Anlage 1 zum Fragebogen

Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel nach der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 - Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung

zu 1

Verein zum Schutze der Herkunftsbezeichnung Ammerländer Schinken e. V.

26655 Westerstede, Gartenstr. 2 a (Haus des Handwerks)

Tel.: 04488/2054/2055
Fax.: 04488/2743

Erzeuger/Verarbeiter sind die Mitglieder des Vereins zum Schutze der Herkunftsbezeichnung Ammerländer Schinken e. V. durch entsprechenden Lizenzvertrag (Mitgliederverzeichnis und Muster Lizenzvertrag anbei)

zu 2

Ammerländer Schinken RAL - RG 0105

zu 3

Herkunftsort ist das Gebiet des Landkreises Ammerland, welcher seine geographische Lage im Bundesland Niedersachsen hat.

Der Landkreis Ammerland ist seit Generationen Herkunftsort würziger Schinken mit originellem Wohlgeschmack und speziellen Qualitätsanforderungen, die sich auf überlieferte traditionelle Erzeugungsmethoden stützen. Die Anforderungen an die Herstellung und an die Ware sowie an die Qualität sind hierbei einheitlich festgelegt (RAL - RG 0105), welche sich aus den traditionellen Erzeugungsmethoden ableiten.

Mithin handelt es sich um eine "geographische Angabe".

zu 4

Ammerländer Schinken ist ein zugeschnittener, roher und geräucherter Hinterschinken mit oder ohne Knochen (mit voller Oberschale), der nach alt überlieferter Art gepökelt wird (trocken oder naß, dagegen nicht gespritzt).

...

Der Schinken wird mit heimischen Hölzern und Gewürzen langsam kalt geräuchert und ist äußerlich von einer hellen Rauchfarbe.

Ammerländer Katenschinken oder Ammerländer Dielenrauchschinken ist ein Ammerländer Schinken, der auf der Diele eines Ammerländer Rauchhauses am offenen Feuer gereift und geräuchert wird.

a) sachgemäßer Zuschnitt
b) gute Durchpökelung
c) kräftig rote Fleischfarbe im Anschnitt
d) ein entsprechender Speckanteil als Auflage zum Mageranteil
e) ein Austrocknungsgrad, der einem Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 2,5 : 1 entspricht
f) typischer Geruch nach Rauch
f) im Magerteil spezifischer Schinkengeschmack, wobei der Genußwert durch den Speckanteil erhöht und abgerundet wird. Der Speckanteil muß ein gutes Aroma haben.

zu 5

Gebiet des Landkreises Ammerland, gelegen im Bundesland Niedersachsen

zu 6

Ammerländer Schinken:

Hinweis auf die geographische Herkunft durch die Verwendung der Wortbegriffes "Ammerländer".

Zur Kennzeichnung von Ammerländer Schinken wird das nachstehend abgebildete Wortzeichen verwendet.

Die Bezeichnung Ammerländer Schinken darf nur von Herstellern verwendet werden, die innerhalb des Landkreises Ammerland ansässig sind und bestimmte Richtlinien bei der Erzeugung einhalten (hier angeführt).

...

zu 7

Die Herstellung von Ammerländer Schinken muß dem redlichen und traditionellen Handelsbrauch, den Festlegungen des deutschen Lebensmittelbuches, den Richtlinien für Fleischerzeugnisse sowie den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorschriften, speziell der Fleischverordnung, entsprechen.

Bei der Herstellung sind die gesetzlichen Hygieneanforderungen zu erfüllen.

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

Kühlung, Salzung, Pökelung und Reifung der Schinken vor dem Räuchervorgang selbst sind nach den bewährten Methoden vorzunehmen und müssen bei Ammerländer Knochenschinken und Ammerländer Katenschinken mindestens 10 Wochen in Anspruch nehmen.

zu 8

Das Gebiet des heutigen Landkreises Ammerland ist seit Generationen Herkunftsort würziger Schinken, die wegen ihres originellem Wohlgeschmacks über die Grenzen hinaus geschätzt werden und als Ammerländer Schinken bekannt sind.

zu 9

Eingetragenes Warenzeichen beim Deutschen Patentamt
Warenzeichen: 976 578/29 ESt V

Registrierung beim Ausschuss für Lieferbedingungen und Gütesicherung unter RAL - RG 0105

Es ist beabsichtigt, die Bezeichnung "geschützte geographische Angabe" ("g.g.A.") zu verwenden.

zu 10

Folgende nationalen Vorschriften/Gesetze/Verordnungen sollen eingehalten werden:

...

Festlegungen des deutschen Lebensmittelbuches
Richtlinien für Fleischerzeugnisse
Allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften (speziell der Fleischverordnung)
Hygieneanforderungen

zu 11

Eingetragenes Warenzeichen beim Deutschen Patentamt
unter dem Warenzeichen 976 578 / 29 EstV

Registrierung beim Ausschuss für Lieferbedingungen und Gütesicherung unter RAL - RG 0105

zu 12

zu 13

siehe beiliegende Broschüren