

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2011/C 109/03)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

EB Nr.: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Holsteiner Katenschinken“/„Holsteiner Schinken“/„Holsteiner Katenrauchschinken“/„Holsteiner Knochenschinken“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.2 klasė. Mėsos produktai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Mėsos gaminyje pavadinimu „Holsteiner Katenschinken“, „Holsteiner Schinken“, „Holsteiner Katenrauchschinken“ arba „Holsteiner Knochenschinken“ (toliau – Holšteino rūkytas kumpis) gaminamas iš kiaulės kumpio su dubens ir šlaunies kaulais. Kumpis atpjaunamas apvaliai (vok. *Hamburger Rundschnitt*), rankomis pasūdomas ir lėtai šaltai rūkomas buko dūmuose. Visas gamybos procesas nuo mėsos priėmimo iki viso kumpio brandinimo vyksta geografinėje vietovėje ir trunka mažiausiai keturis mėnesius. Subrandintas skersai perpjautas kumpis sodrios raudonos spalvos su nežymiais riebalų intarpais. Kumpis malonaus natūralaus (daugiausia buko) dūmo kvapo ir skonio. Riebalai vos juntamo riešutų skonio. Fizinį savybių atžvilgiu Holšteino rūkytas kumpis yra lygus ir tvirtas.

Priklausomai nuo kiaulių veislės, paruoštas rūkytas kumpis sveria nuo maždaug 7,5 kg iki maždaug 19 kg. Didžiausias kumpio drėgnumas – 68 proc.

Naudojamos pagrindinės sudedamosios dalys: kiaulienos kumpis, druska, salietra, nitritinė sūdyto druska, prieskoniniai; kumpis rūkomas. Be to, lėtam šaltam kumpio rūkymui naudojamas vien tik bukas.

Holšteino rūkytas kumpis parduodamas visas arba, pirkėjui pageidaujant, supjaustytas. Supjaustyto kumpio gabalai brandinami vakuume, o subrandinti parduodami (kumpio šonas, kumpio viršus, uodeginė arba griežiniai).

3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):

Holšteino rūkytam kumpiui gaminti naudojamos bet kokios kilmės kiaulių užpakalinės šlaunies viršutinės dalys.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Visas gamybos procesas nuo žaliavos priėmimo iki viso kumpio brandinimo turi vykti nurodytoje geografinėje vietovėje.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Ant prekės (viso kumpio, gabalų arba griežinių) pakuotės užklijuojama etiketė „Holsteiner Katenschinken“. Šlėzvigo-Holšteino kumpio gamintojų produkcijos apsaugos draugija (vok. *Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteiner Schinkenhersteller e.V.*) atitinkamoms savo įmonėms narėms suteikia ženklus. Šiais ženklais gali būti žymimos Holšteino rūkyto kumpio, jo gabalų arba griežinių pakuotės. Holšteino rūkytą kumpį gaminti ir parduoti taip pat gali pirmiau minėtai draugijai nepriklausančios įmonės, jei tik laikomasi specifikacijos sąlygų.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinė vietovė – visa Šlėzvigo-Holšteino žemė.

5. **Ryšys su geografinė vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Holšteino rūkytas kumpis turi senas gamybos tradicijas Šlėzvigo-Holšteino regione ir yra neatsiejama to regiono kultūros dalis.

Holšteino rūkyto kumpio gamybos istoriją nulėmė kelių veiksnių sąveika. Šlėzvigė-Holšteine šie veiksniai susiję su specialiu gamybos procesu ir tuo procesu gaunama ypatinga Holšteino rūkyto kumpio kokybė:

- Dėl klimato sąlygų Šlėzvigė-Holšteine išplito miškai, kuriuose auga daugiausia ąžuolai ir bukai. Tų medžių vaisiais (ąžuolo gilėmis ir buko riešutais) penėtos kiaulės. Kiaulių pašarai ir miškininkystė kadaise buvo svarbūs žemės ūkio ramsčiai.
- Bukų mediena naudota ne vien namams statyti – ši lėtai deganti mediena kūrenta atvirose namų ugniavietėse. Dėl medienos gausos ir ūkio formos Šlėzvigė-Holšteine atsirado ypatingo tipo namai (vok. *Hallenhaus*). Šio tipo namai buvo be kaminų. Atviros ugniavietės dūmuose rūkytas kumpis ir kiti mėsos gaminiai – tuomet tai buvo vienas iš nedaugelio konservavimo būdų. Nuo seniausių regiono apgyvendinimo laikų, viduramžiais ir iki pramonės laikotarpio šio tipo namai buvo labiausiai paplitę Šlėzvigė-Holšteine.
- *Hallenhaus* tipo namas, pagal kurio pavyzdį taip pat statomos rūkyklos, yra būtina Holšteino rūkyto kumpio šalto rūkymo tradicijos ir istorijos dalis, o vartotojai tokio tipo namą teigiamai sieja su šiuo tradiciniu kumpio gaminiu.
- Dėl nuolatinės didelės oro drėgmės Šlėzvigė-Holšteine kumpio džiovinti ore buvo ir yra neįmanoma, nes greitai auga pelėsis. Dėl šios priežasties atsirado ypatingas Holšteino rūkyto kumpio rūkymo būdas.
- Prieš rūkymą kumpis buvo sūdomas, nes nuo senų laikų regione buvo druskos. Druskos buvo galima gauti iš jūros arba sudeginus druskingus augalus. Didėjančią paklausą galėjo patenkinti prekyba su tolimais kraštais (galvijų ir druskos prekybos keliai, vok. *Ochsenweg* ir *Salzstrasse*).
- 19 a. viduryje prasidėjus pramonės amžiui ir išaugus mėsos paklausai, Šlėzvigė-Holšteine prasidėjo kumpio rūkymo verslas – kumpis rūkytas ne vien sau vartoti.
- Tradicinis kumpio rūkymo procesas yra tvirtai susijęs su Šlėzvigo-Holšteino papročiais. Paprastai kiaulės buvo skeržiamos ir mėsa rūkoma šaltuoju metų laiku.

5.2. *Produkto ypatybės:*

Holšteino rūkytam kumpiui gaminti naudojamas žalias kumpis sūdomas tik rankomis. Tai sausojo sūdymo procesas. Nuolatinės žemos temperatūros sūdymo patalpoje kumpis bręsta 3–8 savaites ir kas savaitę pakartotinai sūdomas rankomis. Ant sūdymo stalų kumpiai įtrinami sūdymo mišiniu ir brandinami sūdymo geldose arba ant lentynų. Sūdymo metu druska ir prieskoniai lėtai nuo kumpio paviršiaus įsigeria į jo vidų.

Po sūdymo kumpiai nuvalomi šepėčiu arba nuskalaujami ir toliau vytinami kontroliuojamos vėsos patalpoje. Vytinami kumpiai subręsta.

Prieš kabinant kumpius į rūkyklą, palaukiama, kad jų paviršius apdžiūtų. Kumpio rūkymo procesas gali trukti kelias savaites. Kumpis rūkomas ir tradicinėse, ir šiuolaikiškose rūkyklose. Tipiškam Holšteino rūkyto kumpio skoniu gauti ypač svarbu naudoti tradicines pakuras – lėtai ir švelniai su dūmais rusenančias buko pliauskas arba skiedras.

Subrandintas skersai perpjautas Holšteino rūkytas kumpis sodrios raudonos spalvos su nežymiais riebalų intarpais. Kumpis malonaus natūralaus dūmo kvapo ir skonio. Riebalai vos juntamo riešutų skonio. Fizinių savybių atžvilgiu Holšteino rūkytas kumpis yra lygus ir tvirtas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Pirmiau minėti ypatingieji Šlėzvigo-Holšteino veiksniai (klimato sąlygos, specialaus tipo namai su atvira ugniaviete, būtinų žaliavų prieinamumas ir ūkio raida) padėjo atsirasti senai Holšteino rūkyto kumpio gamybos tradicijai, kurios laikantis kumpis šaltai rūkomas buko dūmais; be to, dėl tų veiksnių įtakos gaminyje tapo ypač reikšmingas Šlėzvigo-Holšteino kultūrai. Taip Holšteino rūkytas kumpis tapo regiono firminiu gaminiu, kuris itin vertinamas dėl glaudaus ryšio su kilmės vieta.

Holšteino rūkytas kumpis yra tipiškas šio regiono senų tradicijų firminis gaminyje, itin vertinamas pačiame regione ir gerai žinomas už jo ribų.

Gerą vardą Holšteino rūkytas kumpis turi kelis šimtmečius. Seniausiame rašytiniame šaltinyje (1608 m.) rašoma apie šio regiono kumpio siuntas tuometiniam suvereniui Danijos karaliui Kristijonui IV. 1742 m. Johanno Heinricho Zedlerio enciklopediniame veikalė (vok. *Universallexikon*) kokybiškas ir didelės rinkos vertės šio regiono kumpis ir lašiniai palyginti su kitais rūkytais gaminiais iš Vesfalijos, Pomeranijos ir Danijos ir ypač išskirti.

18 a. kelionių į Vest Indiją laikotarpiu šio regiono kumpis ir lašiniai buvo paklausiausia eksporto prekė, kuri Karibų salose buvo keičiama į cukrų ir romą.

Regiono restoranuose Holšteino rūkytas kumpis siūlomas kaip ypač skanus tradicinis vietos patiekalas. Jau kelis dešimtmečius Holšteino rūkytas kumpis visus metus yra įrašytas beveik kiekviename restoranų ir nedidelių viešbučių regioninių patiekalų valgiaraštyje, šis kumpis tradiciškai patiekiamas su namie gamintais šparagų, užaugintų regione, patiekalais.

Turizmo reklamoje ir gausiuose žiniasklaidos pranešimuose rašoma, kad Holšteino rūkytas kumpis – labai paklausus delikatesas. Senoviniai valstiečių namai su kumpio rūkyklomis įtraukti į autobusų turų ir gausių dienos ekskursijų lankytinų vietų sąrašą. Holšteino rūkytas kumpis gerai žinomas ir dėl daugybės sezoninių kumpio švenčių.

Be to, ištisus dešimtmečius tarptautinėje Berlyno žemės ūkio ir vartotojų mugėje (vok. *Internationale Grüne Woche*) Holšteino rūkytas kumpis pristatomas kaip įžymiausias tipiškas Šlėzvigo-Holšteino žemės patiekalas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

Visa specifikacija paskelbta:

2007 m. gruodžio 21 d. *Markenblatt* Nr. 51, 7a-aa dalis, p. 23771.

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