

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2011/C 109/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

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

**N. CE: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Holsteiner Katenschinken»/«Holsteiner Schinken»/«Holsteiner Katenrauchschinken»/«Holsteiner Kno-  
chenschinken»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Germania

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2: Prodotti a base di carne

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Per l'«Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Kno-  
chenschinken» in prosieguo denominati «Holsteiner Katenschinken», si intende un prosciutto di suino  
ottenuto da coscia non disossata. Il prosciutto è tagliato in forma circolare (Hamburger Rundschnitt),  
salato a mano e affumicato lentamente a freddo su legno di faggio. Tutto il procedimento di fab-  
bricazione, dal ricevimento della carne sino alla sua stagionatura ha luogo nell'area geografica e dura  
almeno quattro mesi. Alla fine della stagionatura il trancio di prosciutto è di colore rosso vivo e  
leggermente striato. Ha un odore e un gusto gradevole di affumicatura naturale, principalmente di  
faggio. Il grasso ha un gusto leggero di noce. Al tatto l'«Holsteiner Katenschinken» è soffice e sodo.

In funzione della carne di maiale utilizzata, i prosciutti hanno un peso compreso tra 7,5 e 19 kg circa.  
La quantità massima di acqua del prodotto è del 68 %.

Gli ingredienti di base sono: prosciutto di suino, affumicatura, sale, nitrato di potassio, sale nitrato per  
salamoia e spezie. Inoltre per il procedimento di affumicatura lenta a freddo si utilizza solo legno di  
faggio.

L'Holsteiner Katenschinken è venduto intero o affettato secondo il desiderio del cliente. Dei pezzi  
tagliati sono anche imballati sotto vuoto e venduti dopo la stagionatura (fianchetto, testa di filetto,  
girello, o a fette).

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):**

Per la produzione dell'Holsteiner Katenschinken sono utilizzate le cosce di suini di qualunque prove-  
nienza.

**3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):**

—

**3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:**

Tutto il processo di fabbricazione, dal ricevimento della carne fino alla sua stagionatura, deve aver  
luogo nell'area geografica delimitata.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il prodotto (prosciutti interi, in tranci o affettati) è etichettato con la denominazione Holsteiner Katenschinken sull'imballaggio. Il Consorzio di tutela dei produttori di prosciutto Schleswig-Holsteinischer autorizza i suoi membri a utilizzare il proprio logo. Esso può essere apposto sugli imballaggi di prosciutto intero, tranci, o affettato di Holsteiner Katenschinken. Anche le aziende che non costituiscono parte del Consorzio di tutela sono in grado di fabbricare e di commercializzare l'Holsteiner Katenschinken a condizione che esse rispettino i requisiti del disciplinare.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

L'area geografica comprende tutto il Land Schleswig-Holstein.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'Holsteiner Katenschinken è il frutto di una lunga tradizione e fa parte integrante della cultura della regione Schleswig-Holstein.

L'evoluzione storica dell'Holsteiner Katenschinkens deve essere vista come il risultato di un'interazione di molteplici fattori. Nel Land Schleswig-Holstein questi fattori caratterizzano lo speciale processo di fabbricazione e la particolare qualità dell'Holsteiner Katenschinken che ne deriva:

- le condizioni climatiche del Land Schleswig-Holstein hanno permesso la crescita di foreste, composte in maggior parte da alberi di quercia e faggio; i loro frutti, le ghiande e le faggioline erano utilizzate per l'ingrasso dei maiali; l'ingrasso dei maiali e la silvicoltura una volta erano pilastri importanti dell'agricoltura,
- il legno di faggio era utilizzato non solo per la costruzione di case, ma anche, a causa della sua lunga durata di combustione, per alimentare i focolari delle case; Nel Land Schleswig-Holstein a causa dell'abbondanza di legno e del tipo di economia si è sviluppato un tipo particolare di casa. La «Hallenhaus» era sprovvista di comignolo. I prosciutti e gli altri prodotti a base di carne erano affumicati con il fumo dei focolari — uno dei rari metodi di conservazione disponibili all'epoca. A partire dalle prime colonizzazioni nella regione durante il medioevo e fino all'era industriale, questo tipo di casa è rimasto la forma predominante di abitazione più diffusa nel Land Schleswig-Holstein,
- la casa tipo «Hallenhaus», che è servita come modello per i «Räucherkatzen» (affumicato), è indissociabile dalla tradizione e dalla produzione del processo di affumicatura a freddo dell'Holsteiner Katenschinken e i consumatori la associano con piacere a questo prosciutto speciale,
- considerato il grado costantemente elevato di umidità nell'aria, è impossibile un'essiccazione all'aria del prosciutto nel Land Schleswig-Holstein, poiché la muffa si forma rapidamente. Per tali motivi è stata creata la forma particolare di affumicatoio impiegato per l'Holsteiner Katenschinken,
- la fase precedente l'affumicatura, cioè la salatura, era possibile poiché il sale era disponibile già da lungo tempo, potendo essere ottenuto da sale marino o dalla bruciatura di piante ad alto tenore di sale. La domanda crescente ha potuto essere soddisfatta utilizzando le vie commerciali «Ochsenweg» e «Salzstrasse»,
- con l'inizio dell'era industriale, a metà del 19° secolo e con l'aumento della domanda di carne, l'affumicatura del prosciutto nel Land Schleswig-Holstein è diventata un'attività commerciale e superiore a quanto necessario per soddisfare i bisogni domestici,
- nel Land Schleswig-Holstein il procedimento tradizionale è anche fortemente radicato nella tradizione. Tradizionalmente l'abbattimento dei maiali e l'affumicatura erano un lavoro realizzato durante i mesi freddi dell'anno,

5.2. *Specificità del prodotto:*

I prosciutti crudi adoperati per la preparazione dell'Holsteiner Katenschinken sono esclusivamente salati a mano. Si tratta di un procedimento di salatura a secco. I prosciutti vengono messi a stagionatura durante un periodo da 3 a 8 settimane e sono salati manualmente una volta a settimana. Sui tavoli di salatura i prosciutti sono ricoperti di una miscela di spezie e sono lasciati stagionare nei contenitori di salatura o su scaffali. Durante l'affumicatura il sale e le spezie entrano lentamente nel prosciutto.

Dopo la salatura i prosciutti sono spazzolati, sciacquati e affumicati ancora una volta a una temperatura controllata. Durante l'affumicatura il prosciutto matura.

Il prosciutto, prima di essere appeso nell'affumicatoio, è lasciato seccare superficialmente. Il processo di affumicatura può durare più settimane. Esso avviene sia nelle storiche R ucherkatzen che nei moderni affumicatoii. L'impiego tradizionale di legno di faggio come combustibile che si consuma lentamente e delicatamente sotto forma di ceppi o di tranci e brucia senza fiamma ma solo producendo fumo, determina il gusto tipico dell'Holsteiner Katenschinken.

Alla fine della stagionatura il trancio dell'Holsteiner Katenschinken   di colore rosso vivo e leggermente striato. Ha un odore e un gusto gradevole di affumicatura naturale. Il grasso ha un gusto leggero di noce. Al tatto l'«Holsteiner Katenschinken»   soffice e sodo.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualit  o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualit  specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

I fattori summenzionati, tipici della regione Schleswig-Holstein — condizioni climatiche, tipo particolare di abitazione con focolare aperto, disponibilit  della materia prima necessaria e sviluppo economico — hanno favorito la lunga tradizione di produzione dell'Holsteiner Katenschinken secondo il processo specifico di affumicatura a freddo con fumo di legno di faggio e hanno contribuito a dare a questo prodotto un'importanza particolare nella vita culturale del Land Schleswig-Holsteins. L'Holsteiner Katenschinken   cos  diventato una specialit  regionale tipica, molto apprezzata per il suo stretto legame con la sua regione d'origine.

L'Holsteiner Katenschinken   una specialit  regionale tipica di lunga tradizione che   conosciuta anche al di l  delle frontiere del Land e gode di una reputazione eccellente nella regione.

Gi  molti secoli fa l'Holsteiner Katenschinken aveva una reputazione eccellente. Il riferimento pi  antico   del 1608 e concerne la spedizione di prosciutto della regione a Christians IV re di Danimarca e signore dell'epoca. La qualit  e l'elevato valore di mercato del prosciutto e dello speck della regione erano anche messi particolarmente in risalto nel Zedlers's Universallexikon del 1742 rispetto ai prodotti affumicati della Westfalia, della Pomerania e della Danimarca.

All'epoca dei viaggi verso le Indie occidentali nel 18  secolo, il prosciutto e lo speck della regione figuravano tra i prodotti di esportazione pi  famosi ed erano scambiati con zucchero e rum delle isole caraibiche.

Nella gastronomia locale l'Holsteiner Katenschinken   offerto da sempre come una gustosa specialit  regionale. L'Holsteiner Katenschinken da decenni   stato associato durante tutto l'anno in quasi tutti i menu con piatti regionali nei ristoranti e nelle trattorie ed   uno dei piatti di accompagnamento tradizionali degli asparagi locali pi  richiesti nella cucina locale.

Anche nelle pubblicit  turistiche e nei servizi di numerosi mezzi di informazione l'Holsteiner Katenschinken   presentato come una prelibatezza popolare. Cascine storiche con affumicatori per prosciutto sono parte integrante del programma di escursioni turistiche mediante visite in pullman con numerosi visitatori giornalieri. Molte sagre stagionali di prosciutto contribuiscono alla popolarit  dell'Holsteiner Katenschinkens.

Inoltre il Land Schleswig-Holstein da molti decenni presenta l'Holsteiner Katenschinken come una delle specialit  pi  tipiche ed eccellenti nel quadro della fiera dell'agricoltura e dei consumatori, «Settimana Verde Internazionale» a Berlino.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Disciplinare pubblicato integralmente su:

Markenblatt Heft 51 del 21 dicembre 2007, parte 7a-aa, pag. 23771

[http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=221](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=221)