

Teil 7e) Aktualisierung der Produktspezifikation

bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 305 99 007.1

Schwarzwälder Schinken

Verordnung zur Genehmigung der Änderung der Produktspezifikation:

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 561/2013 der Kommission vom 14. Juni 2013 (ABl. L 167 vom 19.06.2013, S. 8)

Fundstelle der Veröffentlichung des Änderungsantrags im Amtsblatt der EU:

ABl. C 274 vom 11.09.2012, S. 2

Produktspezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

„Schwarzwälder Schinken“

b) Beschreibung:

Schwarzwälder Schinken ist ein zugeschnittener, roher und geräucherter knochenloser Hinter-schinken mit oder ohne Oberschale, der nach spezieller Trockenpökellung (d.h. ohne Injektion von Salzlake ins Muskelfleisch) nach hauseigenen Gewürzrezepten gesalzen und unter Verwendung von Nadelhölzern aus dem Schwarzwald kaltgeräuchert wird.

Dadurch erhält er eine dunkle äußere Farbe.

Im Anschnitt hat er eine kräftig rote Fleischfarbe und zeichnet sich durch einen typischen Geruch nach Rauch aus.

Der Magerteil hat einen spezifischen Schinkengeschmack, der Genusswert wird durch den Speckanteil erhöht und abgerundet.

Der Speckanteil muss ein gutes nussartiges gewürztes Aroma haben.

Schwarzwälder Schinken hat einen Speckrand. Der Speck ist in der Farbe weiß. Nur in Ausnahmefällen, z.B. bei Nuss-Endstücken, ist kein Speckrand sichtbar. Entfettete Schinken, auch wenn sie aus Schwarzwälder Schinken hergestellt und geschnitten sind, dürfen nicht als Schwarzwälder Schinken bezeichnet werden.

c) Geografisches Gebiet:

Schwarzwald. Als Grenzen des Schwarzwaldes gelten im Westen die von Basel nach Karlsruhe führende B 3, im Norden von Pforzheim dem Schwarzwaldausläufer entlang der B 3 bei Karlsruhe, im Süden vom Rhein bis Basel über Lörrach, Schopfheim bis Waldshut, im Osten über das Wutachtal, Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold und Calw nach Pforzheim; Gemarkungen, die bis zur Gemeindegebietsreform in Baden-Württemberg Anfang der 1970iger Jahre von den genannten Grenzlinien durchschnitten werden, gelten zur Gänze als einbezogen.

d) Ursprungsnachweis:

Der Schwarzwälder Schinken wird seit Jahrhunderten im Schwarzwald nach traditionellen alt-überlieferten Rezepturen hergestellt.

e) Herstellungsverfahren:

Die zur Herstellung von Schwarzwälder Schinken benötigten Hinterschinken werden Schweinen entnommen, die in Bezug auf Haltung, Fütterung und Typ (Fleischschwein) Gewähr für die gewünschte Spitzenqualität in der Endstufe der Verarbeitung bieten.

Beim Einkauf von frischem Hinterschinken bietet die Wareneingangskontrolle Gewähr für die gewünschte Spitzenqualität in der Endstufe.

Gesalzen und kräftig gewürzt werden die Schinken in Behälter gelegt. Nach einigen Wochen werden sie aus der Lake genommen.

Die nun folgende gut mehrtägige Trockenlagerung (Durchbrennen) ist wichtig für das typische Pökelaroma. In gemauerten Feuerstellen wird der Rauch zum Räuchern der Schinken gewonnen. Das Räuchern der Schinken erfolgt in Rauchkaminen oder Rauchkammern bei +20 bis ca. +30 Grad C. Er wird mindestens eine Woche mit Nadelhölzern und Sägemehl aus dem Schwarzwald gut geräuchert.

Nach dem Räuchern folgt eine mehrwöchige Schinkenreifung, die in Klimäräumen stattfindet.

Der Schinken ist durch eine gute Durchpökellung, einen entsprechenden Speckanteil als Auf-lage zum Mageranteil sowie einen entsprechenden Austrocknungsgrad von ca. 25 % und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 2,2: 1 gekennzeichnet. Das Wasser-Eiweiß-Verhältnis bezieht sich auf den ganzen Schinken.

Die gesamte Herstellung von der Prüfung der spezifikationsgerechten Qualität der ungepökelten Schweinehinterschinken bis zum verkaufsfertigen Endprodukt erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Der Schwarzwald zeichnet sich durch ein günstiges Mittelgebirgsklima aus, welches insbesondere das Wachstum der zur Herstellung erforderlichen Nadelhölzer sowie die spezielle Art der Kalträucherung des Schwarzwälder Schinkens fördert. Hinzu kommen das große Traditionsbewusstsein der Menschen und ihre Verbundenheit zu dieser Region.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Schwarzwälder Schinken besitzt eine dunkle äußere Farbe. Im Anschnitt hat er eine kräftig rote Fleischfarbe und zeichnet sich durch einen typischen Geruch nach Rauch aus. Der Magerteil hat einen spezifischen Schinkengeschmack, der Genusswert wird durch den Speckanteil erhöht und abgerundet. Der Speckanteil muss ein gutes nussartiges gewürztes Aroma haben.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der Schwarzwälder Schinken wird im Schwarzwald seit langer Zeit nach traditionellen, alt überlieferten Rezepturen hergestellt.

Der spezifische Geschmack des Schwarzwälder Schinkens rührt insbesondere von der Verwendung von Nadelhölzern aus dem Schwarzwald beim Räuchern her. Die Schwarzwaldluft, verbunden mit den im Schwarzwald herrschenden idealen klimatischen Verhältnissen spielt bei der mehrwöchigen Schinkenreifung, die nach

dem Räuchern in Klimaräumen stattfindet, eine wichtige Rolle. Sie lässt das würzige Aroma ideal ausreifen und garantiert eine gleichbleibend gute Qualität. Diese günstigen Voraussetzungen haben es ermöglicht, dass die Kunst dieser speziellen Form des Räucherns sich im Schwarzwald entwickeln und zur jetzigen hohen Form reifen konnte.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Regierungspräsidium Karlsruhe
Anschrift: Schloßplatz 1-3, 76131 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 92 6-0
Telefax: : 0721 / 92 66 11

h) Etikettierung:

—

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

- Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches
- Richtlinien für Fleischerzeugnisse
- allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften speziell der Fleischverordnung, Zusatzstoff-Zulassungs-VO