

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 102/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN”

NR WE: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Westfälischer Knochenschinken”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (gotowane, solone, wędzone itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Ogólny opis produktu:

Solona i suszona tylna szynka wieprzowa z kością.

Barwa: intensywnie ciemnoróżowa do ciemnoczerwonej z żółtą słoniną.

Smak: pikantny, ale łagodny lub z delikatnym posmakiem wędzonki, ze względu na pozostającą w szynce kość lekko orzechowy. Szczególnie łagodny i delikatny smak posiada rodzaj szynki „Westfälischer Knochenschinken” suszonej powietrzem. Z wyjątkiem etapu wędzenia wszystkie etapy produkcji obydwu rodzajów szynki są identyczne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zawartość soli: maksymalnie 6,5 %.

Zawartość wody: maksymalnie 65 % w przypadku szynki wędzonej i maksymalnie 62 % w przypadku szynki suszonej powietrzem.

Po zakończeniu etapu dojrzewania szynka w przekroju ma intensywnie czerwoną barwę z delikatnym wzorem przypominającym marmur.

Produkcja:

Wszystkie etapy produkcji, począwszy od dostarczenia surowca (cały udziec z kością) do zakładu produkcyjnego, a skończywszy na etapie pełnego dojrzewania szynki, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Minimalny czas dojrzewania wynosi sześć miesięcy. Minimalny czas peklowania wynosi trzy tygodnie.

Solenie: solenie wyłącznie ręczne. Dopuszczalne jest wyłącznie peklowanie na sucho w zalewie własnej. Nie zezwala się na wstrzykiwanie soli lub zalewy ziołowej. Każda powierzchnia szynki jest solona ręcznie. Po zakończeniu solenia szynki zostają przełożone do pojemników. Między poszczególne warstwy sypie się sól. Czas solenia wynosi w sumie 3–6 tygodni. W tym czasie w odstępach tygodniowych szynki są zanurzane we własnej zalewie. Po zakończeniu etapu solenia szynki są wyjmowane z zalewy i przekładane do pojemnika w celu tzw. skruszenia (*Nachbrennen*).

Nasączenie wodą: po etapie kruszenia szynki zostają ewentualnie nasączone wodą, następnie oskrobane, a później powieszono.

Suszenie, ewentualnie wędzenie: po etapie wiszenia szynki są wstępnie suszone lub wędzone, w zależności od rodzaju. Jeśli szynka ma być wędzona, to wykorzystuje się w tym celu wyłącznie drewno bukowe.

Pielęgnacja: szynka jest od czasu do czasu myta i suszona do osiągnięcia oczekiwanego stopnia dojrzałości.

Dojrzewanie: minimalny czas dojrzewania wynosi sześć miesięcy. Dopiero po w pełni zakończonym etapie dojrzewania szynki mogą być sprzedawane, rozpakowywane, krojone (konfekcjonowane) i pakowane próżniowo.

Nie stosuje się fosfatów ani laktonu kwasu glutonowego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Cała szynka tylna wieprzowa z kością. Przy dostawie szynki do zakładu produkcyjnego samochodem ciężarowym temperatura w ładowni samochodu nie może przekraczać 4 °C, zaś temperatura szynki musi być < 7 °C. Wartość pH powinna wynosić od 5,4 do 5,8.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy produkcji, począwszy od dostarczenia surowca (cały udziec z kością) do zakładu produkcyjnego, a skończywszy na etapie pełnego dojrzewania szynki, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Jeśli stosowana jest etykieta, powinna ona zawierać – oprócz informacji wymaganych na mocy prawa – następujące elementy:

„Westfälischer Knochenschinken” g.g.A. („Westfälischer Knochenschinken” ChOG);

unijne logo ChOG.

Zabrania się umieszczania na etykiecie innych informacji niż te wymienione w niniejszej specyfikacji. Zabrania się ponadto umieszczania informacji mogących wprowadzać konsumenta w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Związek samorządowy prawa publicznego (*Landschaftsverband*) Westfalen-Lippe (okręgi administracyjne Münster, Detmold i Arnsberg), dolnosaksońskie miejscowości 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim, 48499 Salzbergen.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

W Westfalii zrodziła się utrzymywana do dnia dzisiejszego szczególna tradycja produkcji szynki. Tradycja ta jest charakterystyczna dla obszaru geograficznego i wynika z jego szczególnych uwarunkowań.

Łagodny, przeważająco wilgotno-chłodny klimat nadmorski doskonale odpowiada potrzebom hodowli świń, która do dziś jest powszechnie praktykowana w Westfalii. We wcześniejszych stuleciach świnię były hodowane w Westfalii w specjalny sposób. Zwierzęta te miały swobodny wybieg w lasach dębowych, w których mogły się naturalnie i zdrowo rozwijać. Taka metoda hodowli umożliwia praktycznie każdemu posiadanie co najmniej jednej świni, a tym samym produkcję szynki. Jednocześnie metoda ta sprawiała, że świnię były duże, dorodne i niezbyt tłuste.

Ta przynosząca doskonałe rezultaty forma hodowli – nawet jeśli obecnie nie jest możliwa ze względu na ochronę środowiska i gęstość zaludnienia – sprzyjała zrodzeniu się szczególnej tradycji i sztuce przetwarzania mięsa i wytwarzania z niego szynki przez miejscową ludność.

Klimat sprzyja w szczególności wytwarzaniu szynki wędzonej, jednak również szynka suszona powietrzem była i jest w dalszym ciągu produkowana. Zgodnie z tradycją produkcja szynki rozpoczynała się w chłodnych miesiącach zimowych. Wynikało to po pierwsze z tego, że zwłaszcza pierwsze etapy produkcji wymagają niskich temperatur, a po drugie z tego, że na początku maja, kiedy rozpoczynał się sezon na szparagi, gotowa szynka mogła być rozkrojona. Pomimo że obecnie dzięki nowoczesnym urządzeniom produkcja szynki może odbywać się przez cały rok, utrzymały się przekazywane z pokolenia na pokolenie tradycyjne metody produkcji i dziś jeszcze przyczyniają się do wyjątkowej jakości westfalskiej szynki. Również obecnie w dalszym ciągu przywiązuje się dużą wagę do zapewnienia wysokiej jakości mięsa: solenie – tak jak kiedyś – jest wykonywane wyłącznie ręcznie, a tradycyjny czas dojrzewania – również ze względu na miejscową tradycję wytwarzania szynki – przekracza znacznie czas dojrzewania innych szynek na rynku.

5.2. Specyfika produktu:

Westfalska szynka jest od wieków znana ze swojej wyjątkowej jakości i ceniona wśród lokalnych konsumentów, a także poza regionem.

Westfalska szynka z kością jest pierwotnym rodzajem szynki westfalskiej charakteryzującym się najwyższą jakością. Jej wysoka jakość wynika z tego, że w procesie produkcji wykorzystywane są całe udźce z kością. W związku z tym, że nie zezwala się na wstrzykiwanie zalewy, szynka z kością wymaga dłuższego czasu peklowania wynoszącego co najmniej trzy tygodnie. Sól musi bowiem wnikać do szynki i kości w sposób naturalny. Również czas dojrzewania przedłuża się w wyniku solenia bez usunięcia kości, gdyż szynka wolniej schnie. Czas ten wynosi co najmniej sześć miesięcy i jest znacznie dłuższy niż w przypadku szynek innych znanych marek. Dzięki pozostawionej na czas dojrzewania kości szynka uzyskuje specyficzny, orzechowy posmak.

Historia szynki: już starożytni Rzymianie wiedzieli, że najlepszą szynkę produkuje się w Westfalii. Nie szczydli zatem sił, by uszlachetnioną szynkę wieprzową wraz z kością przetransportować konno lub pieszo wzdłuż Renu przez Alpy aż do Włoch. W XII wieku na targu w Kolonii był duży popyt na sprzedawaną tam westfalską szynkę. Miasto Dortmund podarowało cesarzowi Zygmuntovi Luksemburskiemu (1368–1437, wybrany królem po raz pierwszy w 1410 r.) dwanaście szynek. Cesarz cieszył się z tego bardziej niż ze złotej misy podarowanej przez miasto Kolonia. Wysokie uznanie dla westfalskiej szynki znajduje również wyraz w witrażu w północnym oknie (powstało około 1500 r.) zbudowanego około 1400 r. kościoła *Maria zur Wiese* w mieście Soest. Przedstawiono tam „westfalską ostatnią wieczerzę” (*westfälische Abendmahl*), podczas której zamiast chleba i wina spożywa się piwo i westfalską szynkę. Poeta Heinrich Heine nazywał Westfalię „ojczyzną szynki”.

W niderlandzko-niemiecko-francuskim konflikcie w latach 1674-1678 możliwe było zapobieżenie plądrowaniu i zakwaterowaniu dzięki przetransportowaniu szeregu ładunków szynki z westfalskiego regionu Sauerland do Wiednia.

Długa tradycja „westfalskiej szynki” odzwierciedla się również w języku. W westfalskich domach wiejskich nad otwartym paleniskiem znajdowało się miejsce zwane „westfalskim niebem” (*westfälischer Himmel*), gdzie wieszano szynkę w celu uwędzenia.

- 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):

Uznanie dla produktu wynika z jego geograficznego pochodzenia. Obecna od wieków i podtrzymywana dzięki naturalnym warunkom tradycja produkcji szynki w Westfalii, a także związane z nią *know-how* miejscowych producentów, przyczyniły się do tego, że westfalska szynka z kością jest wysokiej jakości produktem o charakterystycznym smaku, znanym daleko poza regionem jako specjalność regionalna i cieszącym się dużym uznaniem w znacznej mierze ze względu na pochodzenie geograficzne. Uznanie to wynika z tradycji produkcji szynki, która to tradycja wyróżnia się w szczególności tym, że przewiduje dłuższy czas dojrzewania niż w przypadku zwykłej szynki.

Typowa dla regionu metoda produkcji prowadzi również do tego, że obiektywne właściwości szynki wywodzą się z jej pochodzenia geograficznego. W szczególności typowy dla regionu dłuższy czas dojrzewania i peklowania szynki sprawiają, że ze względu na mniejszą zawartość wody właściwości fizyczne (konsystencja, zwartość, specyficzna waga szynki), chemiczne (zwłaszcza mniejsza zawartość wody i zależna od niej stosunkowo wyższa zawartość innych substancji, takich jak tłuszcze i białka), a także zależne od nich właściwości organoleptyczne produktu różnią się od tych właściwości typowych dla innych szynek.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/17403>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.