

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2011/C 109/03)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

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

N.º CE: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

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

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Alemanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.2 — Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Por «Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Kno-chenschinken», seguidamente referidos colectivamente como «Holsteiner Katenschinken», entende-se presunto obtido a partir da perna não desossada. O presunto é aparado (*Hamburger Rundschnitt*), salgado à mão e fumado lentamente a frio com madeira de faia. Todo o processo de produção, desde a entrega da carne até à cura do presunto inteiro, ocorre na área geográfica identificada, durante quatro meses, no mínimo. Decorrido o período de cura, a secção do presunto apresenta cor vermelho-vivo com marmoreado ligeiro. Possui cheiro e sabor agradável e natural a fumo, sobretudo de madeira de faia. A gordura possui um ligeiro sabor a nozes. O «Holsteiner Katenschinken» é macio e compacto (sólido) ao tacto.

Consoante a raça do suíno, o presunto acabado pesa entre 7,5 e 19 kg e apresenta um teor máximo de água de 68 %.

Ingredientes básicos: perna, fumo, sal, salmoura, nitrito (sal) e especiarias. Além disso, utiliza-se madeira de faia (exclusivamente) para o processo lento de fumagem a frio.

O «Holsteiner Katenschinken» é comercializado inteiro ou em cortes, ao gosto do consumidor. Comercializam-se igualmente cortes curados embalados em vácuo (aba descarregada, extremidade inferior, rabadilha, fatias).

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

O «Holsteiner Katenschinken» obtém-se a partir da perna de suínos de qualquer origem.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

Todo o processo de produção, desde a entrega da matéria-prima até à cura do presunto inteiro, tem de ocorrer na área geográfica identificada.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O produto (presunto inteiro, cortes ou fatias) é rotulado com a designação «Holsteiner Katenschinken» na embalagem. A *Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.* (Associação de Defesa dos Produtores de Presunto de Schleswig-Holstein) autoriza a utilização de um símbolo nas embalagens de presunto inteiro, cortes ou fatias de «Holsteiner Katenschinken». Os produtores que não são membros da associação podem comercializar «Holsteiner Katenschinken», desde que respeitem o caderno de especificações.

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica abrange todo o Estado Federado de Schleswig-Holstein.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O «Holsteiner Katenschinken» possui uma longa tradição em Schleswig-Holstein, apresentando-se firmemente implantado na sua cultura regional.

A evolução histórica do «Holsteiner Katenschinken» pode ser vista como a interacção de diversos factores. Em Schleswig-Holstein, estes factores definem o processo especial de produção e a elevada qualidade do «Holsteiner Katenschinken» daí resultante:

- As condições climáticas de Schleswig-Holstein conduziram ao desenvolvimento de florestas, em grande parte de carvalhos e faias. Os frutos destas árvores, bolota e glande de faia, eram utilizados para cevar os suínos. A engorda de suínos e a silvicultura eram pilares importantes da economia agrícola;
- A madeira de faia não era utilizada apenas na construção, mas também para alimentar as lareiras, pelo facto de arder lentamente. Dada a abundância de madeira e a natureza da sua economia, desenvolveu-se um tipo especial de casa em Schleswig-Holstein, conhecida por «Hallenhaus», desprovida de chaminé. O presunto e outros produtos de carne eram aí tratados no fumo da lareira — um dos poucos métodos de conservação existentes naquela época. Desde os mais antigos povoaamentos na região, ao longo da Idade Média e até à Idade Industrial, este era o tipo de habitação predominante em Schleswig-Holstein;
- A «Hallenhaus», que serviu de modelo às câmaras de fumagem (*Räucherkatzen*), está indissociavelmente ligada à tradição e desenvolvimento do processo de fumagem a frio do «Katenschinken» e o consumidor associa-a positivamente a este presunto especial;
- Considerando os elevados níveis permanentes de humidade atmosférica, não é possível curar presunto ao ar em Schleswig-Holstein, pela rapidez com que se desenvolvem bolores. Surge assim o método especial de fumagem do «Holsteiner Katenschinken»;
- A cura, fase que precede a fumagem, era possível porque o sal aqui existia desde tempos antigos. Obtinha-se a partir de sal marinho ou queimando plantas de elevada salinidade. O aumento da procura era satisfeito por recurso às rotas comerciais de «Ochsenweg» e «Salzstrasse» («Caminho dos Bois» e «Estrada do Sal»);
- No início da Idade Industrial, em meados do século XIX, quando a procura de carne aumentou, a fumagem do presunto em Schleswig-Holstein ultrapassou o nível da subsistência e granjeou escala comercial;
- O método de fumagem que já vinha de longe está assim enraizado na tradição de Schleswig-Holstein. Tradicionalmente, a matança do porco e a fumagem do presunto ocorriam durante a estação fria.

5.2. *Especificidade do produto:*

O presunto cru utilizado na produção do «Holsteiner Katenschinken» é inteiramente salgado à mão, de acordo com o processo de cura seca. O presunto é curado durante 3 a 8 semanas, em câmaras de cura, a baixa temperatura constante, repetindo-se semanalmente a salga manual. Os presuntos são envolvidos com uma mistura, aplicada em mesas próprias nas câmaras de cura, e curados em tanques ou prateleiras. Durante o processo de cura, o sal e as especiarias são lentamente absorvidos pela carne.

Após a salga, o presunto é limpo ou lavado e deixado a repousar em ambiente refrigerado até terminar o processo de maturação.

Antes de ser pendurado na câmara de fumagem, a superfície do presunto tem de secar. O processo de fumagem pode durar várias semanas, podendo ocorrer em câmaras de fumagem tradicionais ou modernas. O segredo do sabor peculiar do «Holsteiner Katenschinken» reside na utilização de madeira de faia, a qual é queimada lentamente, utilizando lenha ou aparas que ardem e fumam suavemente.

Decorrido o período de cura, a secção do presunto apresenta cor vermelha-viva com marmoreado ligeiro. Possui cheiro e sabor agradáveis e naturais a fumo. A gordura possui um ligeiro sabor a nozes. O «Holsteiner Katenschinken» é macio e compacto ao tacto.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

Os factores acima referidos característicos de Schleswig-Holstein (condições climáticas, tipo especial de edifício com lareira aberta, existência das matérias-primas necessárias e desenvolvimento económico) prolongaram a longa tradição de produção do «Holsteiner Katenschinken» segundo o método especial de fumagem a frio com madeira de faia, contribuindo para conferir ao produto um lugar especial na cultura de Schleswig-Holstein. O «Holsteiner Katenschinken» tornou-se assim uma especialidade regional típica altamente apreciada pela relação estreita com a sua região de origem.

O «Holsteiner Katenschinken» é uma especialidade regional típica de longa tradição, igualmente famosa fora da área identificada, especialmente prezada na região.

A sua reputação excelente data de tempos imemoriais. A referência escrita mais antiga ao produto consta de um documento de 1608, que refere o envio de presunto da região a Cristiano IV, rei da Dinamarca, que então reinava na região. A qualidade e o elevado valor comercial do presunto e toucinho da região, relativamente a produtos fumados da Vestefália, Pomerânia e Dinamarca, mereceram mesmo menção especial no *Universallexikon*, de Zedler, publicado em 1742.

Na época das viagens para as Índias Ocidentais, no século XVIII, o presunto e o toucinho da região contavam-se entre os produtos de exportação de maior procura, utilizados como moeda de troca para o açúcar e o rum das ilhas das Caraíbas.

Os restaurantes locais sempre ofereceram «Holsteiner Katenschinken» como iguaria regional. Há muitas décadas que faz parte da lista, durante todo o ano, de todos os restaurantes e hotéis que apresentam especialidades regionais, sendo o acompanhamento tradicional mais solicitado dos espargos de produção local.

O «Holsteiner Katenschinken» é igualmente apresentado como iguaria muito procurada no material publicitário da indústria do turismo e em muitos relatórios diversos. As câmaras de fumagem tradicionais de produção de presunto fumado constituem destinos fixos das excursões de autocarros de turistas e de muitos visitantes. Muitos são os «festivais do presunto» que contribuem para elevar o renome do «Holsteiner Katenschinken».

Além disso, há décadas que o Estado Federal de Schleswig-Holstein apresenta o «Holsteiner Katenschinken» como uma das suas especialidades típicas notórias na feira de produtos agrícolas e alimentares «Semana Verde Internacional», em Berlim.

Referência à publicação do caderno de especificações:

Caderno de especificações:

Markenblatt Vol. 51 de 21.12.2007, Parte 7a-aa, p. 23771

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