches).

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Les cuisses postérieures de porcs de provenance quelconque sont utilisées pour la fabrication du «Holsteiner Katenschinken».

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

L'ensemble du processus de fabrication, de la réception de la matière première jusqu'à l'affinage du jambon entier, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Sur l'étiquette apposée sur l'emballage du produit (jambon entier ou coupé en morceaux ou tranches) figure la dénomination «Holsteiner Katenschinken». La Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (groupement de protection des producteurs de jambon du Schleswig-Holstein) met un label à la disposition de ses membres, qui peut être apposé sur les emballages de «Holsteiner Katenschinken» (jambons entiers, en morceaux ou en tranches). Les entreprises qui ne sont pas membres du groupement de protection peuvent également produire et commercialiser du «Holsteiner Katenschinken», pour autant qu'elles respectent les exigences du cahier des charges.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique comprend tout le Land fédéral du Schleswig-Holstein.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le «Holsteiner Katenschinken» est le fruit d'une longue tradition régionale et fait partie intégrante de la culture du Schleswig-Holstein.

Plusieurs facteurs ont contribué au développement du «Holsteiner Katenschinken» dans le Schleswig-Holstein. Ils ont permis la mise en place d'un procédé spécial de fabrication du «Holsteiner Katenschinken» et ont favorisé le niveau de qualité élevé du produit qui en résulte:

- Les conditions climatiques du Schleswig-Holstein ont permis le développement de forêts composées majoritairement de chênes et de hêtres. Leurs fruits, glands et faïnes, étaient utilisés pour engraisser les porcs. L'engraissement des porcs et la sylviculture étaient autrefois des piliers de l'agriculture de la région.
- Le bois de hêtre était utilisé non seulement pour construire les habitations, mais également, en raison de sa longue durée de combustion, pour alimenter les feux ouverts des maisons. Un type particulier d'habitation s'est développé dans le Schleswig-Holstein en raison de l'abondance de bois et de la nature de l'économie de cette région. La maison dite «Hallenhaus» était dépourvue de cheminée. Les jambons et autres produits à base de viande étaient fumés par la fumée du feu ouvert – l'une des rares méthodes de conservation existant à l'époque. Depuis la première colonisation de la région jusqu'à l'ère industrielle en passant par le Moyen-Âge, ce type de maison est resté la forme prédominante et la plus répandue d'habitation dans le Schleswig-Holstein.
- La «Hallenhaus», qui a également servi de modèle pour la construction des «Räucherkatzen» (fumeurs), est indissociable de la tradition et de l'élaboration du procédé de fumage à froid du «Holsteiner Katenschinken» et est associée positivement à cette spécialité de jambon par les consommateurs.
- Étant donné le niveau élevé constant d'humidité atmosphérique, un séchage à l'air du jambon était et demeure impossible dans le Schleswig-Holstein, en raison de la formation rapide de moisissures. C'est la raison pour laquelle s'est développé le procédé particulier de fumage utilisé pour le «Holsteiner Katenschinken».
- La salaison, étape précédant le fumage, était possible, car le sel était disponible très tôt dans la région. Il pouvait être obtenu à partir de sel marin ou en brûlant des plantes contenant du sel. La demande croissante a pu être satisfaite grâce aux voies commerciales dénommées «Ochsenweg» et «Salzstrasse».
- Au début de l'ère industrielle, au milieu du XIX^e siècle, avec l'augmentation de la demande en viande, le fumage de jambon dans le Schleswig-Holstein dépassa le simple usage domestique et devint une activité commerciale.
- Dans le Schleswig-Holstein, le procédé traditionnel de fumage est aussi fortement ancré dans la coutume. Traditionnellement, l'abattage des porcs et le fumage des jambons étaient des tâches effectuées pendant la saison froide.

5.2. Spécificité du produit:

Les jambons crus utilisés pour la fabrication du «Holsteiner Katenschinken» sont exclusivement salés à la main. Il s'agit d'un procédé de salaison à sec. Les jambons sont placés pour affinage dans une chambre de salaison maintenue à une température basse pendant 3 à 8 semaines et sont entièrement salés manuellement à un rythme hebdomadaire. Sur les tables de salage, les jambons sont frottés avec le mélange de salaison et sont placés pour l'affinage dans des bassins de salaison ou sur des étagères. Pendant la salaison, le sel et les épices pénètrent lentement dans le jambon.

Après la salaison, les jambons sont brossés ou rincés, puis on les laisse mûrir une nouvelle fois à une température contrôlée. Pendant cette opération, le jambon s'affine.

Avant que le jambon soit pendu dans le fumoir, on le laisse sécher superficiellement. Le processus de fumage peut durer plusieurs semaines. Il a lieu aussi bien dans des «Räuckerkatzen» traditionnels que dans des fumoirs modernes. L'utilisation traditionnelle du bois de hêtre en tant que combustible confère au «Holsteiner Katenschinken» son goût typique. Le bois de hêtre est utilisé sous forme de bûches ou de copeaux et se consume lentement et doucement, rougeoyant et fumant.

Au terme de la période d'affinage, le «Holsteiner Katenschinken» est de couleur rouge vif à la découpe et présente de légères marbrures. Il a une odeur et un goût agréables de fumé naturel. Le gras a un léger goût de noix. Au toucher, le «Holsteiner Katenschinken» a une texture souple, mais ferme.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Les facteurs précités, qui sont propres au Schleswig-Holstein — conditions climatiques, type particulier d'habitation avec feu ouvert, disponibilité de la matière première nécessaire et développement économique —, ont consolidé la longue tradition de fabrication du «Holsteiner Katenschinken» selon le procédé spécifique du fumage à froid à la fumée de bois de hêtre et ont contribué à conférer à ce produit une importance particulière dans la vie culturelle du Schleswig-Holstein. Le «Holsteiner Katenschinken» est ainsi devenu une spécialité régionale typique, dont la réputation repose surtout sur le lien étroit qui unit ce produit à sa région d'origine.

Le «Holsteiner Katenschinken» est une spécialité régionale typique de longue tradition qui jouit d'une excellente réputation, surtout dans la région, mais qui est également bien connue hors du Land de Schleswig-Holstein.

Le «Holsteiner Katenschinken» est renommé depuis de nombreux siècles. La plus ancienne référence écrite à ce produit date de l'année 1608 et concerne l'expédition de jambon de la région à Christian IV, roi du Danemark et seigneur territorial de l'époque. La qualité et la valeur marchande élevée du jambon et du lard de la région étaient également déjà soulignées dans l'Universallexikon de Zedler de 1742 et comparées à celles des produits fumés de Westphalie, de Poméranie et du Danemark.

À l'époque des voyages aux Indes occidentales du XVIII^e siècle, le jambon et le lard de la région comptaient parmi les produits d'exportation les plus prisés et étaient échangés contre du sucre et du rhum des Caraïbes.

Dans la gastronomie locale, le «Holsteiner Katenschinken» est depuis toujours proposé en tant que spécialité régionale particulièrement savoureuse. Depuis des décennies, le «Holsteiner Katenschinken» est toute l'année à la carte des plats régionaux de presque tous les restaurants et auberges et constitue, dans la gastronomie locale, l'accompagnement traditionnel le plus demandé de l'asperge produite dans la région.

Les publicités touristiques et les communiqués de nombreux médias présentent également le «Holsteiner Katenschinken» comme un mets délicat. Les exploitations traditionnelles équipées de fumoirs à jambon sont régulièrement choisies comme destinations de voyages touristiques en autocar ou d'excursions d'un jour. Les nombreuses fêtes saisonnières consacrées au jambon contribuent à la notoriété du «Holsteiner Katenschinken».

En outre, depuis des décennies, le Schleswig-Holstein présente le «Holsteiner Katenschinken» comme l'une des excellentes spécialités typiques de la région dans le cadre de la foire agricole et alimentaire «Semaine verte internationale» de Berlin.

Référence à la publication du cahier des charges:

Le cahier des charges complet est publié au:

Markenblatt, cahier n^o 51 du 21.12.2007, partie 7a-aa, p. 23771.

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