

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2011/C 109/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

EK-sz.: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Név:

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.2. osztály Húskészítmények

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés alkalmazandó:

A továbbiakban együttesen Holsteiner Katenschinken elnevezéssel illetett Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken csontozatlan sonkából készül. A sonkát kerekre vágják (Hamburger Rundschnitt), kézzel sózzák, majd lassú hideg füstölésnek vetik alá bükkfa használatával. A teljes előállítási folyamat a nyersanyag átvételétől az egész sonkák érleléséig az érintett földrajzi területen történik, és legalább 4 hónapig tart. Az érlelési időszak végét követően a felszeletelt sonka sötétvörös színű és enyhén márványos megjelenésű. Kellemes és természetes, főként bükkfa jellegű füstölt illattal és ízzel rendelkezik. Zsíros része enyhén mogyorós ízű. A Holsteiner Katenschinken tapintásra sima és tömör (szilárd).

A felhasznált disznófajtától függően a kész sonka tömege 7,5 és 19 kg közötti lehet. A maximális víztartalom 68 %.

A felhasznált alapanyagok a következők: disznósonka, füst, só, nátrium-nitrit, nitrátsó, fűszerek. A lassú hideg füstöléshez kizárólag bükkfát használnak.

A Holsteiner Katenschinkent egészben vagy a vevő kérésére szeletelve értékesítik. A vágott sonkát vákuumcsomagolásos kiserelésben is érlelik, majd érlelés után értékesítik (felsál, dió, rózsza, frikandó).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A Holsteiner Katenschinken előállítása során tetszőleges helyről származó disznók hátsó combját használják fel.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A teljes előállítási folyamatnak a nyersanyag átvételétől az egész sonkák érleléséig az érintett földrajzi területen kell megtörténnie.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az áru (egész sonka, darabolt sonka vagy szeletelt sonka) címkézése során a Holsteiner Katenschinken megjelölést tüntetik fel a csomagoláson. A Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (schleswig-holsteini sonkatermelők védegylete) tagjai számára védjegy használatát teszi lehetővé a Holsteiner Katenschinken egész sonka, darabolt sonka vagy szeletelt kiszerezésének csomagolásán. A Holsteiner Katenschinken sonkát olyan üzemek is előállíthatják, amelyek nem tagjai a védjegyetnek, amennyiben teljesítik az előírásokban meghatározott feltételeket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület Schleswig-Holstein szövetségi tartomány egészét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Holsteiner Katenschinken nagy hagyományokkal rendelkezik a Schleswig-Holstein régióban, és a helyi kultúra szerves részét képezi.

A Holsteiner Katenschinken történelmi fejlődése több tényező együtthatásának eredménye. Schleswig-Holsteinben a következő tényezők határozzák meg a speciális elkészítési folyamatot és a Holsteiner Katenschinken ebből eredő különleges minőségét:

- A Schleswig-Holsteinben uralkodó időjárási viszonyok kedveztek a nagyrészt tölgyes és bükkös erdők fejlődésének. Ezek terméseit, a makkot és a bükkmakkot disznóhizlálásra használták fel. Korábban a disznótenyésztés és erdőgazdálkodás voltak a mezőgazdaság fő húzóágazatai.
- A bükkfát nem házépítésre használták, hanem lassú égése miatt a házon belüli nyitott tűzhelyekben tüzelték el. A Schleswig-Holsteinben bőségesen rendelkezésre álló faanyag és a gazdasági sajátosságok miatt speciális háztípus alakult ki. A „Hallenhaus“ nem rendelkezett kéménnyel. A nyitott tűzhely fölött füstölték a sonkát és más hústermékeket, mivel ez volt az ekkor rendelkezésre álló kevés számú tartósítási módszer egyike. Schleswig-Holsteinben ez volt az egyeduralgoló és leginkább elterjedt háztípus a régió legkorábbi településeitől kezdve a középkoron át az iparosodásig.
- A „Hallenhaus“ ház kialakítása szolgált később mintául a füstölőkunyhók (Räucherkatzen) építéséhez, ami szervesen kapcsolódik a Holsteiner Katenschinken hideg füstölési folyamatának hagyományához és fejlődéséhez, és a fogyasztók is összekapcsolják ezzel a sonkaspecialitással.
- A levegő folyamatosan magas páratartalma miatt a friss levegőn szárítás Schleswig-Holsteinben nem lehetséges, mivel a sonka nagyon gyorsan penészedhet. Ez volt az oka, hogy kialakult a Holsteiner Katenschinken különleges füstölési eljárása.
- A füstölési folyamatot megelőző pácolást az tette lehetővé, hogy a só – tengeri só vagy magas sótartalmú növények égetéséből származó hamu formájában – már a korai időszakból kezdve rendelkezésre állt. A növekvő igényt az „Ochsenweg“ és „Salzstrasse“ kereskedelmi útvonalak felhasználásával is ki lehetett elégíteni.
- Az iparosodás XIX. század közepén történő megindulásával a hús iránti növekvő kereslet következtében a schleswig-holsteini sonkafüstölés túllépett az önellátás szintjén, és kereskedelmi méreteket öltött.
- A tradicionális füstölési módszer a schleswig-holsteini hagyományokban is mélyen gyökerezik. A disznóvágás és füstölés hagyományosan a hideg évszakokban végzett munka.

5.2. A termék sajátosságai:

A Holsteiner Katenschinken előállításához használt nyers sonkát kizárólag kézzel sózzák, száraz pácolási folyamat során. Folyamatosan alacsony hőmérséklet mellett a sonkát 3–8 héten keresztül a pácolóhelyiségben érlelik, és hetente sózzák kézzel. A sonkákat sózóasztalon dörzsölik be a pácsókeverékkel és azokat pácolókádban vagy polcokon érlelik. A pácolás során a só és fűszerek a sonka felületéről lassan bekerülnek a sonka belsejébe.

A sózás után a sonkákat kefével megtisztítják vagy lemossák, és szabályozott hűtött környezetben pörkölik. A sonka a pörkölés során tovább érik.

Mielőtt a sonkákat a füstölőkamrába akasztanák, száradni hagyják a felületet. A füstölési folyamat több hétig is eltarthat. Ez hagyományos füstölőkunyhóban vagy modern füstölőkamrában is történhet. A Holsteiner Katenschinken jellegzetes ízét a bükkfa tüzelőanyagként való használata okozza, ahogyan a bükkfát szálfá vagy forgács formájában lassan izzítva égetik el.

Az érlelési időszak végét követően a felszeletelt sonka sötétvörös színű és enyhén márványos megjelenésű. Kellemes és természetes, főként bükkfa jellegű füstölt illattal és ízzel rendelkezik. A zsíros rész enyhén mogyorós ízű. A Holsteiner Katenschinken tapintásra sima és szilárd.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolatot:*

A Schleswig-Holsteinben fennálló, korábban említett különleges tényezők – időjárási körülmények, egyedi házforma nyitott tűzhellyel, a szükséges nyersanyagok rendelkezésre állása és gazdasági fejlődés – alakították ki és segítették elő a Holsteiner Katenschinken bükkfán történő speciális hideg füstölési eljárással történő előállításának hagyományát, és adtak különleges jelentőséget e terméknek Schleswig-Holstein kulturális életében. A Holsteiner Katenschinken így regionális specialitássá vált, amelyet a származási helyével való szoros kapcsolat miatt nagy becsben tartanak.

A Holsteiner Katenschinken nagy hagyományra visszatekintő és a tartomány határain túl is jól ismert tipikus helyi specialitás, amely különösen a régióon belül áll nagy becsben.

A Holsteiner Katenschinken évszázadok óta kiváló hírnévnek örvend. A legrégebbi írásos említés 1608-ból származik, amikor IV. Christians dán királynak, a korabeli uralkodónak küldtek sonkát a régióból. A régióból származó sonkák és szalonnák minőségét és magas piaci értékét már az 1742-ben kiadott Zedler's Universallexikon (Zedler-féle univerzális lexikon) is megemlíti, összehasonlítva azt a vesztfáliai, pomerániai és dániai füstölt termékekkel.

A régióból származó sonka és szalonna a 18. században a nyugat-indiai gyarmati kereskedelem idején a legkeresettebb exportárúk voltak, amelyekért cserébe cukrot és rumot szállítottak vissza a Karib-tengeri szigetekről.

A helyi gasztronómiai kínálatban a Holsteiner Katenschinken mindig is különösen ízletes regionális specialitásként szerepelt. A Holsteiner Katenschinken több évtizede az egész év során szerepel a regionális ételeket kínáló éttermek és fogadók étlapján, és a helyi konyhák az itt termelt spárga mellé leggyakrabban rendelt hagyományos kísérő étel.

A turisztikai célú hirdetésekben és különböző médiumokban megjelenő hírekben is hangsúlyos szerepet játszik a Holsteiner Katenschinken. A hagyományos, sonkafüstölős parasztházak megtekintése a buszos és egyéni utazások turisztikai programjának szerves részét képezi. Számos szezonális sonka-fesztivál is elősegíti a Holsteiner Katenschinken ismertségének növelését.

Ezen túlmenően Schleswig-Holstein szövetségi tartomány már évtizedek óta a Holsteiner Katenschinken sonkát mutatja be kiemelkedő helyi specialitásként a Berlinben megrendezett „Nemzetközi Zöld Hét” mezőgazdasági és élelmiszer-ipari vásár keretében.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A teljes specifikáció megtalálható:

Markenblatt 51. sz. 2007. december 21., 7a-aa rész, 23771. o.

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