

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 109



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 54
8 kwietnia 2011

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
	IV <i>Informacje</i>	
	INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ	
	Komisja Europejska	
2011/C 109/01	Kursy walutowe euro	1
	V <i>Ogłoszenia</i>	
	INNE AKTY	
	Komisja Europejska	
2011/C 109/02	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	2
2011/C 109/03	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	6

PL

Cena:
3 EUR

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

7 kwietnia 2011 r.

(2011/C 109/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,4283	AUD	Dolar australijski	1,3614
JPY	Jen	121,70	CAD	Dolar kanadyjski	1,3695
DKK	Korona duńska	7,4571	HKD	Dolar hong kong	11,1009
GBP	Funt szterling	0,87590	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8345
SEK	Korona szwedzka	9,0455	SGD	Dolar singapurski	1,8002
CHF	Frank szwajcarski	1,3118	KRW	Won	1 557,45
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,5544
NOK	Korona norweska	7,8175	CNY	Yuan renminbi	9,3442
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3720
CZK	Korona czeska	24,435	IDR	Rupia indonezyjska	12 387,16
HUF	Forint węgierski	264,28	MYR	Ringgit malezyjski	4,3263
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	61,531
LVL	Łat łotewski	0,7093	RUB	Rubel rosyjski	40,3840
PLN	Złoty polski	3,9755	THB	Bat tajlandzki	42,963
RON	Lej rumuński	4,1125	BRL	Real	2,2842
TRY	Lir turecki	2,1620	MXN	Peso meksykańskie	16,8443
			INR	Rupia indyjska	63,1380

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 109/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CILIEGIA DELL'ETNA”****NR WE: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Ciliegia dell'Etna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronioną nazwę pochodzenia „Ciliegia dell'Etna” nadaje się słodkim owocom czereśni *Prunus avium* L. z rodziny różowatych, należącym do ekotypu Mastrantonio (Donnantonio). Ich szczególne właściwości są następujące:

- cukry: ≥ 19 stopni Briksa,
- kwasowość (w gramach kwasu jabłkowego na 100 ml) $\leq 0,4$,
- stosunek stopnie Briksa/kwasowość: $\geq 47,5$,
- ciężar (N): $\geq 5,5$,
- długość szypułki (w mm): 35–55,
- minimalna masa owocu (w g): 7.

Owoc „Ciliegia dell'Etna” jest czerwony i błyszczący, ma rozmiar od średniego do dużego, bardzo zwarty, chrupiący na zewnątrz mięszk i długą szypułkę.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Jest słodki, ale nie nadmiernie słodki. Dzięki niskiej kwasowości jego smak jest przyjemny i zrównoważony.

Kategorie sprzedaży, do których zalicza się owoc „Ciliegia dell'Etna”, określa się następująco:

- ekstra (E): owoce o masie powyżej 8,5 g,
- kategoria 1: owoce o masie wynoszącej 7–8,5 g.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa „Ciliegia dell'Etna” musi odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4 poniżej. W szczególności po okresie naturalnego dojrzewania owoce objęte ChNP „Ciliegia dell'Etna” należy zbierać ręcznie, wraz z szypułkami, aby zapobiec zakażeniom i powstawaniu pleśni. Między okresem zbiorów a wprowadzeniem do obrotu owoce należy przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu w celu uniknięcia spadku jakości i utraty efektów konserwacji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie owoców objętych ChNP „Ciliegia dell'Etna” musi odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4, aby przewóz produktu nie spowodował pogorszenia jego jakości lub utraty jego szczególnych właściwości. Przenoszenie i przewóz mogłyby spowodować pogorszenie jakości owoców, w szczególności skórki miąższu, poprzez obtłukiwanie i pękanie skórki produktu, prowadzące do powstania pleśni i wpływające na jakość wprowadzanego do obrotu produktu objętego ChNP „Ciliegia dell'Etna”.

W związku z tym konieczne jest przeprowadzanie tych czynności na obszarze produkcji przez wykwalifikowany personel, co oznacza, że wyklucza się wszelki przewóz przed pakowaniem oraz że produkt umieszcza się bezpośrednio w pojemnikach o odpowiednich wymiarach po pierwszej selekcji, mającej na celu wyeliminowanie owoców uznanych za odpady. Jeżeli produktu nie wprowadza się do obrotu w ciągu 48 godzin po zbiorze, owoce należy schłodzić zgodnie z techniką konserwacji w chłodni i zasadniczo poddać wszelkiego rodzaju zabiegom mogącym spowolnić metabolizm tlenowy zachodzący w owocach.

Produkt objęty ChNP „Ciliegia dell'Etna” należy wprowadzać do obrotu w stanie schłodzonym, w nowych, czystych i suchych opakowaniach wykonanych z materiału zgodnego z obowiązującymi normami dotyczącymi opakowań, o maksymalnej pojemności 10 kg produktu, w pojemnikach o sztywnych ścianach, których maksymalna wysokość wynosi 12 cm, co ma na celu uniknięcie ryzyka zgniecenia podczas przewozu.

Zawartość opakowania muszą stanowić wyłącznie czereśnie należące do ekotypu Mastrantonio (Donnantonio) o jednakowym stopniu dojrzałości i rozmiarze.

Każde opakowanie należy owinać w plastikową folię i zamknąć za pomocą specjalnej banderoli, w taki sposób aby otwarcie opakowania spowodowało przerwanie banderoli.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oprócz logo nazwy na każdym opakowaniu musi znajdować się wspólnotowy symbol graficzny oraz towarzyszące mu określenia, informacje wymagane w przepisach, takie jak nazwa, firma i adres podmiotu pakującego, ewentualnie nazwa gospodarstw, z których pochodzą owoce, początkowa masa netto, data pakowania oraz kategoria sprzedaży. Zabrania się umieszczania w oznaczeniach jakichkolwiek określeń dotyczących pochodzenia nieprzewidzianych wyraźnie lub wszelkich określeń mogących wprowadzić konsumenta w błąd. Logo nazwy ma kształt prostokątny i wymiary 100 mm × 38 mm. W jego górnej części znajduje się zapis „Denominazione d'Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia), pośrodku – skrót „DOP” (ChNP) – a w dolnej części – nazwa „Ciliegia dell'Etna”. W prawej części logo znajduje się rysunek przedstawiający dwie czereśnie o różnym rozmiarze na tle kształtu regionu Sycylii.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji owoców objętych ChNP „Ciliegia Dell'Etna” rozciąga się od wybrzeża Morza Jońskiego do poziomu 1 600 m na wschodnich i południowo-wschodnich stokach Etny i obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin prowincji Catania: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, na którym prowadzi się uprawę owoców objętych ChNP „Ciliegia dell'Etna”, charakteryzuje się glebami powstającymi na podłożach pochodzenia wulkanicznego. W szczególności gleba pochodzenia wulkanicznego oraz znaczne wahania temperatur wpływają na czerwony kolor owoców „Ciliegia dell'Etna”. Na obszarze pasma górskiego gleby charakteryzują się niezbyt głębokim profilem, dużą ilością skał na powierzchni, piaszczystym uwarstwieniem i bogatą strukturą; w strefie pagórkowatej oraz w strefie przybrzeżnej gleby mają natomiast lepiej wykształcony, głębszy profil, cechujący się gliniasto-piaszczystym uwarstwieniem, i nadają się do nawadniania. Dzięki położeniu tego obszaru na wysokości sięgającej do 1 600 m nad poziomem morza „Ciliegia dell'Etna” posiada unikalne właściwości, jeżeli chodzi o długość okresu dojrzewania. Jest ona bardzo zmienna i w przypadku ekotypu Mastrantonio (Donnantonio) obejmuje okres od początku czerwca do trzeciej dekady lipca. Przymrozki występują rzadko i są wynikiem zjawisk inwersji termicznej, nieco słabszych w strefach pagórkowatych, w których cyrkulacja powietrza jest lepsza. Wartości absolutne maksymalnych temperatur wynoszą maksymalnie do 44,3 °C w lipcu, a średnio 39–40 °C. Roczne wartości opadów, które wzrastają wraz z wysokością, sięgają maksymalnego poziomu dla prowincji, a nawet dla regionu Sycylii.

5.2. Specyfika produktu:

Cechami odróżniającymi „Ciliegia dell'Etna” od innych odmian występujących na omawianym obszarze lub od tej samej odmiany występującej poza tym obszarem są: niska kwasowość, chrupkość oraz odpowiednia zawartość cukrów w owocach. Dzięki tym właściwościom możliwe jest uzyskanie dojrzałego produktu, czerwonych, błyszczących, jędrnych i bardzo słodkich owoców, których nie można jednak uznać za zbyt słodkie, co jest charakterystyczne dla produktów o wysokim stężeniu cukrów. Właściwościom tym towarzyszy również szczególnie długa długość okresów dojrzewania, większa niż w przypadku innych czereśni z uwagi na fakt, że jest wprost proporcjonalna do wysokości nad poziomem morza, wzrastającej stopniowo na obszarach, na których prowadzi się uprawę w rejonie Etny.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Rejon masywu Etny jest bardzo znany z produkcji wysokiej jakości czereśni. Nazwa „Etna” ma ścisły związek z czereśniami, ponieważ znaczna liczba konsumentów włoskich kojarzy ten obszar z czereśniami i odwrotnie. Szczególne właściwości „Ciliegia dell'Etna” mają ścisły związek z cechami morfologicznymi i glebowo-klimatycznymi obszaru produkcji oraz z działalnością rolników w zakresie przygotowania gruntów oraz zarządzania plantacjami. Ekspozycja wschodnio-południowo-wschodnia geograficznego obszaru produkcji, wysoki poziom nasłonecznienia, dominujące wiatry oraz znaczne wahania temperatury stanowią warunki klimatyczne sprzyjające uprawie czereśni; trudności związane w bliskim położeniu Etny wymagały jednak od miejscowych rolników znacznych wysiłków mających na celu uzdatnienie rozległych terenów wulkanicznych, surowych i nieurodzajnych. W tym kontekście czynnik ludzki polegał na prowadzeniu żmudnych prac agronomicznych związanych z ujęciem wód gruntowych, przekopywaniem ziemi i robotami ziemnymi, które umożliwiły stworzenie plantacji położonych na różnych wysokościach oraz zdobycie szczególnych umiejętności w zakresie zarządzania tymi plantacjami przez rolników. Ciągłe zaangażowanie rolników w pielęgnację plantacji rozciągających się na zboczach Etny oraz właściwe użytkowanie gruntów do dziś umożliwiają stopniowe dojrzewanie owoców i, w związku z tym, wydłużenie kalendarza zbiorów; czereśnia „Ciliegia dell'Etna” może więc w jak największym stopniu wykorzystywać szczególnie korzystne warunki klimatyczne i wydawać owoce cenione za ich błyszczący kolor, konsystencję i delikatny smak. Ponadto o jakości produktu świadczy popularność poświęconego mu tradycyjnego święta.

Oprócz środowiska naturalnego, czynnika ludzkiego, z którym wiąże się wielowiekowa tradycja i wytrwałość w przekształcaniu *sciare* (z języka arabskiego: „spalona ziemia”) w żyzne gleby, częste korzystanie ze stworzonych na tym terenie instalacji nawadniających, umożliwiających doraźne nawadnianie i nawożenie podczas długiego okresu wegetacyjnego w porze suchej, również miało decydujący wpływ na charakter związku zachodzącego między cechami produktu „Ciliegia dell’Etna” a rejonem Etny.

Uprawie „Ciliegia dell’Etna” towarzyszą powstałe przez lata tło kulturowe i istotny kontekst gospodarczy związany z zawodami, tradycjami i zwyczajami utrwalonymi na przestrzeni wieków przez rolników prowadzących uprawę owoców i warzyw, które do dziś są obecne w słownictwie dialektu (*cirasa* lub *ciriegia*), przygotowywanie gruntów nazywanych *terre scatinate* lub terenów poddanych zabiegom polegającym na usuwaniu lawy, techniki uprawy zakładające szczepienie *a sgroppo* lub *a pezza* oraz technika ręcznego zbierania przy pomocy drabin o trzydziestu szczeblach i koszyków nazywanych *panari*.

Podsumowując, na podstawie wszystkich powyższych informacji można stwierdzić za różnymi autorami, że uprawa „Ciliegia dell’Etna” na tym terytorium prowadzona jest od bardzo dawna oraz że przekazywane z pokolenia na pokolenie doświadczenie miejscowych rolników, któremu towarzyszą ciągłe poszukiwania oraz stosowanie szczególnych technik uprawy, sprzyjały powstaniu warunków, dzięki którym metoda uprawy „Ciliegia dell’Etna” z powodzeniem utrwaliła się na przestrzeni czasu, tworząc dziedzictwo historyczne i kulturowe oraz tradycję omawianego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Ciliegia dell’Etna” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 75 z dnia 30 marca 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się:

— na stronie internetowej: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*.

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 109/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

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

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkty „Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”, określane dalej łącznie jako „Holsteiner Katenschinken”, są produkowane z szynki, z której nie usunięto kości stawu zawiasowego i kości długiej. Szynka jest cięta w okrągłe kawałki („Hamburger Rundschnitt”), ręcznie solona i wolno wędzona w zimnym dymie z drewna bukowego. Cały proces produkcji, począwszy od dostarczenia mięsa po dojrzewanie całej szynki, ma miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym przez okres co najmniej czterech miesięcy. Pod koniec procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia, głównie w dymie z drewna bukowego. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zwarta (zbita).

W zależności od rasy świń gotowe szynki ważą od 7,5 do 19 kg. Maksymalna zawartość wody wynosi 68 %.

Podstawowymi składnikami są: szynka, dym, sól, saetra potasowa, sól peklowa i przyprawy. Ponadto do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest tylko drewno bukowe.

„Holsteiner Katenschinken” jest sprzedawana jako szynka w całości lub jest krojona zgodnie z zamówieniem klienta. Cięte kawałki są również pakowane próżniowo i mogą dojrzewać przed sprzedażą (cienkie plastry boku, grubszy koniec, grubsze plastry boku, plasterki).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do produkcji szynki „Holsteiner Katenschinken” stosowane są udźce świń dowolnego pochodzenia.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Cały proces produkcji, od dostawy surowca do etapu dojrzewania całej szynki, musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniu produktu (szynki w całości, kawałkach lub plasterkach) znajduje się oznaczenie „Holsteiner Katenschinken”. „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.” (Stowarzyszenie Ochrony Producentów Szynki w Szlezwiku-Holsztynie) zezwala swym członkom na używanie symbolu, który można umieszczać na opakowaniach szynki „Holsteiner Katenschinken” oferowanych w całości, kawałkach lub plasterkach. Przedsiębiorstwa, które nie są członkami stowarzyszenia, również mogą produkować i wprowadzać do obrotu „Holsteiner Katenschinken”, o ile spełniają warunki specyfikacji.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje cały kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Szynka „Holsteiner Katenschinken” ma długą tradycję w Szlezwiku-Holsztynie i stanowi mocno utrwalaony element kultury tego regionu.

Historyczną ewolucję „Holsteiner Katenschinken” można postrzegać jako wzajemne oddziaływanie kilku czynników. W Szlezwiku-Holsztynie na proces produkcji i na wynikającą z niego wysoką jakość produktów „Holsteiner Katenschinken” wpływ mają następujące czynniki:

- Warunki klimatyczne w Szlezwiku-Holsztynie sprzyjały rozrostowi lasów, wśród których duża część składała się z dębów i buków. Ich owoce, żołądź i orzeszki bukowe, były wykorzystywane do tuczenia świń. Hodowla świń i leśnictwo były kiedyś filarami gospodarki rolnej regionu.
- Drewno bukowe stosowane było nie tylko do budowy domów; fakt, że pali się ono powoli, sprawił, że było również palone na otwartym ogniu. Ze względu na dostępność drewna i charakter gospodarki w Szlezwiku-Holsztynie stworzono specjalny rodzaj domu. Nazywano go „Hallenhaus” i dom ten nie posiadał komina. Szynki i inne produkty mięsne były wędzone w dymie z otwartego ognia – była to jedna z metod konserwacji stosowanych w tamtych czasach. Począwszy od czasów najwcześniejszego osadnictwa w regionie, poprzez średniowiecze, aż do epoki przemysłowej, ten rodzaj domów przeważał i był bardzo powszechny w Szlezwiku-Holsztynie.
- Dom typu „Hallenhaus”, który posłużył za wzór przy tworzeniu wędzarni („Räucherkatzen”), jest nierozdzielnie związany z tradycją i rozwojem procesu wędzenia na zimno produktów „Katenschinken”, a konsumenci postrzegają go w pozytywny sposób, kojarząc z tymi konkretnymi produktami z szynki.
- Biorąc pod uwagę niezmiennie wysokie poziomy wilgotności powietrza, w Szlezwiku-Holsztynie nie jest możliwe suszenie szynki powietrzem, ponieważ bardzo szybko tworzy się pleśń. To było powodem opracowania specjalnej metody wędzenia, którą zastosowano w odniesieniu do „Holsteiner Katenschinken”.
- Peklowanie – etap poprzedzający wędzenie – było możliwe tylko dlatego, że sól była dostępna tu od najdawniejszych czasów. Uzyskiwano ją z soli morskiej lub poprzez spalanie roślin o wysokim zasoleniu. Zwiększony popyt mógł być zaspokajany dzięki wykorzystywaniu szlaków handlowych – „Szlaku Wołów” („Ochsenweg”) i „Szlaku Solnego” („Salzstrasse”).
- We wczesnych latach rewolucji przemysłowej, w połowie XIX wieku, kiedy nastąpił wzrost popytu na mięso, wędzone szynki ze Szlezwika-Holsztynu przestano wytwarzać tylko na własny użytek i rozpoczęto produkcję na skalę komercyjną.
- Znana od lat metoda wędzenia jest również mocno zakorzeniona w tradycji Szlezwika-Holsztynu. Tradycyjnie ubój świń i wędzenie szynki prowadzono w zimnych porach roku.

5.2. *Specyfika produktu:*

Surowa szynka wykorzystywana do produkcji „Holsteiner Katenschinken” jest solona w całości ręcznie. Jest to proces peklowania na sucho. Szynki są peklowane przez okres od 3 do 8 tygodni w pomieszczeniach do peklowania, w których panuje stała, niska temperatura, a co tydzień szynki są w całości solone ręcznie. Mieszanka peklująca jest wcierana w szynki na stołach do solenia znajdujących się w pomieszczeniach do peklowania, a produkty są peklowane w misach do peklowania lub na półkach. W trakcie procesu peklowania sól i przyprawy powoli przenikają z zewnętrznej warstwy szynki do jej wnętrza.

Po soleniu szynki są oczyszczane lub spłukiwane i pozostawiane do końcowego peklowania w kontrolowanej, niskiej temperaturze. W trakcie tego procesu szynka dojrzewa.

Zanim szynka zostanie zawieszona w komorze wędzarniczej może zostać powierzchniowo osuszona. Proces wędzenia może trwać kilka tygodni. Odbywa się on zarówno w tradycyjnych wędzarniach, jak i nowoczesnych komorach wędzarniczych. Zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia charakterystycznego smaku „Holsteiner Katenschinken” ma tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego jako paliwa. Drewno bukowe, w postaci kłód lub wiórów, pali się wolno, delikatnie migocząc i wydzielając dym.

Po zakończeniu procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zbita.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Wyżej wspomniane cechy charakterystyczne Szlezwicka-Holsztynu – warunki klimatyczne, specjalny rodzaj domu z otwartym ogniem, dostępność niezbędnych surowców i rozwój gospodarczy – sprzyjały kultywowaniu wielowiekowej tradycji wytwarzania szynki „Holsteiner Katenschinken” specjalną metodą wędzenia na zimno w dymie z drewna bukowego oraz przyczyniły się do tego, że produkt ten zajął szczególne miejsce w kulturze kraju związkowego Szlezwick-Holsztyn. Tym sposobem „Holsteiner Katenschinken” stała się typowym specjałem regionalnym, który cieszy się dużą renomą przede wszystkim ze względu na bliskie związki z regionem, z którego pochodzi.

Szynka „Holsteiner Katenschinken” jest typowym przysmakiem regionalnym o długiej tradycji, który jest również dobrze znany poza regionem, a szczególnie dużą renomą cieszy się na terenie przedmiotowego regionu.

Od wielu stuleci szynka „Holsteiner Katenschinken” jest postrzegana jako bardzo renomowany produkt. Najstarsze zapiski jej dotyczące znajdują się w dokumencie z 1608 r., w którym jest mowa o wysłaniu szynki z tego regionu królowi Danii Chrystianowi IV, który wtedy władał tym terytorium. Jakość i wysoka wartość rynkowa szynki i boczku z tego regionu w porównaniu z produktami wędzonymi z Westfalii, Pomorza i Danii zostały nawet specjalnie odnotowane w „Universalexikon” (słowniku uniwersalnym) Zedlera, który wydano w 1742 r.

W czasach podróży do Indii Zachodnich w XVIII wieku szynka i boczki z omawianego regionu należały do najbardziej poszukiwanych towarów eksportowych, które wymieniano na cukier i rum z Wysp Karaibskich.

Miejscowe restauracje zawsze miały w ofercie szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako wyjątkowo smaczny specjał regionalny. Od dziesięcioleci praktycznie wszystkie restauracje i hotele oferujące przysmaki regionalne mają tę szynkę w swoich menu przez cały rok, a w gastronomii lokalnej jest ona najczęściej podawanym tradycyjnym dodatkiem do produkowanych w regionie szparagów.

„Holsteiner Katenschinken” jest również przedstawiana jako poszukiwany przysmak w materiałach reklamowych dla turystów i reportażach licznie publikowanych w mediach. Tradycyjne wędzarnie produkujące wędzoną szynkę są stałym celem wycieczek autokarowych dla odwiedzających oraz wielu turystów dziennych. Liczne okolicznościowe „festiwale szynki” sprzyjają znacznej rozpoznawalności szynki „Holsteiner Katenschinken”.

Ponadto kraj związkowy Szlezwick-Holsztyn od dziesięcioleci wystawia szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako jeden ze swoich wyjątkowych, charakterystycznych przysmaków na targach żywnościowych i rolniczych „Internationale Grüne Woche” w Berlinie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Pełną wersję specyfikacji opublikowano w:

Markenblatt Vol. 51 z dnia 21 grudnia 2007 r., część 7a-aa, s. 23771

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

CENY PRENUMERATY w 2011 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 100 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	770 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczej płycie DVD.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pl.htm

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>

