

VERORDNUNG (EWG) NR. 2081 DES RATES
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)

g.U. () g.g.A. (X)

Nationales Aktenzeichen: _____

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bundesministerium der Justiz

Postfach

53170 Bonn

Tel.: 02 28/58-0

Fax: 02 28/58 45 25

2. Antragstellende Vereinigung:

Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller

c/o Kreishandwerkerschaft Schwarzwald-Baar

78048 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721/51059

Fax: 07721/1077

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: Schwarzwälder Schinken

4. Art des Erzeugnisses (lt. Liste): Fleischerzeugnis

5. Beschreibung des Erzeugnisses:

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

a) Name:

Schwarzwälder Schinken

b) Beschreibung:

Schwarzwälder Schinken ist ein zugeschnittener, roher und geräucherter knochenloser Hinterschinken mit oder ohne Oberschale, der nach spezieller Trockenpökellung nach bestimmten Rezepten und unter Verwendung von Hölzern des Schwarzwaldes und Gewürzzugabe kaltgeräuchert hergestellt wird und dadurch eine dunkle äußere

Farbe besitzt. 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 und gewürztes Aroma haben.

c) Geographisches Gebiet:

Schwarzwald

d) Ursprungsnachweis:

Der Schwarzwälder Schinken wird seit Jahrhunderten im Schwarzwald nach traditionellen, altüberlieferten Rezepturen hergestellt.

e) Gewinnungsverfahren:

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. Von Hand gesalzen und kräftig gewürzt werden die Schinken in große Bottiche zum Reifen gelegt. Nach einigen Wochen werden sie aus der sich gebildeten Lake genommen und vom Salz befreit. Die folgende gut zweiwöchige Trockenlagerung auf Rosten ist wichtig für das typische Pökelaroma. In gemauerten Kaminen werden die durchgereiften Schinken bei + 20° C bis + 25° C zwei bis drei Wochen über Tannenhölzern gut geräuchert. Der Schinken ist durch eine gute Durchpökellung, einen entsprechenden Speckanteil als Auflage zum Magerteil sowie einen entsprechenden Austrocknungsgrad, der ca. 20 bis 25 % beträgt und einem Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 2,2 : 1 entspricht, gekennzeichnet.

f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:

Die trockene Schwarzwaldluft, verbunden mit den in den Höhenlagen des Schwarzwaldes herrschenden idealen klimatischen Verhältnissen, spielt bei der dreiwöchigen

Schinkenreifung, die nach dem Räuchern in Klimaräumen stattfindet, eine wichtige Rolle. Sie lassen das würzige Aroma ideal ausreifen und garantieren eine gleichbleibend gute Qualität.

g) Kontrolleinrichtung:

Regierungspräsidium Karlsruhe
Schloßplatz 1-3
76131 Karlsruhe

Tel.: 0721/9260

Fax: 0721/926611

h) Etikettierung:

i) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggfs.):

- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Richtlinien für Fleischerzeugnisse
- Allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften, speziell der Fleischverordnung

=====

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG: _____

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 1 / 1