

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 109/03)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

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

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Holsteiner Katenschinken”/“Holsteiner Schinken”/“Holsteiner Katenrauchschinken”/“Holsteiner Knochenschinken”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.2. grupa. Gaļas produkti

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

“Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken” (turpmāk ar vienu nosaukumu “Holsteiner Katenschinken”) ir pagatavots no cūkas šķiņķa, ko kura nav izņemts ciskas kauls un stilba kauls. Šķiņķis ir apaļa griezuma (*Hamburger Rundschnitt*), sāļš ar rokām un ilgstoši kūpināts aukstos dižskābarža malkas dūmos. Viss ražošanas process no gaļas piegādes līdz visa šķiņķa nogatavināšanai notiek attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ilgst vismaz četrus mēnešus. Nogatavināšanas perioda beigās šķiņķa grieztā virsma ir spilgti sarkanā krāsā ar nelielu marmorējumu. Tam piemīt patīkama dabisku dūmu (galvenokārt dižskābarža malkas) smarža un garša. Taukiem ir viegla rieksu garša. Taustot “Holsteiner Katenschinken” ir gluds un ciets.

Atkarībā no cūku šķirnes gatavie šķiņķi sver 7,5–19 kg. Maksimālais ūdens saturs ir 68 %.

Pamata sastāvdaļas ir šķiņķis, malkas dūmos ietilpstošas vielas, sāls, salpetris, nitrītsāls un garšvielas. Turklāt lēnās aukstās kūpināšanas metodē izmanto tikai dižskābarža malku.

“Holsteiner Katenschinken” pārdod kā veselu šķiņķi vai arī sagriež pēc klientu pasūtījuma. Gabalus fasē arī vakuumā un pirms pārdošanas nogatavina (plānais sānu gabals, ciskas augšdaļa, augšstilba iekšējais gabals, šķēles).

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

“Holsteiner Katenschinken” ražošanā izmanto jebkuras izcelsmes cūku gurnu gabalus.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visam ražošanas procesam no izejvielas piegādes līdz vesela šķiņķa nogatavināšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvšanai, iepakojšanai u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Produkta (vesels šķiņķis, gabali vai šķēles) iepakojumu marķē ar norādi "Holsteiner Katenschinken". *Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.* (Šlesvīgas-Holšteinas šķiņķa ražotāju aizsardzības apvienība) ļauj saviem biedriem izmantot emblēmu, kuru iespējams novietot uz "Holsteiner Katenschinken" veselo šķiņķu, gabalu vai šķēļu iepakojuma. Uzņēmumi, kas nav apvienības biedri, arī var ražot un pārdot "Holsteiner Katenschinken", ja vien tie nodrošina atbilstību specifikācijas nosacījumiem.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals aptver visu Šlesvīgas-Holšteinas (*Schleswig-Holstein*) federālo pavalsti.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Šlesvīgā-Holsteīnā pastāv senas "Holsteiner Katenschinken" ražošanas tradīcijas, un produkts ir cieši iesakņojies reģiona kultūrā.

Vēsturiski "Holsteiner Katenschinken" attīstījies, mijiedarbojoties vairākiem faktoriem. Šlesvīgā-Holsteīnā šie faktori nosaka īpašu ražošanas procesu un rezultātā nodrošina augstu "Holsteiner Katenschinken" kvalitāti.

- Šlesvīgas-Holšteinas klimatiskie apstākļi noteica mežu augšanu, no kuriem lielu daļu veidoja ozoli un dižskābarži. To augļus – ozolzīles un dižskābarža augļus – izmantoja cūku nobarošanā. Cūku nobarošana un mežsaimniecība bija galvenās agrārās ekonomikas nozares.
- Dižskābaržus izmantoja ne tikai ēku būvniecībā; to lēnās degšanas dēļ dižskābaržus izmantoja arī atklāta uguns kurināšanai. Ņemot vērā mežu pārpilnību un saimniecības raksturu, Šlesvīgā-Holsteīnā izveidojās īpašs ēku veids. Tās pazina ar nosaukumu "Hallenhaus", un šīm ēkām nebija skursteņa. Šķiņķi un citus gaļas produktus apstrādāja atklātas uguns dūmos, kas bija viena no tolaik pieejamām iekonservēšanas metodēm. Kopš agrāko apmetņu parādīšanās apgabalā, viduslaikos un līdz pat rūpniecības laikmeta sākumam šis ēku veids dominēja un bija visplašāk izplatītais mājokļa veids Šlesvīgā-Holsteīnā.
- "Hallenhaus", kas kalpoja par modeli kūpinātāvām (*Räucherkatzen*), ir nesaraujami saistīta ar "Katenschinken" aukstās kūpināšanas procesa tradīcijām un attīstību, un patērētājiem pozitīvā veidā saistās ar šo īpašo šķiņķa produktu.
- Ņemot vērā pastāvīgi lielo gaisa mitruma līmeni, šķiņķa sāļšana atmosfēras gaisa apstākļos Šlesvīgā-Holsteīnā nav iespējama, jo ļoti strauji izveidojas pelējums. Šā iemesla dēļ izveidoja īpašo kūpināšanas metodi, ko izmanto "Holsteiner Katenschinken" ražošanā.
- Sāļšana ir posms pirms kūpināšanas procesa, un tas bija iespējams tikai tāpēc, ka jau no seniem laikiem bija pieejama sāls. To varēja iegūt no jūras sāls vai arī, dedzinot augus ar augstu sāļuma pakāpi. Bija iespējams apmierināt pieaugušo pieprasījumu, izmantojot "Ochsenweg" un "Salzstrasse" tirdzniecības ceļus.
- Rūpniecības laikmeta sākumā 19. gs. vidū, kad palielinājās pieprasījums pēc gaļas, šķiņķa kūpināšanas apmēri Šlesvīgā-Holsteīnā pārsniedza iztikai nepieciešamos apmērus un izvērsās komerciālā mērogā.
- Ilggadējā izveidotā kūpināšanas metode cieši sakņojas arī Šlesvīgas-Holšteinas tradīcijā. Parasti cūku kaušanu un šķiņķu kūpināšanu veica aukstajā gadalaikā.

5.2. Produkta specifika:

"Holsteiner Katenschinken" izmantoto jēlo šķiņķi pilnībā sāla ar rokām. Tas ir sausās sāļšanas process. Šķiņķus 3–8 nedēļas tur sāļšanas telpās pastāvīgi zemā temperatūrā, katru nedēļu ar roku apsālot. Sāļšanas maisījumu ieberzē šķiņķī uz sāļšanas galda attiecīgajās telpās, un šķiņķus iztur sāļšanas vannās vai plauktos. Sāļšanas procesā sāls un garšvielas pamazām iesūcas no šķiņķa ārienes iekšienē.

Pēc sāļšanas šķiņķus tīri noslauka vai noskalo un atstāj galīgajai iesālīšanai kontrolētā saldētavas telpā. Šī procesa laikā šķiņķis nogatavojas.

Pirms šķiņķa novietošanas kūpinātavas telpā tā virsai ļauj apžūt. Kūpināšanas process var ilgt vairākas nedēļas. Tas notiek gan tradicionālajās kūpinātavās, gan modernās kūpināšanas telpās. "Holsteiner Katenschinken" raksturīgās garšas atslēga ir tradicionālais dižskābarža malkas pielietojums. Dižskābarža malka deg lēnām, ar viegli trīsuļojošu liesmu un dūmojot. Izmanto pagales vai skaidas.

Pēc nogatavināšanas perioda beigām šķiņķa grieztā virsma ir spilgti sarkanā krāsā ar vieglu marmorējumu. Tam ir patīkama dabīgo dūmu smarža un garša. Taukiem ir viegla riekstu garša. Taustot "Holsteiner Katenschinken" ir gluds un ciets.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):*

Iepriekš minētie Šlesvīgai–Holšteina raksturīgie faktori – klimatiskie apstākļi, īpaša veida ēkas ar atklātu uguni, vajadzīgo izejvielu pieejamība un ekonomiskā attīstība – veicinājuši "Holsteiner Katenschinken" senu ražošanas tradīciju, izmantojot savdabīgu aukstās kūpināšanas paņēmieni ar dižskābarža malku, un palīdzējuši nodrošināt šim produktam īpašu vietu Šlesvīgas–Holšteinas kultūrā. Tādējādi "Holsteiner Katenschinken" ir attīstījies, izveidojot tipisku apgabalam raksturīgu produktu, kurš tiek augstu vērtēts, galvenokārt pateicoties tā ciešajām saiknēm ar izcelsmes apgabalu.

"Holsteiner Katenschinken" ir tipisks apgabalam raksturīgs produkts ar senu ražošanas tradīciju, ko labi pazīst arī ārpus apgabala un kam ir laba reputācija, īpaši pašā apgabalā.

Tam ir bijusi lieliska reputācija daudzus gadu simteņus. Vecākā rakstiskā atsauce atrodama kādā 1608. gada dokumentā, kurš stāsta par šķiņķa sūtīšanu no apgabala Dānijas karalim Kristiānam IV, kurš tolaik bija valdnieks. Šajā apgabalā pagatavotā šķiņķa un speķa kvalitāti un augsto tirgus vērtību salīdzinājumā ar kūpinātiem produktiem no Vestfāles, Pomerānijas un Dānijas pat īpaši pieminēja Zedlera *Universallexikon*, kas izdota 1742. gadā.

Laikā, kad 18 gs. notika ceļojumi uz Rietumindijas salām, apgabalā ražotais šķiņķis un speķis bija viena no visvairāk pieprasītajām eksporta precēm, ko tirgoja apmaiņā pret cukuru un rumu no Karību jūras salām.

Vietējie restorāni vienmēr ir piedāvājuši "Holsteiner Katenschinken" kā īpaši garšīgu apgabalam raksturīgu produktu. Jau desmitiem gadu to iespējams visu gadu atrast praktiski katrā restorānā vai viesnīcas ēdienkartē, kas piedāvā apgabalam raksturīgos ēdienus, un tā ir visbiežāk pieprasītā tradicionālā piedeva no apgabalā audzētajiem sparģeļiem gatavotajiem vietējiem ēdieniem.

"Holsteiner Katenschinken" sastopams arī kā ļoti populāra delikatese tūrisma reklāmas materiālos un ziņojumos, kas pieejami ar dažādu plašsaziņas līdzekļu starpniecību. Tradicionālās kūpinātavas, kas ražo kūpinātu šķiņķi, ir apskates objekts, kas iekļauts maršrutos ekskursijās ar autobusu un ko apmeklē arī viendienas apmeklētāji. Daudzi sezonas "šķiņķa festivāli" palīdz nodrošināt produktam "Holsteiner Katenschinken" lielu popularitāti.

Turklāt Šlesvīgas–Holšteinas federālā pavalsts gadu desmitiem ir izrādījusi "Holsteiner Katenschinken" kā vienu no tās izciliem tipiski raksturīgiem produktiem "Starptautiskajā zaļajā nedēļā" pārtikas un zemnieku ražojumu gadatirgū Berlīnē.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

Specifikācijas pilns teksts ir publicēts:

Markenblatt 51. sēj., 2007. gada 21. decembris, 7a-aa daļa, 23771. lpp.

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