

Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 306 99 014.8

„Holsteiner Katenschinken“ /
„Holsteiner Schinken“ /
„Holsteiner Katenrauchschniken“ /
„Holsteiner Knochenschniken“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/ Abteilung Gütezeichen
Anschrift: Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg
Telefon: 04331 – 94 53 401
Fax: 04331 – 94 53 409
E-Mail: mheid@lksh.de
Zusammensetzung:
 Erzeuger/Verarbeiter Andere

Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin ist mit der ursprünglichen Antragstellerin identisch. Die Schutzgemeinschaft ist eine Vereinigung von Erzeugern bzw. Verarbeitern des fraglichen Erzeugnisses.

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Fax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 27 vom 08.07.2016 Teil 7f-aa, S. 18281
Amtsblatt EU C 109 vom 08.04.2011, S. 6

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:

• Mitte des ersten Absatz wird „(...)im langsamen Kalträucherungsverfahren über Buchenholz“ geändert in „im langsamen Kalträucherungsverfahren über überwiegend Buchenholz“.

• Im 3. Absatz wird „(...) für das langsame Kalträucherungsverfahren ausschließlich Buchenholz verwendet“ geändert in „für das langsame Kalträucherungsverfahren überwiegend Buchenholz (mindestens 75 %) verwendet“ .

Begründung:

Grund für die Änderung ist, dass das Räuchergut zugekauft wird und eine völlige Reinheit des Buchenholzes von Seiten der Sägewerke und Holzlieferanten nicht gewährleistet werden kann. Es können sich auch Erlen- und Haselhölzer (sog. Knickholz) darunter befinden. Die Formulierung „überwiegend“ entspricht daher den tatsächlichen Gegebenheiten. Da mindestens 75 % Buchenholz für die Räucherung verwendet werden, ist der typische Geschmack des Holsteiner Katenschinkens, der auf der Räucherung über Buchenholz beruht, weiterhin gewährleistet.

e) Herstellungsverfahren:

• Ende des ersten Absatzes wird „(...) das langsame Kalträuchern über Buchenholz“ geändert in „das langsame Kalträuchern über überwiegend Buchenholz“.

• Unter Punkt 7) Räucherung wird (...) die traditionelle Verwendung des Buchenholzes als Brennmaterial“ geändert in „die traditionelle Verwendung von überwiegend Buchenholz (mindestens 75 %) als Brennmaterial“.

Begründung:

Vgl. Begründung zu b) Beschreibung

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

• Ende des 3. Absatzes wird „(...) traditionelle Verwendung des Buchenholzes“ geändert in „traditionelle Verwendung von überwiegend Buchenholz“.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

• Mitte des 1. Absatzes wird „(...)Kalträucherungsverfahren mit Buchenholzrauch“ geändert in „Kalträucherungsverfahren mit überwiegend Buchenholzrauch“.

Begründung:

Vgl. Begründung zu b) Beschreibung

Vollständige Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

„Holsteiner Katenschinken“/ „Holsteiner Schinken“ / „Holsteiner Katenrauchschniken“ / „Holsteiner Knochenschniken“

b) Beschreibung:

Für den Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschniken / Holsteiner Knochenschniken, im Folgenden unter der Bezeichnung „Holsteiner Katenschinken“ zusammengefasst, wird ein Schweineschinken verwendet, bei dem der Schlossknochen und der Röhrknochen nicht ausgelöst werden. Der Schinken wird rund geschnitten (Hamburger Rundschnitt), von Hand gesalzen und im langsamen Kalträucherungsverfahren über überwiegend Buchenholz geräuchert. Der gesamte Herstellungsprozess von der Rohstoffannahme bis zur Reifung des ganzen Schinkens muss im abgegrenzten geografischen Gebiet statt-

finden und dauert mindestens 4 Monate. Nach Ende der Reifezeit ist der Schinken im Anschnitt von kräftig roter Farbe mit leichter Marmorierung. Er duftet und schmeckt angenehm nach Naturrauch, vornehmlich Buche. Der Fettgeschmack ist leicht nussig. In der haptischen Wahrnehmung ist der Holsteiner Katenschinken geschmeidig und kernig (fest).

Für die Herstellung von Holsteiner Katenschinken werden Hinterkeulen von Schweinen beliebiger Herkunft verwendet. Je nach verwendeter Schweinerasse wiegen die fertigen Katenschinken zwischen ca. 7,5 und ca. 19 kg. Der maximale Wassergehalt beträgt 68 %.

Als Basiszutaten werden verwendet: Schweineschinken, Rauch, Salz, Salpeter, Nitritpökelsalz, Gewürze. Darüber hinaus wird für das langsame Kalträucherverfahren überwiegend Buchenholz (mindestens 75 %) verwendet.

Der Holsteiner Katenschinken wird im Ganzen verkauft oder auf Wunsch des Kunden zugeschnitten. Ebenso werden zugeschnittene Teilstücke im Vakuum gereift und nach der Reifung verkauft (Pape, Kappe, Blume oder in Scheiben).

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet umfasst das gesamte Bundesland Schleswig-Holstein.

d) Ursprungsnachweis:

Der Holsteiner Katenschinken darf ausschließlich im genannten geografischen Gebiet nach den beschriebenen traditionellen Rezepturen und Methoden hergestellt werden. Die Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation erfolgt regelmäßig in den Herstellerbetrieben auf der Grundlage der Warenfluss- und Produktionsdokumente. Grundlage hierfür ist die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 in der jeweils neuesten Fassung. Hierzu zählen Wareneingangsbelege, Produktionsbücher, Lageraufzeichnungen und Warenausgangsbelege. In diesem Zusammenhang wird auch die Rückverfolgbarkeit geprüft.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Der Holsteiner Katenschinken wird ausschließlich im genannten geografischen Gebiet gepökelt, geräuchert und gereift. Der gesamte Herstellungsprozess wird nach traditionellen Methoden durchgeführt und die einzelnen Produktionsschritte dokumentiert. Mit Vollendung des Reifeprozesses ist die Herstellung abgeschlossen. Die Herstellungsdauer beträgt mindestens 4 Monate. Das Herstellungsverfahren für den traditionellen Holsteiner Katenschinken hat sich über Jahrhunderte nahezu nicht verändert. Die Erfahrungen und Rezepturen wurden in den meist im Rahmen von Familienbetrieben produzierenden Schinkenräuchereien von Generation zu Generation weitergegeben. Die Holsteiner Katenschinken erhalten ihren typischen Geschmack und ihre spezielle, zarte Konsistenz in mehreren Arbeitsschritten des Salzens und Würzens, des Trocknens und Reifens, vor allem aber durch das langsame Kalträuchern über überwiegend Buchenholz, wie es in Schleswig-Holstein traditionell üblich ist. Die klimatischen Verhältnisse zwischen Nord- und Ostsee mit relativ viel Regen und hoher Luftfeuchtigkeit, verlängerten Tauphasen am Morgen und Abend und hohen Windgeschwindigkeiten prägen außerdem den Geschmack und die Qualität der Holsteiner Katenschinken.

1) Herkunft der Rohware

Ursprünglich wurden überwiegend Sauenschinken aus der Region verwendet. Im Zuge der weiteren Entwicklung kamen diese teilweise auch aus anderen Regionen oder Dänemark. Heute stammt die verwendete Rohware (Schweineschinken) zum geringen Teil aus Schleswig-Holstein. Überwiegend wird Schweineschinken aus Deutschland und anderen Ländern der Europäischen Union verwendet. Hinsichtlich der Herkunft der Rohware gibt es keine speziellen Vorschriften. Diese müssen nur qualitativ für die weitere Veredelung zu einem „Holsteiner Katenschinken“ geeignet sein.

2) Warenannahme

Es wird eine protokollierte Qualitätsbeurteilung durchgeführt (Stichproben). Nicht akzeptierte Ware wird zurückgegeben.

3) Lagerung / Kühlung

Die Rohware wird nach Lieferpartien getrennt gelagert. Die Kühltemperatur wird protokolliert.

4) Vorbereitung der Rohware

Der Hinterschinken wird ohne Schwanz rund zugeschnitten. Der Röhrknochen und der Schlossknochen verbleiben im Schinken.

5) Salzung und Würzung

Der Holsteiner Katenschinken wird ausschließlich von Hand gesalzen. Es handelt sich um ein Trockenpökungsverfahren. Die Basiszutaten sind hierbei Salz, Salpeter, Nitritpökelsalz und Gewürze wie z.B. Zucker, Wacholder, Pfeffer, Nelke, Koriander. Jede Schinkenräucherei wendet ihre eigene Pökelmischung an, wobei die Rezepte oft von Generation zu Generation weitergegeben werden. Die Rezepturen werden offen gelegt und verschlossen verwahrt. Bei konstant niedriger Temperatur werden die Schinken durchschnittlich drei bis vier Wochen im Pökelaum gelagert. Dort werden die Schinken auf den Salzungstischen mit der Pökelmischung eingerieben und nebeneinander bzw. übereinander in Pökelbecken oder auf Regalen gelagert. Während des Pökels ziehen Salz und Gewürze langsam von außen nach innen in den Schinken. Das Salz entzieht dem Fleisch die überflüssige Feuchtigkeit und bereitet es auf den Räucherprozess vor.

Eine regelmäßige Kontrolle der Schinken und ausreichende Pökelzeit garantieren gleich bleibende Qualität. Einige Betriebe salzen in wöchentlichen Abständen nach, andere reduzieren die Salzdosierungen bei den regelmäßig stattfindenden Salzungen.

6) Brennen

Nach drei- bis vierwöchiger Salzung werden die Schweineschinken abgebürstet bzw. abgespült und nochmals in kontrollierter Kühlung „nachgebrannt“. Während des Brennens reift der Schinken. Das eingezogene Salz, das an der Oberfläche stärker konzentriert enthalten ist, verteilt sich zum Knochen hin im ganzen Schinken. Eine ausreichende und sorgfältige Vorbereitung, bevor der Schinken in den Rauch gehängt wird, verhindert das frühzeitige Verderben des Fleisches. Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind dafür notwendig. Der Schinken braucht die richtige Feuchtigkeit der Außenhaut, um atmen zu können, um den Rauch aufzunehmen. Ist er

in der Anfangsphase zu trocken, erstickt er, das heißt, er schließt die Poren und nimmt keinen Rauch auf. Ist er zu feucht, beschlägt er oder tropft gar.

7) Räucherung

Die Räucherung findet ausschließlich im geografischen Gebiet statt. Bevor der Schinken in den Räucherraum gehängt wird, lässt man ihn oberflächlich trocknen. Dieser Trocknungsvorgang kann zwischen einigen Stunden und bis zu drei Wochen dauern. Der Räuchervorgang kann je nach Jahreszeit bis zu 6 Monaten dauern. Er findet sowohl in historischen Räucherkatzen als auch in modernen Räucherarkaden mit kontrollierter Klimaanlage statt. Entscheidend für den typischen Geschmack der Holsteiner Katenschinken ist die traditionelle Verwendung von überwiegend Buchenholz (mindestens 75 %) als Brennmaterial, das in Form von Holzschichten oder -spänen oder auch mit Buchenspänen ergänzt, langsam und sanft glimmend und rauchend verbrennt. Das verwendete Räucherholz wird entsprechend lang gelagert, damit es noch den entsprechenden Feuchtigkeitsgehalt hat und nicht hell aufflammend brennt, sondern einen langsamen und sorgsamem Räuchervorgang gewährleistet. In Schleswig-Holstein wurde und wird Schinken noch heute ausschließlich im Kalträucherverfahren geräuchert. Die Temperatur im Räucherraum überschreitet 25 Grad Celsius nicht. Moderne Räucherarkaden garantieren eine kontrollierte und gleichmäßige Zufuhr von Rauch, Luftfeuchtigkeit und Frischluft. Hier ist ein Umhängen der Schinken zur Erreichung einer gleichmäßigen Räucherung, wie es in den historischen Räucherkatzen im Rahmen der regelmäßigen Kontrollen stattfindet, nicht notwendig.

8) Reifung und Pflege

Ist der Räucherprozess abgeschlossen, benötigen die Schinken ausreichende Zeit zum Nachreifen, bevor sie verkaufsfertig sind. Die Dauer beträgt ab Salzung mindestens 13 Wochen und findet ausschließlich im geografischen Gebiet statt. Einige Schinkenräuchereien hängen die Ware im Stück auf, einige Betriebe reifen die Ware im Vakuum. Der Reifeprozess wird beobachtet, der Katenschinken stichprobenweise im Gelenkbereich mit einer Stahlnadel angestochen und geprüft, ob das Produkt den Qualitätsanforderungen genügt.

9) Zerlegung

Erst nach der vollständigen Reifung dürfen die Schinken im Ganzen oder in Teilen (Pape, Blume oder Kappe) ausgelöst, geschnitten, verpackt und verkauft werden. Der Zuschnitt erfolgt dabei nach Wünschen der Kunden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Der Holsteiner Katenschinken hat in der Region Schleswig-Holstein eine lange Tradition und ist dort ein fest verankerter Bestandteil der Kultur.

Die historische Entwicklung des Holsteiner Katenschinkens ist im Zusammenwirken mehrerer Faktoren zu sehen. In Schleswig-Holstein charakterisieren sie das spezielle Herstellungsverfahren und die daraus resultierende besondere Qualität des Holsteiner Katenschinkens:

— Die klimatischen Verhältnisse in Schleswig-Holstein

führten zur Entwicklung von Wäldern, die zu großen Teilen aus Eichen und Buchen bestanden. Ihre Früchte, Eicheln und Bucheckern, nutzte man für die Mast der Schweine. Schweinemast und Waldwirtschaft waren ehemals wichtige Stützpfeiler der Landwirtschaft.

— Das Buchenholz nutzte man nicht nur zum Hausbau, sondern wegen seiner langen Brenndauer für die Beheizung der offenen Feuerstellen in den Häusern. In Schleswig-Holstein entwickelte sich aufgrund des Holzreichtums und der Wirtschaftsform ein besonderer Haustyp. Das „Hallenhaus“ besaß keinen Schornstein. Im Rauch der offenen Feuerstelle wurden Schinken und andere Fleischwaren geräuchert — eine der wenigen Konservierungsmethoden, die damals zur Verfügung standen. Dieser Haustyp blieb seit der frühesten Besiedlung der Region über das Mittelalter bis in das Zeitalter der Industrialisierung die dominierende Hausform mit der größten Verbreitung in Schleswig-Holstein.

— Die Hausform „Hallenhaus“, nach deren Muster auch die „Räucherkatzen“ gebaut sind, ist unabdingbar mit der Tradition und Entwicklung des Kalträucherverfahrens für Holsteiner Katenschinken verbunden und wird von den Verbrauchern auch mit der Schinkenspezialität positiv assoziiert.

— Aufgrund der stetigen hohen Luftfeuchtigkeit war und ist eine Lufttrocknung von Schinken wegen rascher Schimmelbildung in Schleswig-Holstein nicht möglich. Aus diesem Tatbestand entwickelte sich die besondere Räucherform des Holsteiner Katenschinkens.

— Der dem Räucherprozess vorangehende Arbeitsschritt des Pökels war möglich, weil hier auch Salz schon früh zur Verfügung stand. Es konnte aus Meersalz oder durch Verbrennen von salzhaltigen Pflanzen gewonnen werden. Steigenden Bedarf konnte man über die Fernhandelswege „Ochsenweg“ und „Salzstrasse“ abdecken.

— Mit Beginn des Industriezeitalters Mitte des 19. Jahrhunderts und dem steigenden Bedarf an Fleisch wurde die Schinkenräucherei in Schleswig-Holstein gewerblich und über den häuslichen Eigengebrauch hinaus ausgeübt.

— Das traditionelle Räucherverfahren ist in Schleswig-Holstein auch im Brauchtum fest verwurzelt. Traditionell waren das Schlachten der Schweine und das Räuchern eine Arbeit in der kalten Jahreszeit.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die für den Holsteiner Katenschinken verwendeten Rohschinken werden ausschließlich von Hand gesalzen. Es handelt sich um ein Trockenpökungsverfahren. Bei konstant niedriger Temperatur werden die Schinken 3-8 Wochen im Pökelaum gereift und wöchentlich per Hand umgesalzen. Dort werden die Schinken auf den Salzungstischen mit der Pökelmischung eingerieben und in Pökelbecken oder auf Regalen gereift. Während des Pökels ziehen Salz und Gewürze langsam von außen nach innen in den Schinken.

Nach der Salzung werden die Schinken abgebürstet bzw. abgespült und nochmals in kontrollierter Kühlung nachgebrannt. Während des Brennens reift der Schinken.

Bevor der Schinken in den Räucherraum gehängt wird,

lässt man ihn oberflächlich trocknen. Der Räuchervorgang kann mehrere Woche dauern. Er findet sowohl in historischen Räucherkatzen als auch in modernen Räuchermarkern statt. Entscheidend für den typischen Geschmack des Holsteiner Katenschinkens ist die traditionelle Verwendung von überwiegend Buchenholz als Brennmaterial, das in Form von Holzschichten oder Buchenspänen langsam und sanft glimmend und rauchend verbrennt.

Nach Ende der Reifezeit ist der Holsteiner Katenschinken im Anschnitt von kräftig roter Farbe mit leichter Marmorierung. Er duftet und schmeckt angenehm nach Naturrauch. Der Fettgeschmack ist leicht nussig. In der haptischen Wahrnehmung ist der Holsteiner Katenschinken geschmeidig und fest.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die oben erläuterten besonderen Faktoren in Schleswig-Holstein — klimatische Bedingungen, spezielle Hausform mit offener Feuerstelle, Verfügbarkeit notwendiger Rohstoffe und wirtschaftliche Entwicklung — haben die lange Tradition der Herstellung des Holsteiner Katenschinkens nach dem speziellen Kalträucherverfahren mit überwiegend Buchenholzrauch begünstigt und dazu beigetragen, dass dem Erzeugnis im kulturellen Leben Schleswig-Holsteins eine besondere Bedeutung zukommt. So hat sich der Holsteiner Katenschinken zu einer regionaltypischen Spezialität entwickelt, deren Ansehen maßgeblich auf ihrer engen Verbindung zum Herkunftsgebiet beruht.

Holsteiner Katenschinken ist eine landestypische Spezialität mit langer Tradition und hohem Bekanntheitsgrad auch außerhalb der Landesgrenzen, die vor allem in der Region selbst ein hohes Ansehen genießt.

Holsteiner Katenschinken besitzt schon seit vielen hundert Jahren einen ausgezeichneten Ruf. Der älteste schriftliche Quellenbeleg datiert aus dem Jahr 1608 über die Versendung von Schinken aus der Region an den dänischen König Christians IV., dem damaligen Landesherrn. Qualität und hoher Marktwert des Schinkens und Specks aus der Region wurden auch bereits in Zedlers's Universallexikon von 1742 im Vergleich zu den Räucherprodukten aus Westfalen, Pommern und Dänemark besonders hervorgehoben.

Schinken und Speck aus der Region zählten zur Zeit der Westindienfahrten im 18. Jahrhundert zu den begehrtesten Exportprodukten, die als Tauschware gegen Zucker und Rum von den karibischen Inseln gehandelt wurden.

In der örtlichen Gastronomie wird Holsteiner Katenschinken seit jeher als besonders schmackhafte regionale Spezialität angeboten. Holsteiner Katenschinken ist seit Jahrzehnten auf nahezu jeder Speisekarte mit regionalen Gerichten in den Restaurants und Gasthöfen ganzjährig zu finden und der am meisten nachgefragte traditionelle Begleiter des hiesigen Spargels in der heimischen Küche.

Auch in der Tourismuswerbung und in Berichten zahlreicher Medien wird Holsteiner Katenschinken als begehrte Delikatesse dargestellt. Historische Bauernkatzen mit Schinkenräucherei sind fester Bestandteil des touristischen Ausflugsprogramms für Bustouren und zahlreiche Tagesgäste. Viele saisonale Schinkenfeste tragen zum hohen Bekanntheitsgrad des Holsteiner Katenschinkens bei.

Darüber hinaus präsentiert das Land Schleswig-Holstein den Holsteiner Katenschinken seit Jahrzehnten als eine der herausragenden und landestypischen Spezialitäten im Rahmen der Landwirtschafts- und Verbrauchermesse „Internationale Grüne Woche“ in Berlin.

- g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein
Anschrift: Mercatorstraße 3, 24106 Kiel
Telefon: 0431 / 988 7200
Fax: 0431 / 988 7200
E-Mail:
- h) Etikettierung:
Die Ware (ganzer Schinken, Teilstücke oder in Scheiben geschnitten) wird als Holsteiner Katenschinken auf den entsprechenden Umverpackungen etikettiert. Die Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. verleiht ein Verbandszeichen an die entsprechenden Mitgliedsbetriebe. Mit diesem können die ganzen Holsteiner Katenschinken, Teilstücke von diesen oder auch geschnittene Ware gekennzeichnet werden. Auch Betriebe, welche nicht Mitglieder der Schutzgemeinschaft sind, sind in der Lage, Holsteiner Katenschinken herzustellen und zu vermarkten, solange sie die Bedingungen der Spezifikation erfüllen.
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
-