

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

Telefon: 02 28/58-0

Fax: 02 28/58 45 25

2. Antragstellende Vereinigung:

Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Ammerländer
Schinken e.V.

Gartenstraße 2 a

26655 Westerstede

Telefon: 0 44 88/20 54 oder 20 55

Fax: 0 44 88/27 43

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: 1) Ammerländer Dielenrauchschinken
2) Ammerländer Katenschinken

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

5. Beschreibung des Erzeugnisses:

(Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

a) Name:

1) Ammerländer Dielenrauchschinken

2) Ammerländer Katenschinken

b) Beschreibung:

- roher und fester zugeschnittener Hinterschinken
mit voller Oberschale vom Schwein;

- helle Rauchfarbe und milder, leicht würziger Geschmack;
- kräftig rote Fleischfarbe im Anschnitt;
- typischer Geruch nach Rauch;
- im Magerteil spezifischer Schinkengeschmack, wobei der Genußwert durch den Speckanteil erhöht und abgerundet wird. Der Speckanteil muß ein gutes Aroma haben;
- die zur Herstellung benötigten Hinterschinken müssen von Schweinen der ursprünglichen Rasse "Ammerländer Edelschwein" oder von Schweinen mit gleicher Struktur stammen, die in bezug auf Haltung, Fütterung und Typ (Fleischschwein) Gewähr für die gewünschte Spitzenqualität in der Endstufe der Verarbeitung bieten.

c) Geographisches Gebiet:

Landkreis Ammerland

d) Ursprungsnachweis:

Im 19. Jahrhundert gründeten sich im Landkreis Ammerland eine Reihe von Fleischwarenfabrikationen, die daran gingen, Fleischerzeugnisse in größeren Mengen zu produzieren. Die Gründung der Fleischwarenfabrikation ist in etwa zeitgleich mit der beginnenden Industrialisierung in Europa des vorigen Jahrhunderts vorangeschritten. Hiermit einhergehend trat eine größere Produktion u. a. auch der verschiedenen Ammerländer Schinken ("Ammerländer Dielenrauchschinken", "Ammerländer Katenschinken") ein, die an Zwischenhändler in städtische Zentren geliefert und auch in das Ausland exportiert wurden. Vor dieser Industrialisierung im Fleischwarenbereich wurden die Ammerländer Schinken von kleinen Fleischereihandwerksbetrieben für einen kleineren Personenkreis und in kleinerem Umfang produziert. Hauptsächlich aber wurden Ammerländer Schinken durch heimische Bauern für einen geringen Eigenbedarf und für städtische Zentren produziert, die diese bei sog. Speckhändlern gegen verschiedene Waren ein-

tauschten oder auch verkauften, da sich die Bauern den Verzehr dieses Lebensmittels auf Dauer nicht leisten konnten. Wann der Begriff Ammerländer Schinken als Sammelbegriff für die verschiedenen Schinkenarten geprägt wurde, läßt sich nicht genau feststellen, jedoch kann aufgrund der Geschichtsschreibung davon ausgegangen werden, daß die Begriffe "Ammerländer Dielenrauchschinken" und "Ammerländer Katenschinken" etwa seit dem 18. Jahrhundert bestehen. Die Erzeugungsrezepturen und Erzeugungsweisen haben sich bei den Ammerländer Schinken im Laufe der Generationen mehr und mehr angeglichen. Verbindlich festgeschrieben wurden sie für alle Erzeuger mit Gründung des Vereins zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Ammerländer Schinken im Jahr 1978, mit dem Ziel, unter den Wortbezeichnungen "Ammerländer Dielenrauchschinken" und "Ammerländer Katenschinken" auch für die Zukunft qualitativ hochwertige Schinken herzustellen, die Qualitätsmerkmale aufweisen, die sich in vielen Generationen verfestigt haben.

e) Gewinnungsverfahren:

Der Hinterschinken vom Schwein wird nach alt überlieferter Art gepökelt (trocken oder naß, dagegen nicht gespritzt). Nach der Pökellung erfolgt ein sog. "Nachbrennen" für zwei Wochen an der frischen Luft. Die sich anschließende Räucherung erfolgt über einen Zeitraum von mindestens zehn Wochen auf der Diele eines Rauchhauses ohne Rauchabzug (Kate, Bauernhaus oder Landhaus). Im Gegensatz zum "Ammerländer Schinken" und "Ammerländer Knochenschinken" ist eine Räucherung in einer Räucherungsanlage nicht statthaft.

Bei Abgabe vom Erzeuger müssen die Schinken u.a. eine gute Durchpökellung, einen entsprechenden Speckanteil als Auflage zum Mageranteil sowie einen Austrocknungsgrad, der einem Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 2,5:1 entspricht, aufweisen.

- 4 -

f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:

Für die Erzeugung von "Ammerländer Dielenrauchschi-
ken" und "Ammerländer Katenschinken" kommen aus-
nahmslos Hinterschinken des "Ammerländer Edelschweins"
oder des Typs Fleischschwein, dessen Fleisch von der
Struktur her fest und fleischig ist, aus heimischer
Züchtung bzw. Mästung zur Verarbeitung. Speziell hier-
für wurde im vergangenen Jahrhundert ein Schwein her-
angezüchtet, welches von der Typisierung als Fleisch-
schwein zu klassifizieren und unter der anerkannten
Rassenbezeichnung "Ammerländer Edelschwein" bekannt
ist. Diese Schweinerasse wird auch heute noch im Land-
kreis Ammerland teilweise gezüchtet.

g) Kontrolleinrichtung:

Bezirksregierung Weser-Ems
Postfach 24 47
26014 Oldenburg

h) Etikettierung:

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

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: ____/____/____