



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA "/>„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 247 van de Europese Unie van 29 juli 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 247/07)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1)

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2)
„HOLSTEINER KATENSCHINKEN"/„HOLSTEINER SCHINKEN"/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN"/„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN"
EU-nr.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017
BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam : Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.
Adres : c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/Abteilung Gütezeichen,
Grüner Kamp 15-17,
24768 Rendsburg
DUITSLAND
Telefoon : +49 43319453401
Fax : +49 43319453409
E-mail : mheid@lksh.de

Rechtmatig belang

De belangenvereniging bestaat uit producenten van het desbetreffende product. Deze vereniging, de Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V., heeft ook de oorspronkelijke beschermingsaanvraag ingediend en heeft derhalve een rechtmatig belang ten aanzien van de voorliggende wijzigingsaanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband met het geografische gebied



- ☐ Etikettering
- ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

(zijn onderstreept)

b) Beschrijving:

- In het midden van de eerste alinea wordt „(...) volgens een koud rookproces langzaam boven beukenhout gerookt” gewijzigd in: „volgens een koud rookproces langzaam boven overwegend beukenhout gerookt”.
- In de derde alinea wordt „(...) voor het langzaam koud roken uitsluitend beukenhout gebruikt” gewijzigd in: „voor het langzaam koud roken overwegend beukenhout (ten minste 75%) gebruikt”.

Motivering

De reden van de wijziging is dat het rookhout wordt ingekocht en de zagerijen en houtleveranciers niet kunnen garanderen dat het beukenhout geheel zuiver is. Het kan namelijk ook elzen- en hazelaarshout (hout van zogenaamde „Knicks”) bevatten. De formulering „overwegend” sluit dus aan bij de feitelijke situatie. Omdat ten minste 75% beukenhout voor het roken wordt gebruikt, blijft de door het roken met beukenhout verkregen kenmerkende smaak van de Holsteiner Katenschinken gewaarborgd.

e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

- Aan het eind van de eerste alinea wordt „(...) het langzaam koud roken met beukenhout” gewijzigd in: „het langzaam koud roken met overwegend beukenhout”.
- In punt 7. Roken wordt „(...) doordat men volgens de traditie beukenhout als brandhout gebruikt” gewijzigd in: „(...) doordat men volgens de traditie overwegend beukenhout (ten minste 75%) als brandhout gebruikt”.

Motivering

Zie de motivering onder b) Beschrijving.

f) Verband met het geografische gebied

2. Specificiteit van het product

- Aan het eind van de derde alinea wordt „(...) doordat men volgens de traditie beukenhout gebruikt” gewijzigd in: „(...) doordat men volgens de traditie overwegend beukenhout gebruikt”.

3. Causaal verband

- In het midden van de eerste alinea wordt „(...) volgens een koud rookproces boven beukenhout gerookt” gewijzigd in: „volgens een koud rookproces boven overwegend beukenhout gerookt”.

Motivering

Zie de motivering onder b) Beschrijving.

6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

[Uitsluitend in de gevallen als bedoeld in artikel 6, lid 2, vijfde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014]

Verwijzing naar de bekendmaking van het gewijzigde productdossier <https://register.dpma.de/DPMRegister/geo/detail.pdfdownload/41497>

ENIG DOCUMENT

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



EU-nr.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017
BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

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

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Voor de Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, hierna samengevat als „Holsteiner Katenschinken“, wordt een varkensham gebruikt waarbij het bot in de bout en het pijpbeen niet worden verwijderd. De ham wordt rond gesneden (Hamburger Rundschnitt), met de hand gezouten en volgens een koud rookproces langzaam boven overwegend beukenhout gerookt. Het hele productieproces, van de aanlevering van het vlees tot de rijping van de hele ham, vindt plaats in het geografische gebied en neemt ten minste vier maanden in beslag. Na de rijpingsperiode is het snijvlak van de ham dieprood van kleur en licht doorregen. De ham heeft de aangename geur en smaak van natuurlijke rook, voornamelijk van beukenhout. Het vet heeft een lichte notensmaak. Holsteiner Katenschinken heeft een smeuge en stevige (vaste) textuur.

Afhankelijk van het varkensras weegt een gerijpte ham tussen ca. 7,5 en ca. 19 kg. Het maximale vochtgehalte bedraagt 68%.

De basisingrediënten zijn: varkensham, rook, zout, salpeter, nitrietpekkel en kruiden. Daarnaast wordt voor het langzaam koud roken overwegend beukenhout (ten minste 75%) gebruikt.

De Holsteiner Katenschinken wordt in zijn geheel verkocht of op verzoek van de klant in stukken of plakken gesneden. Ook worden stukken in vacuümverpakking gerijpt en na rijping verkocht (middenstuk, kop, spierstuk of in plakken).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Voor de productie van Holsteiner Katenschinken worden achterbouten van varkens gebruikt die uit verschillende gebieden afkomstig zijn.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces, van de aanlevering van de grondstof tot de rijping van de hele ham, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het product (hele ham, stukken ervan of plakken) wordt als Holsteiner Katenschinken op de desbetreffende verpakking geëtiketteerd. De belangenvereniging Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. stelt aan de aangesloten bedrijven een verenigingseembleem beschikbaar, waarmee de Holsteiner Katenschinken (als hele ham of in stukken of plakken gesneden) kan worden gemerkt. Ook bedrijven die niet bij de vereniging zijn aangesloten, kunnen Holsteiner Katenschinken produceren en op de markt brengen, zolang zij voldoen aan de voorwaarden van het productdossier.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het geografische gebied omvat de gehele deelstaat Sleeswijk-Holstein.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De Holsteiner Katenschinken kan in de regio Sleeswijk-Holstein op een lange traditie bogen en is diepgeworteld in de regionale cultuur.

De historische ontwikkeling van de Holsteiner Katenschinken is het resultaat van een samenspel van verschillende factoren. Deze factoren zijn in Sleeswijk-Holstein bepalend voor het speciale productieproces en de daaruit resulterende bijzondere kwaliteit van de Holsteiner Katenschinken:

- De klimatologische omstandigheden in Sleeswijk-Holstein leidden tot het ontstaan van bossen, waarvan grote delen uit eiken en beuken bestonden. De vruchten daarvan, eikels en beukennoten, werden gebruikt voor het vetmesten van varkens. Varkensmesterij en bosbouw waren vroeger belangrijke pijlers van de landbouw.
- Het beukenhout werd niet alleen gebruikt als bouw hout voor huizen, maar vanwege de lange brandduur ook als brandhout voor de open stookplaatsen in de huizen. Door de overvloed aan hout en de aard van de lokale economie ontstond er in Sleeswijk-Holstein een bijzonder huistype, het zogenaamde „Hallenhaus“, dat geen schoorsteen had. In de rook van de open stookplaats werden hammen en andere vleeswaren gerookt – een van de weinige conserveringsmethoden waarover men destijds beschikte. Het „Hallenhaus“ was vanaf de vroegste bewoning van de regio en gedurende de hele middeleeuwen het meest voorkomende huistype en bleef dat tot in de periode van de industrialisatie, met de grootste concentratie in Sleeswijk-Holstein.
- Het „Hallenhaus“, dat ook model heeft gestaan voor de „Räucherkatzen“ (rookhutten), is onlosmakelijk verbonden met de traditie en ontwikkeling van het koud rookproces voor Holsteiner Katenschinken en wordt door de consumenten op een positieve manier met deze hamspecialiteit geassocieerd.
- Vanwege de snelle schimmelvorming als gevolg van de constante hoge luchtvochtigheid was en is het in Sleeswijk-Holstein niet mogelijk de ham aan de lucht te drogen. Door die omstandigheden ontstond het speciale rookprocedé dat voor de Holsteiner Katenschinken wordt gebruikt.
- Voordat de ham wordt gerookt, wordt deze gepekeld. In Sleeswijk-Holstein was ook zout al vanaf de vroegste tijden beschikbaar. Het werd gewonnen uit zeewater of verkregen door verbranding van zouthoudende planten. Aan de toenemende vraag kon worden voldaan door zout aan te voeren via de handelsroutes „Ochsenweg“ en „Salzstrasse“.
- Toen halverwege de negentiende eeuw de industrialisatie begon en de vraag naar vlees toenam, werd ham in Sleeswijk-Holstein behalve voor eigen gebruik steeds meer voor commerciële doeleinden gerookt.
- Het speciale rookprocedé is een diepgewortelde traditie in Sleeswijk-Holstein. Van oudsher waren het slachten van varkens en het roken van ham activiteiten die in de koude periode van het jaar plaatsvonden.

5.2. Specificiteit van het product

De voor de Holsteiner Katenschinken gebruikte rauwe ham wordt uitsluitend met de hand gezouten. Het gaat daarbij om een proces van droogzouten. De hammen worden bij een constant lage temperatuur gedurende drie tot acht weken in de pekruimte gerijpt en wekelijks met de hand opnieuw ingezouten. In de pekruimte worden de hammen op tafels met het pekermengsel ingewreven en in pekbaden of op schappen gerijpt. Tijdens het pekelen trekken zout en kruiden geleidelijk van buiten naar binnen in de ham.

Na het inzouten worden de hammen afgeborsteld of afgespoeld en nogmaals in een gekoelde ruimte gelegd om verder te rijpen.

Voordat de ham in de rookruimte wordt gehangen, laat men de ham licht drogen. Het rookprocedé kan verscheidene weken in beslag nemen. Het roken vindt zowel in traditionele „Räucherkatzen“ als in moderne rookruimten plaats. De typische smaak van Holsteiner Katenschinken wordt verkregen doordat men voor het roken volgens de traditie beukenhout als brandhout gebruikt, dat in de vorm van blokken of spaanders langzaam, licht smeulend en rokend opbrandt.

Na de rijpingsperiode is het snijvlak van Holsteiner Katenschinken dieprood van kleur en licht doorregen. De ham heeft een aangename natuurlijke rookgeur en -smaak. Het vet heeft een lichte notensmaak. De Holsteiner Katenschinken heeft een smeuge en stevige textuur.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De hierboven toegelichte specifieke factoren in Sleeswijk-Holstein – klimatologische omstandigheden, het bijzondere huistype met open stookplaats, beschikbaarheid van de noodzakelijke grondstoffen en economische ontwikkeling – zijn bevorderlijk geweest voor de lange traditie van de productie van Holsteiner Katenschinken volgens het specifieke koud rookproces boven rook van beukenhout en hebben ertoe bijgedragen dat het product een bijzondere plaats heeft in de cultuur van Sleeswijk-Holstein. Zo heeft Holsteiner Katenschinken zich kunnen ontwikkelen tot een regionale specialiteit, waarvan de reputatie in belangrijke mate berust op de nauwe relatie met het oorsprongsgebied. Holsteiner Katenschinken is een typische specialiteit van Sleeswijk-Holstein die kan bogen op een lange traditie. De ham geniet ook bekendheid buiten de grenzen van de deelstaat en heeft met name in de regio zelf een zeer goede reputatie.

Holsteiner Katenschinken heeft al eeuwenlang een uitstekende reputatie. Het oudste schriftelijke bewijs daarvan dateert uit 1608 en betreft de levering van ham uit de regio aan de Deense Koning Christiaan IV, de toenmalige landsheer van Sleeswijk-Holstein. Ook Zedlers' Universallexikon, een encyclopedie uit 1742, legde een bijzondere nadruk op de kwaliteit en de hoge marktwaarde van ham en spek uit de regio in vergelijking met gerookte producten uit Westfalen, Pommeren en Denemarken. Ham en spek uit de regio behoorden ten tijde van de vaart op West-Indië in de achttiende eeuw tot de meest gewilde exportproducten, die werden geruild tegen suiker en rum uit het Caribisch gebied. Holsteiner Katenschinken geldt in de lokale horeca van oudsher als een bijzonder smakelijke regionale specialiteit. Holsteiner Katenschinken staat al decennialang het hele jaar door op vrijwel iedere menukaart van restaurants en hotels die regionale gerechten serveren. In de lokale keuken is de combinatie van asperges uit de streek met Holsteiner Katenschinken het traditionele en meest gevraagde aspergegerecht.

Ook in de promotie van het toerisme en in berichten in een breed scala aan media wordt Holsteiner Katenschinken gepresenteerd als een gewilde delicatessen. De traditionele boerenhutten met hamrokerij zijn een vast onderdeel van busexcursies en trekken veel dagtoeristen. Talloze seizoensgebonden Hamfeesten dragen bij aan de grote bekendheid van de Holsteiner Katenschinken.

Daarnaast presenteert de deelstaat Sleeswijk-Holstein de Holsteiner Katenschinken al tientallen jaren als een van de belangrijkste regionale specialiteiten op de „Internationale Grüne Woche“ in Berlijn, de consumentenbeurs voor landbouw, tuinbouw en voedsel.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Het volledige productdossier is te vinden in het:

Markenblatt Heft 11 van 17 maart 2017, deel 7e, blz. 6962.

<https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/41497>

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.