

Teil 7c) Fassung der Spezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 305 99 000.4

Westfälischer Knochenschinken

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

27.02.2008; Heft 13 vom 28.03.2008, Teil 7b, S. 30255

Entscheidung des BPatG:

—

Spezifikation:

(alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung)

- a) Name:
Westfälischer Knochenschinken
- b) Beschreibung:
Äußere Produktbeschreibung: Hinterschinken vom Schwein mit Röhrenknochen, gesalzen und getrocknet
Farbe: kräftig dunkelrosa bis dunkelrot mit gelber Schwarte
Geschmack: herzhaft aber mild, ggf. mit mildem Rauchgeschmack, durch den im Schinken verbleibenden Röhrenknochen leicht nussig.
Konsistenz: zarter Biss
- c) Geografisches Gebiet:
Landschaftsverband Westfalen-Lippe (Regierungsbezirke Münster, Detmold und Arnsberg), die niedersächsischen Orte 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim, 48499 Salzbergen (vgl. beigefügte Karte Anlage 1).
- d) Ursprungsnachweis:
Etikettierte Erzeugnisse müssen die Angabe des Herstellers tragen. Dadurch ist überprüfbar, ob sie innerhalb des Gebietes hergestellt wurden. Die erforderliche Dokumentation zur Zurückverfolgbarkeit wird gemäß Artikel 18 der VO 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahrens- und Lebensmittelsicherheit (BasisVO) in allen Lebensmittelunternehmen seit dem 01.01.2005 vorgehalten und ermöglicht die Überprüfung des Ursprungs des Westfälischen Knochenschinkens.
- e) Herstellungsverfahren:
1. Rohware:
Ausgangsmaterial:
Ganzer Hinterschinken vom Schwein mit Knochen. Das weitere Herstellungsverfahren ab der Anlieferung beim im geografischen Gebiet ansässigen Hersteller muss im geografischen Gebiet gemäß lit. c) stattfinden.
Warenannahme/Qualität: Schinken aus eigener Schlachtung oder Zukauf/ Anlieferung per LKW.
-Qualitätskontrolle
-Temperaturkontrolle des LKW (bis 4°C)
-Optische Kontrolle des Personals/Fahrers
-Zuschnittskontrolle: Schinken wie gewachsen (naturbelassen).
-pH-Wert Messung: pH-Messung (Grenzwerte: 5,4 - 5,8).

-Temperaturmessung: Kerntemperaturmessung (< 7°C).
Lagerung/Kühlung: Temperaturkontrolle und Erfassung der Kühlhausdaten/ Rohware (ca. 2°C).
Zuschnitt vor der weiteren Be- und Verarbeitung:
Hinterschinken ohne Schwanz
-Röhrenknochen muss im Schinken verbleiben
-Schinken bekommt seinen endgültigen Zuschnitt

2. Verarbeitung:

Salzung: Reine Handsalzung. Zugelassen ist ausschließlich die so genannte Trockenpökellung mit Eigenlakeentstehung. Jegliches Einspritzen von Salz oder Gewürzlake ist untersagt. Alle Seiten der Schinken werden von Hand gesalzen; nach der Salzung werden die Schinken in Becken gelegt; zwischen die Lagen wird erneut Salz gestreut. Zeitraum der Salzung beträgt insgesamt 3-6 Wochen; dabei werden die Schinken wöchentlich in der Eigenlake umgepackt. Nach der Salzung werden die Schinken aus der Lake genommen und zum sog. "Nachbrennen" in ein Becken gelegt.
Wässerung: Nach dem "Nachbrennen" werden die Schinken gegebenenfalls gewässert, dann abgeschruppt und anschließend aufgehangen.
Trocknung ggf. Räucherung: Nach dem Aufhängen kommen die Schinken in die Vortrocknung, oder ggf. sofern gewünscht in den Rauch (wenn Räucherung, dann ausschließlich auf Buchenholz).
Pflege: Gelegentlich Abwaschen und Trocknung bis zur gewünschten Reifung.
Reifung: Mindestreifezeit 6 Monate (auf Kundenwunsch auch 12 Monate und länger). Erst nach der vollständigen Reifung dürfen die Schinken verkauft, ausgelöst, geschnitten (konfektioniert) und vakuumiert werden.

3. Zusätze, Zusatz- u. Hilfsstoffe: Es gelten die lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Keine Verwendung finden Phosphate und GDL (Glyko-Delta-Lakton).

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

In früheren Jahrhunderten wurde in Westfalen eine besondere Form der Schweinemast betrieben. In den westfälischen Eichenwäldern konnten die Schweine frei und wild herumlaufen, um sich natürlich und gesund entwickeln. Bei dieser Aufzuchtform konnte praktisch jedermann zumindest ein Schwein halten und somit auch Schinken herstellen. Gleichzeitig führte diese Aufzuchtform zu großen, gut gewachsenen Schweinen mit nicht zuviel Fettanteil.
Das eher feucht-kalte Klima eignete sich besonders zur Herstellung von geräucherten Schinken, aber auch luftgetrocknete Schinken wurden hergestellt. Traditionell wurde mit der Produktion in den kühlen Wintermonaten begonnen, zum einen weil insbesondere in den ersten Arbeitsschritten kühle Temperaturen notwendig waren, zum anderen damit Anfang Mai, zur Spargelsaison, der Schinken aufgeschnitten werden konnte.
Obwohl heute aufgrund moderner technischer Einrichtung das ganze Jahr hindurch produziert werden kann, ist doch die traditionelle Herstellungsweise, welche von Generation zu Generation weitergereicht wurde, erhalten geblieben und trägt auch heute noch zur besonderen Qualität der westfälischen Schinken bei. So wird auch

heute noch größter Wert auf Qualitätsfleisch gelegt und die Salzung erfolgt nach wie vor ausschließlich von Hand.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Westfälische Schinken sind schon Jahrhunderte für ihre herausragende Qualität bekannt und genießen beim Verbraucher über die Region hinaus ein hohes Ansehen.

Der westfälische Knochenschinken ist die ursprüngliche, besonders hochwertige Variante des westfälischen Schinkens. Seine Hochwertigkeit rührt daher, dass ganze Keulen verarbeitet werden. Bedingt durch diese Tatsache benötigt der Knochenschinken eine längere Pökelperiode, da das Salz auf natürlichem Wege in den Schinken und auch den Knochen eindringen muss. Auch die Reifezeit verlängert sich durch die Salzung mit Knochen, da der Schinken langsamer trocknet. Durch den im Schinken belassenen Knochen erhält er eine besondere, nussige Geschmacksnote.

Die luftgetrocknete Variante des Westfälischen Knochenschinkens ist besonders mild und zart im Geschmack. Bis auf den Teilschritt des Räucherns sind alle Verarbeitungsschritte bei beiden Varianten identisch.

Zur Geschichte: Bereits die Römer wussten, dass in Westfalen die besten Schinken produziert werden. Sie scheuten keine Mühen, die veredelten Schweineschinken mitsamt dem Knochen darin zu Pferd und zu Fuß den Rhein entlang über die Alpen bis nach Italien zu transportieren. Im 12. Jahrhundert gab es in Köln eine rege Nachfrage nach dem am Hauptmarkt verkauften westfälischen Schinken. Die Stadt Dortmund schenkte dem Kaiser Sigismund (1410-1437) zwölf Schinken. Der Kaiser soll sich hierüber mehr als über eine goldene Schale der Stadt Köln gefreut haben. Die Wertschätzung westfälischen Schinkens zeigt auch das Nordfenster (um 1500 entstanden) der um 1400 erbauten Kirche Maria zur Wiese in Soest. Es zeigt das „westfälische Abendmahl“, bei dem man statt Brot und Wein Bier und westfälischen Schinken genießt. Heinrich Heine bezeichnete Westfalen als „Vaterland der Schinken“.

Drohender Plünderung und Einquartierung konnte man in den deutsch-französischen Kriegen der Jahre 1674-1678 vorbeugen, indem man mehrere Ladungen Schinken aus dem westfälischen Sauerland nach Wien transportierte.

Deutlich wird die lange Tradition des „westfälischen Schinkens“ auch in der Sprache. Mit „westfälischer Himmel“ wird der Bereich über dem offenen Kamin der westfälischen Bauernhäuser benannt, wo früher die Schinken zum Räuchern aufgehängt wurden.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die durch die natürlichen Bedingungen geförderte jahrhundertealte Tradition der Schinkenherstellung in Westfalen und das damit einhergehende besondere Know-how der örtlichen Produzenten haben dazu beigetragen, dass es sich beim Westfälischen Knochenschinken um ein hochwertiges Erzeugnis mit typischem Geschmack handelt, das weit über die Region hinaus als regionale Spezialität bekannt ist und nicht zuletzt wegen seiner geografischen Herkunft ein hohes Ansehen genießt.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz

Anschrift: Münsterstr. 169, 40476 Düsseldorf

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

h) Etikettierung:

Wenn ein Etikett aufgebracht wird, hat es neben den gesetzlich vorgeschriebenen folgende Hinweise zu enthalten:

„Westfälischer Knochenschinken g.g.A.“

EU-Logo g.g.A.

Logo der Schutzgemeinschaft (verbindlich für Mitglieder der Schutzgemeinschaft):



Name u. Anschrift des Herstellers oder Mitgliedsnummer in der Schutzgemeinschaft

Das Etikett darf nur die in der Spezifikation vorgesehenen Bezeichnungen enthalten.

Verboten sind außerdem Hinweise, die den Verbraucher in die Irre führen.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Keine