

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 247/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”****Nr UE: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017****ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.  
Adres c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/Abteilung Gütezeichen  
Grüner Kamp 15-17  
24768 Rendsburg  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 43319453401  
Faks +49 43319453409  
E-mail: mheid@lksh.de

Uzasadniony interes:

Stowarzyszenie ochrony składające wniosek to grupa producentów wymienionego produktu. „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.” (Stowarzyszenie Ochrony Producentów Szyunki w Szlezwiku-Holsztynie) złożyło także pierwotny wniosek o ochronę, w związku z tym ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o wprowadzenie zmiany.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

(podkreślono)

##### b) Opis:

- Zapis w połowie akapitu pierwszego: „[...] wolno wędzona w zimnym dymie z drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „wolno wędzona w zimnym dymie głównie z drewna bukowego”.
- Zapis w akapicie trzecim: „[...] do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest tylko drewno bukowe” otrzymuje brzmienie: „do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest głównie (w co najmniej 75 %) drewno bukowe”.

Uzasadnienie:

Powodem zmiany jest fakt, że materiał stosowany do wędzenia jest kupowany i nie można zagwarantować czystości drewna bukowego pochodzącego z tartaków i od dostawców. Materiał ten może zawierać olchę i leszczynę („drewno żywopłotowe”). Sformułowanie „głównie” odzwierciedla zatem rzeczywistą sytuację. Ponieważ w procesie wędzenia stosowane jest w co najmniej 75 % drewno bukowe, zapewniony jest charakterystyczny smak, który „Holsteiner Katenschinken” zawdzięcza wędzeniu w dymie z drewna bukowego.

##### e) Metoda produkcji:

- Zapis na końcu akapitu pierwszego: „[...] wolno wędzona w zimnym dymie z drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „wolno wędzona w zimnym dymie głównie z drewna bukowego”.
- Zapis w punkcie 7 dotyczącym wędzenia: „[...] tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego jako paliwa” otrzymuje brzmienie: „tradycyjne wykorzystanie głównie drewna bukowego (w co najmniej 75 %) jako paliwa”.

Uzasadnienie:

Zob. uzasadnienie w lit. b) Opis

##### f) Związek z obszarem geograficznym

###### 2) Specyfika produktu:

- Zapis na końcu akapitu trzeciego: „[...] tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „[...] tradycyjne wykorzystanie głównie drewna bukowego”.

###### 3) Związek przyczynowy:

- Zapis w połowie akapitu pierwszego: „[...] wędzenia na zimno w dymie z drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „[...] wędzenia na zimno w dymie głównie z drewna bukowego”.

Uzasadnienie:

Zob. uzasadnienie w lit. b) Opis

#### 6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do CHNP i CHOG)

(Wyłącznie w przypadku, o którym mowa w art. 6 ust. 2 akapit piąty rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014):

Odesłanie do publikacji zmienionej specyfikacji produktu:  
<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41497>

## JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Produkty „Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”, określane dalej łącznie jako „Holsteiner Katenschinken”, są produkowane z szynki, z której nie usunięto kości stawu zawiasowego i kości długiej. Szynka jest cięta w okrągłe kawałki („Hamburger Rundschnitt”), ręcznie solona i wolno wędzona w zimnym dymie głównie z drewna bukowego. Cały proces produkcji, począwszy od dostarczenia mięsa po dojrzewanie całej szynki, ma miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym przez okres co najmniej czterech miesięcy. Pod koniec procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia, głównie w dymie z drewna bukowego. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zwarta (zbita).

W zależności od rasy świń gotowe szynki ważą od 7,5 do 19 kg. Maksymalna zawartość wody wynosi 68 %.

Podstawowymi składnikami są: szynka, dym, sól, saletra potasowa, sól peklowa i przyprawy. Ponadto do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest głównie (w co najmniej 75 %) drewno bukowe.

„Holsteiner Katenschinken” jest sprzedawana jako szynka w całości lub jest krojona zgodnie z zamówieniem klienta. Cięte kawałki są również pakowane próżniowo i mogą dojrzewać przed sprzedażą (cienkie plastry boku, grubszy koniec, grubsze plastry boku, plasterki).

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Do produkcji szynki „Holsteiner Katenschinken” stosowane są udźce świń dowolnego pochodzenia.

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Cały proces produkcji, od dostawy surowca do etapu dojrzewania całej szynki, musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Na opakowaniu produktu (szynki w całości, kawałkach lub plasterkach) znajduje się oznaczenie „Holsteiner Katen-schinken”. „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.” (Stowarzyszenie Ochrony Producentów Szynki w Szlezwiku-Holsztynie) zezwala swym członkom na używanie symbolu, który można umieszczać na opakowaniach szynek „Holsteiner Katenschinken” oferowanych w całości, kawałkach lub plasterkach. Przedsiębiorstwa, które nie są członkami stowarzyszenia, również mogą produkować i wprowadzać do obrotu „Holsteiner Katenschinken”, o ile spełniają warunki specyfikacji.

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje cały kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn.

**5. Związek z obszarem geograficznym****5.1. Specyfika obszaru geograficznego:**

Szynka „Holsteiner Katenschinken” ma długą tradycję w Szlezwiku-Holsztynie i stanowi mocno utrwalony element kultury tego regionu.

Historyczną ewolucję „Holsteiner Katenschinken” można postrzegać jako wzajemne oddziaływanie kilku czynników. W Szlezwiku-Holsztynie na proces produkcji i na wynikającą z niego wysoką jakość produktów „Holsteiner Katenschinken” wpływ mają następujące czynniki:

- Warunki klimatyczne w Szlezwiku-Holsztynie sprzyjały rozrostowi lasów, wśród których duża część składała się z dębów i buków. Ich owoce, żołądzie i orzeszki bukowe, były wykorzystywane do tuczenia świń. Hodowla świń i leśnictwo były kiedyś filarami gospodarki rolnej regionu.
- Drewno bukowe stosowane było nie tylko do budowy domów; fakt, że pali się ono powoli, sprawił, że było również palone na otwartym ogniu. Ze względu na dostępność drewna i charakter gospodarki w Szlezwiku-Holsztynie stworzono specjalny rodzaj domu. Nazywano go „Hallenhaus” i dom ten nie posiadał komina. Szyunki i inne produkty mięsne były wędzone w dymie z otwartego ognia – była to jedna z metod konserwacji stosowanych w tamtych czasach. Począwszy od czasów najwcześniejszego osadnictwa w regionie, poprzez średniowiecze, aż do epoki przemysłowej, ten rodzaj domów przeważał i był bardzo powszechny w Szlezwiku-Holsztynie.
- Dom typu „Hallenhaus”, który posłużył za wzór przy tworzeniu wędzarni („Räucherkatzen”), jest nierozdzielnie związany z tradycją i rozwojem procesu wędzenia na zimno produktów „Katenschinken”, a konsumenci postrzegają go w pozytywny sposób, kojarząc z tymi konkretnymi produktami z szynki.
- Biorąc pod uwagę niezmiennie wysokie poziomy wilgotności powietrza, w Szlezwiku-Holsztynie nie jest możliwe suszenie szynki powietrzem, ponieważ bardzo szybko tworzy się pleśń. To było powodem opracowania specjalnej metody wędzenia, którą zastosowano w odniesieniu do „Holsteiner Katenschinken”.
- Peklowanie – etap poprzedzający wędzenie – było możliwe tylko dlatego, że sól była dostępna tu od najdawniejszych czasów. Uzyskiwano ją z soli morskiej lub poprzez spalanie roślin o wysokim zasoleniu. Zwiększony popyt mógł być zaspokajany dzięki wykorzystywaniu szlaków handlowych – „Szlaku Wołów” („Ochsenweg”) i „Szlaku Solnego” („Salzstrasse”).
- We wczesnych latach rewolucji przemysłowej, w połowie XIX wieku, kiedy nastąpił wzrost popytu na mięso, wędzone szynki ze Szlezwika-Holsztynu przestano wytwarzać tylko na własny użytek i rozpoczęto produkcję na skalę komercyjną.
- Znana od lat metoda wędzenia jest również mocno zakorzeniona w tradycji Szlezwika-Holsztynu. Tradycyjnie ubój świń i wędzenie szynki prowadzono w zimnych porach roku.

## 5.2. Specyfika produktu:

Surowa szynka wykorzystywana do produkcji „Holsteiner Katenschinken” jest solona w całości ręcznie. Jest to proces peklowania na sucho. Szyunki są peklowane przez okres od 3 do 8 tygodni w pomieszczeniach do peklowania, w których panuje stała, niska temperatura, a co tydzień szynki są w całości solone ręcznie. Mieszanek peklowanych jest wcierana w szynki na stołach do solenia znajdujących się w pomieszczeniach do peklowania, a produkty są peklowane w misach do peklowania lub na półkach. W trakcie procesu peklowania sól i przyprawy powoli przenikają z zewnętrznej warstwy szynki do jej wnętrza.

Po soleniu szynki są oczyszczane lub splukiwane i pozostawiane do końcowego peklowania w kontrolowanej, niskiej temperaturze. W trakcie tego procesu szynka dojrzewa.

Zanim szynka zostanie zawieszona w komorze wędzarniczej, może zostać powierzchniowo osuszona. Proces wędzenia może trwać kilka tygodni. Odbywa się on zarówno w tradycyjnych wędzarniach, jak i nowoczesnych komorach wędzarniczych. Zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia charakterystycznego smaku „Holsteiner Katenschinken” ma tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego jako paliwa. Drewno bukowe, w postaci kłód lub wiórów, pali się wolno, delikatnie migocząc i wydzielając dym.

Po zakończeniu procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zbita.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wyżej wspomniane cechy charakterystyczne Szlezwika-Holsztynu – warunki klimatyczne, specjalny rodzaj domu z otwartym ogniem, dostępność niezbędnych surowców i rozwój gospodarczy – sprzyjały kultywowaniu wielowiekowej tradycji wytwarzania szynki „Holsteiner Katenschinken” specjalną metodą wędzenia na zimno w dymie z drewna bukowego oraz przyczyniły się do tego, że produkt ten zajął szczególne miejsce w kulturze kraju związkowego Szlezwik-Holsztyn. Tym sposobem „Holsteiner Katenschinken” stała się typowym specjałem regionalnym, który cieszy się dużą renomą przede wszystkim ze względu na bliskie związki z regionem, z którego pochodzi.

Szynka „Holsteiner Katenschinken” jest typowym przysmakiem regionalnym o długiej tradycji, który jest również dobrze znany poza regionem, a szczególnie dużą renomą cieszy się na terenie przedmiotowego regionu.

Od wielu stuleci szynka „Holsteiner Katenschinken” jest postrzegana jako bardzo renomowany produkt. Najstarsze zapiski jej dotyczące znajdują się w dokumencie z 1608 r., w którym jest mowa o wysyłaniu szynki z tego regionu królowi Danii Chrystianowi IV, który wtedy władał tym terytorium. Jakość i wysoka wartość rynkowa szynki i boczku z tego regionu w porównaniu z produktami wędzonymi z Westfalii, Pomorza i Danii zostały nawet specjalnie odnotowane w „Universalexikon” (słowniku uniwersalnym) Zedlera, który wydano w 1742 r.

W czasach podróży do Indii Zachodnich w XVIII wieku szynka i boczki z omawianego regionu należały do najbardziej poszukiwanych towarów eksportowych, które wymieniano na cukier i rum z Wysp Karaibskich.

Miejscowe restauracje zawsze miały w ofercie szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako wyjątkowo smaczny specjal regionalny. Od dziesięcioleci praktycznie wszystkie restauracje i hotele oferujące przysmaki regionalne mają tę szynkę w swoich menu przez cały rok, a w gastronomii lokalnej jest ona najczęściej podawanym tradycyjnym dodatkiem do produkowanych w regionie szparagów.

„Holsteiner Katenschinken” jest również przedstawiana jako poszukiwany przysmak w materiałach reklamowych dla turystów i reportażach licznie publikowanych w mediach. Tradycyjne wędzarnie produkujące wędzoną szynkę są stałym celem wycieczek autokarowych dla odwiedzających oraz wielu turystów dziennych. Liczne okolicznościowe „festiwale szynki” sprzyjają znacznej rozpoznawalności szynki „Holsteiner Katenschinken”.

Ponadto kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn od dziesięcioleci wystawia szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako jeden ze swoich wyjątkowych, charakterystycznych przysmaków na targach żywnościowych i rolniczych „Internationale Grüne Woche” w Berlinie.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełną wersję specyfikacji opublikowano w:

Markenblatt Vol. 11 z dnia 17.3.2017, część 7e, s. 6962

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

---