

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2011/C 109/03)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

ES št: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

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

2. Država članica ali tretja država:

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2 Mesni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Za pršut „Holsteiner Katenschinken“/„Holsteiner Schinken“/„Holsteiner Katenrauchschinken“/„Holsteiner Knochenschinken“ (v nadaljnjem besedilu „Holsteiner Katenschinken“) se uporablja stegno, pri katerem se stegenska kost in cevasta kost ne odstranita. Stegno je okroglo obrezano (hamburški okrogli rez), ročno nasoljeno in prekajeno v postopku počasnega hladnega prekajevanja z bukovimi drvimi. Celotni postopek proizvodnje od prevzema blaga do zorenja poteka na geografskem območju in traja najmanj štiri mesece. Po končanem zorenju je pršut v prerezu močne rdeče barve z nekaj medmišične maščobe. Ima prijeten vonj in okus po naravnem dimu, predvsem bukvi. Maščoba ima rahel okus po orehih. V haptičnem dojemanju je pršut „Holsteiner Katenschinken“ voljan in čvrst.

Prekajeni pršuti „Holsteiner Katenschinken“ glede na uporabljeno pasmo prašičev tehtajo med pribl. 7,5 in pribl. 19 kg. Največja vsebnost vode znaša 68 %.

Kot osnovne sestavine se uporabljajo: stegna, dim, sol, soliter, nitritna sol za razsol in začimbe. Poleg tega se za postopek počasnega hladnega prekajevanja uporabljajo izključno bukova drva.

Pršut „Holsteiner Katenschinken“ se prodaja v kosu ali na željo kupca v rezinah. Tudi odrezani kosi dozoriijo v vakuumski embalaži in se prodajo, ko dozoriijo (zgornje in spodnje stegno (*Pappe*), bok (*Kappe*), roža (*Blume*) ali v rezinah).

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Za proizvodnjo pršuta „Holsteiner Katenschinken“ se uporabljajo zadnja stegna prašičev poljubnega izvora.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Celotni postopek proizvodnje od prevzema surovine do zorenja celega pršuta mora potekati na opredeljenem geografskem območju.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na ustreznih ovojnih embalažah proizvoda (celega pršuta, kosov ali rezin) je navedeno ime „Holsteiner Katenschinken“. Združenje za varstvo schleswig-holsteinskih proizvajalcev pršuta (*Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.*) podeli oznako združenja ustreznim obratom, ki so člani združenja. S to oznako je mogoče označiti cel pršut „Holsteiner Katenschinken“, njegove kose ali tudi rezine. Tudi obrati, ki niso člani združenja, lahko proizvajajo in prodajajo pršut „Holsteiner Katenschinken“, če izpolnjujejo pogoje specifikacije.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje zajema celotno zvezno deželo Schleswig-Holstein.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Pršut „Holsteiner Katenschinken“ ima v regiji Schleswig-Holstein dolgo tradicijo in je dobro uveljavljen kot sestavni del kulture.

Pri zgodovinskem razvoju pršuta „Holsteiner Katenschinken“ je treba upoštevati součinkovanje več dejavnikov. Ti v zvezni deželi Schleswig-Holstein določajo poseben postopek proizvodnje in iz njega izhajajočo posebno kakovost pršuta:

- Podnebne razmere v zvezni deželi Schleswig-Holstein so omogočile razvoj gozdov, v katerih rastejo predvsem hrasti in bukve. Njihovi plodovi (želod in žir) so se uporabljali za pitanje prašičev. Pitanje prašičev in gozdarstvo sta bili nekdaj pomembna stebra kmetijstva.
- Bukovina se je uporabljala ne samo za gradnjo hiš, ampak tudi za kurjenje na odprtih kuriščih v hišah, saj ta les zelo dolgo gori. V zvezni deželi Schleswig-Holstein se je zaradi bogatih gozdov in oblike gospodarstva razvila posebna vrsta hiše *Hallenhaus*, ki ni imela dimnika. V dimu odprtih kurišč so se prekajevali pršut in drugi mesni proizvodi. To je bila namreč ena redkih metod konzerviranja, ki so bile takrat na voljo. Od prve naselitve preko srednjega veka do industrializacije je bila *Hallenhaus* najbolj razširjena oblika hiše v zvezni deželi Schleswig-Holstein.
- Oblika *Hallenhaus*, po katere vzoru so zgrajene tudi kočje, imenovane *Räucherkatzen*, je neizogibno povezana s tradicijo in razvojem postopka hladnega prekajevanja pršuta „Holsteiner Katenschinken“ ter jo potrošniki povezujejo tudi s kakovostjo pršuta.
- Sušenje pršuta na zraku v zvezni deželi Schleswig-Holstein zaradi stalne visoke vlažnosti ni bilo in ni mogoče, ker se plesen prehitro razvije. Zato se je razvila posebna oblika prekajevanja pršuta „Holsteiner Katenschinken“.
- Soljenje, ki je na vrsti pred postopkom prekajevanja, je bilo mogoče, ker je bila tukaj tudi sol že zgodaj na voljo. Soljenje je potekalo z morskimi solji ali soljo, pridobljeno s sežiganjem rastlin, ki vsebujejo sol. Čedalje večje potrebe po soli je bilo mogoče pokriti z oskrbo po „volovski“ (*Ochsenweg*) in „solni“ (*Salzstrasse*) trgovski poti.
- Z začetkom industrijske dobe v sredini 19. stoletja je v Schleswig-Holsteinu zaradi povečane potrebe po mesu prekajevanje pršuta preseglo domačo oskrbo in pričela se je masovna proizvodnja.
- Tradicionalni postopek prekajevanja ima v Schleswig-Holsteinu korenine tudi v običajih. Tradicionalno sta zakol prašičev in prekajevanje potekala v hladnem obdobju leta.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Surova šunka, ki se uporablja za proizvodnjo pršuta „Holsteiner Katenschinken“, se nasoli izključno ročno. Gre za postopek suhega razsoljevanja. Pršut zori v prostoru za razsoljevanje pri konstantno nizki temperaturi od tri do osem tednov. Vsak teden se ročno natre z razsolom. Stegna se natrejo z razsolom na mizah za razsoljevanje, dozorevajo pa v posodah ali na policah. Pršut med razsoljevanjem počasi vpija sol in začimbe.

Po končanem soljenju se stegna zdragnejo s krtačami oziroma sperejo z vodo in se sušijo v nadzorovanem ohlajenem okolju. Pršut med sušenjem zori.

Preden se stegno obesi v prekajevalnico, se mora njegova površina posušiti. Postopek prekajevanja lahko traja več tednov, poteka pa lahko v zgodovinskih kočah, imenovanih *Räucherkatzen*, in sodobnih prekajevalnicah. Odločilna za značilen okus pršuta „Holsteiner Katenschinken“ je tradicionalna uporaba bukovih drv za kurivo, ki v obliki polen ali trsk gori počasi, rahlo tli in ustvarja dim.

Po končanem zorenju je pršut „Holsteiner Katenschinken“ v prerezu močne rdeče barve z nekaj medmišične maščobe. Ima prijeten vonj in okus po naravnem dimu. Maščoba ima rahel okus po orehih. V haptičnem dojetanju je pršut „Holsteiner Katenschinken“ voljan in čvrst.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

Zgoraj opisani posebni dejavniki v zvezni deželi Schleswig-Holstein – podnebne razmere, posebne oblike hiš z odprtimi kurišči, razpoložljivost potrebnih surovin in gospodarski razvoj – so spodbudili dolgo tradicijo proizvodnje pršuta „Holsteiner Katenschinken“ po posebnem postopku hladnega prekajevanja z dimom bukovih drv in prispevali k temu, da ima proizvod pomembno vlogo v kulturnem življenju te zvezne dežele. Tako se je pršut „Holsteiner Katenschinken“ razvil v specialiteto, ki je značilna za regijo in katere ugled temelji na njeni tesni povezavi z območjem porekla.

Pršut „Holsteiner Katenschinken“ je značilna deželna specialiteta z dolgo tradicijo in veliko prepoznavnostjo tudi zunaj deželnih meja, predvsem v regiji sami pa ima velik ugled.

Odličen sloves spremlja pršut „Holsteiner Katenschinken“ že več stoletij. Najstarejši pisni dokument o pošiljki pršuta iz regije danskemu kralju Kristijanu IV., tedanjemu vladarju, je iz leta 1608. Kakovost ter visoka tržna vrednost pršuta in slanina iz regije sta bili že v Zedlerjevem Univerzalnem leksikonu iz leta 1742 posebej poudarjeni v primerjavi s prekajenimi proizvodi iz zvezne dežele Vestfalija ter s Pomorjanskega in Danske.

Pršut in slanina iz regije sta med potovanji na Antile v 18. stoletju spadala med najbolj iskane izvozne proizvode. Pri trgovanju sta se uporabljala kot menjalno blago za sladkor in rum s Karibov.

V krajevni gastronomiji pršut „Holsteiner Katenschinken“ že od nekdaj slovi kot posebno okusna regionalna specialiteta. Že desetletja je skozi vse leto na skoraj vsakem jedilnem listu z regionalnimi jedmi v restavracijah in gostilnah ter je najpogosteje zaželeni tradicionalni spremljevalec tamkajšnjih špargljev v domači kuhinji.

Tudi v turističnih oglasih in poročilih številnih medijev je pršut „Holsteiner Katenschinken“ predstavljen kot priljubljena delikatesa. Zgodovinske kmečke hiše s prekajevalnicami pršuta so stalni del turističnega programa za avtobusne izlete in številne dnevne goste. K veliki prepoznavnosti pršuta „Holsteiner Katenschinken“ prispevajo tudi številne sezonske prireditve v čast pršutu.

Poleg tega zvezna dežela Schleswig-Holstein pršut „Holsteiner Katenschinken“ že desetletja predstavlja na kmetijskem in potrošniškem sejmu „Mednarodni zeleni teden“ v Berlinu kot eno od odličnih in za deželo značilnih specialitet.

Sklic na objavo specifikacije:

Celotna specifikacija je na voljo v publikaciji:

Markenblatt, 51. zvezek, z dne 21. decembra 2007, del 7a-aa, str. 23771

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