

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 188/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„EICHSFELDER FELDGIEKER”/„EICHSFELDER FELDKIEKER”****NR WE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker”

**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:**

Półtwarda, surowa kiełbasa o typowym, delikatnie kwaśnym smaku.

Wytwarzana z mięsa wieprzowego z dodatkiem typowych przypraw (przy produkcji dodaje się obowiązkowo sól i pieprz – biały lub czarny, mielony, często również kolendrę), pakowana w osłonki w kształcie pęcherza (pęcherz cielęcy, woreczek lniany lub inne osłonki białkowe o tym kształcie).

Przy produkcji wykorzystuje się wyłącznie najlepsze, twarde kawałki mięsa pochodzącego ze świń o wydłużonym okresie tuczenia i o masie tuszy ciepłej wynoszącej przynajmniej 130 kg. Kawałki mięsa pochodzą ze specjalnie wyselekcjonowanych części tuszy (mięso z mięśni, nogi, grzbietu; jako tłuszcz wykorzystuje się jedynie twardy tłuszcz z brzucha oraz warstwy tłuszczu pokrywającej poledwicę). Przy rozpoczęciu produkcji mięso wieprzowe musi być ciepłe. Produkcja przy użyciu ciepłego mięsa oznacza, że transport nieschlodzonego mięsa może odbywać się maksymalnie dwie godziny po uboju oraz że przetwarzanie mięsa może odbywać się maksymalnie cztery godziny po uboju.

**Właściwości chemiczne**

— maksymalna zawartość tłuszczu: ok. 35 % w dojrzałym produkcie,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- zawartość białka mięsnego bez dodatku kolagenu: nie mniej niż 15 %,
- utrata surowca podczas procesu dojrzewania: przynajmniej 33 %.

#### Właściwości fizyczne

- suszona za pomocą powietrza, półtwarda,
- łagodne suszenie w kontrolowanym środowisku, okres dojrzewania w zależności od kalibru osłonki w kształcie pęcherza,
- komory klimatyczne posiadające odpowiednią florę, wytworzoną przez dziesięciolecia; w nowych komorach klimatycznych florę wprowadza się wraz ze wstępnie dojrzałymi produktami;
- wielkość: średnica: 8–15 cm, długość 15–30 cm; w przypadku produktu pokrojonego: osłonki o średnicy przynajmniej 65 mm,
- wygląd zewnętrzny: półtwarda kielbasa z surowego mięsa z reguły w kształcie gruszki, po przekrojeniu o widocznej, intensywnie czerwonej barwie i równomiernej ilości tłuszczu i chudego mięsa.

#### Właściwości organoleptyczne

- wykwintne i intensywnie aromatyczne niuanse smakowe, typowe dla tego produktu; kielbasa ta jest również jędrna przy nagryzaniu.

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

Produkcja „Eichsfelder Feldgieker” wymaga mięsa wysokiej jakości. Do produkcji używa się twardych kawałków mięsa wysokiej jakości, które uzyskać można wyłącznie od świń o możliwie najwyższej masie tuszy (wynoszącej przynajmniej 130 kg). W celu uzyskania tak wysokich mas tuszy wykorzystuje się krzyżówki rdzennych ras, charakteryzujących się dużą odpornością na stres (na przykład Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein, częściowo również knury innych ras, z wyjątkiem rasy Pietrain (wrażliwej na stres). Do produkcji tej specjalnej kielbasy wykorzystuje się wszystkie części tuszy, w tym jej najszlachetniejsze części.

Mięso musi być ciepłe, tzn. musi zostać przetworzone maksymalnie 4 godziny od uboju.

#### 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, od wyboru odpowiedniego surowca do dojrzewania kielbasy, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Eichsfeld to region w środkowych Niemczech. Leży on w granicach kilku krajów federalnych. Są to:

- w Turynii: cały powiat Eichsfeld; z powiatu Unstrut-Hainich wyłącznie gminy: Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode oraz związek międzygminny Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein,
- w Dolnej Saksonii: z powiatu Göttingen: związek gmin Gieboldehausen, gmina Duderstadt, a ze związku gmin Radolfshausen jedynie gminy Seeburg i Seulingen; z powiatu ziemskiego Northeim jedynie gmina Katlenburg-Lindau,
- w Hesji: z powiatu Werra-Meißner wyłącznie dzielnice Neuseesen i Werleshausen gminy Witzshausen.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Eichsfeld jest regionem historycznym, położonym w południowej Dolnej Saksonii oraz północnej Turynгии, który odróżnia się wyraźnie od regionów położonych w pobliżu rodzajem gleb oraz klimatem (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, strona 2, załącznik 2). Produkcja kielbasy, a w szczególności produkcja „Eichsfelder Feldgieker” ma długą tradycję, która znalazła również odzwierciedlenie w źródłach pisanych, na co wskazują wzmianki w następujących dokumentach:

Podczas kontroli miejskiej w roku 1718 w Hilkerode za 3 ½ funta *felt kycker* płacono czternaście dobrych groszy (Wandregister, obecnie w archiwum miasta Duderstadt).

Następnie w 1724 r. o „Eichsfelder Feldgieker” wspomina się w dokumencie z rejestru Bernshäuser:

Zgodnie z księgą wydatków kasy miejskiej Duderstadt, za „dwa duże feld gücker”, które podano podczas wizyty namiestnika Eichsfeld i dziekana katedry w Duderstadt w dniach 21–23 października 1744 r., zapłaciła ona 12 groszy.

W księdze wydatków kasy miejskiej miasta Duderstadt z 1748 r. wpisano z okazji wizyty dziekana katedry i namiestnika Eichsfeld w dniu 4 listopada 1748 r.: „podano im kielbasę i feltgieker na śniadanie i obiad”.

Około 1770 r. w księdze gospodarskiej klasztoru Reifenstein znalazła się wzmianka o tym, że „76 funtów (kielbasy) dostarczono na dwór w Moguncji” przy czym użyto jej łacińskiej nazwy „Eichfeldicus Butulus” (Deutschlands kulinarisches Erbe, („Kulinarne dziedzictwo Niemiec”) Cadolzburg 1998, s. 63).

W magazynie „Unser Eichsfeld” („Nasze Eischsfeld”), edycje 1927 oraz 1937 można przeczytać, że kielbasa „Feldgieker” już w XVIII w. cieszyła się znaczną popularnością za granicą. Na przykład służyła ona jako prezent na dworze cesarskim w Pradze, jak wspomina zatrudniony tam główny zarządca Joseph Rudolf (zm. w 1816 r.).

Również w kręgach Johanna Wolfganga von Goethe ceniono jakość kielbas „Feldgieker”. Dnia 4 kwietnia 1793 r. ówczesna aktorka i śpiewaczka operowa, Karoline Jagemann, której rodzice pochodzili z Eichsfeld, wspominała o tych kielbasach w liście do swojego ojca mieszkającego w Weimarze.

W 1844 r. po raz pierwszy opisano dokładnie kielbasę „Feldkyker”: „Feldkyker” to długa, kielbasa typu „Schlack” w grubej osłonce, której nazwa wywodzi się z faktu, że – chodzi tu o kielbasy dużego rozmiaru – po włożeniu jej do kieszeni spodni lub kurtki myśliwskiej wystaje z niej, czyli – „Feld kykt” – spogląda na pole. Koniec kielbasy, który w najgrubszym miejscu zrobiony jest z jelit, to „Feldkyker” pierwszej klasy (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

W 1919 r. lokalny historyk Wüstefeld napisał (strona 13): „Właśnie dlatego, że w codziennym życiu mieszkańcy Eichsfeld są smakoszami – »Feldgieker« (rodzajowi kielbasy metki) należą się najwyższe pochwały, choć nie jada się jej tu każdego dnia – mogą oni rozkoszować się tym przysmakiem przy szczególnych okazjach.”.

W przypadku „Eichsfelder Feldgieker” przetwarzanie jeszcze ciepłego mięsa na surową kielbasę jest tradycją szczególnie mocno zakorzenioną w omawianym regionie. W Eichsfeld z ciepłego mięsa produkuje się również tradycyjnie mięso mielone. Jest to praktyka zakazana w innych częściach Niemiec, jednak została ona dopuszczona w omawianym regionie w ramach odstępstwa przewidzianego w niemieckich przepisach sanitarnych dotyczących mięsa. Wspomniany przepis uwzględnia rozwój historyczny, zgodnie z którym tradycja przetwarzania ciepłego mięsa wieprzowego powstała w ramach pielęgnowanego od stuleci sposobu przetwarzania mięsa w Eichsfeld, która to metoda przetrwała do dzisiaj.

### 5.2. Specyfika produktu:

#### Cechy obiektywne

Praktykowana tradycyjnie w Eichsfeld metoda przetwarzania ciepłego mięsa podczas produkcji surowej kielbasy występuje bardzo rzadko (jedynie w przypadku heskiej kielbasy *Ahlen Wurscht*). Wspomnianą metodę wykorzystuje się wyłącznie przy produkcji „Eichsfelder Feldgieker” (nie korzysta się z niej przy produkcji „Göttinger Feldgieker”). Przetwarzanie ciepłego mięsa umożliwia uzyskanie wyjątkowej jakości końcowego produktu.

Ciepłe mięso różni się od mięsa chłodzonego w zakresie zachodzących w nim procesów biochemicznych. Przez pewien czas po uboju są one podobne do procesów zachodzących w żywym organizmie. Spowodowane jest to wyższym poziomem pH, obecnością przekaźników energii (ATP, adenozyntri-fosforan) w komórkach jeszcze cieplej tuszy oraz interakcją między nimi a białkami kurczliwymi mięśni, miozyną i aktyną. Wspomniana interakcja prowadzi do różnorodnych procesów w mięśniach szkieletowych, warunkuje sprężystość mięśni oraz prowadzi do utrzymania podziału między dwoma frakcjami białek mięśni szkieletowych. Proces ten pociąga za sobą lepsze związanie wody i tłuszczu, a co za tym idzie, mięso ma lepsze właściwości. W związku z powyższym do mięsa dodaje się również mniejszą ilość sztucznych substancji.

Wszyscy producenci „Eichsfelder Feldgieker” prowadzą własny ubój lub kupują tusze – po odpowiednio przeprowadzonym uboju – od lokalnej rzeźni w Heiligenstadt. Rzeźnia ta posiada specjalne pozwolenie oraz wykaz zatwierdzonych przez odpowiedni organ weterynaryjny zakładów przetwórczych.

Łagodny proces dojrzewania w specjalnym klimacie Eichsfeld, duże umiejętności rzemieślnicze producentów z Eichsfeld, okres dojrzewania w zależności od kalibru jak również charakterystyczny dla „Eichsfelder Feldgieker” kształt pęcherza, występujący bardzo rzadko w przypadku innych kiełbas, wskazują na fakt, iż produkt ten należy do kategorii tradycyjnych, regionalnych specjalności. Komory klimatyczne, w których od dziesięcioleci pielęgnuje się charakterystyczną florę (w nowych komorach florę wprowadza się wraz ze wstępnie dojrzałymi produktami) powodują, że powstaje szczególnie smak produktu.

#### Renoma

Produkt cieszy się szczególną renomą ze względu na jego pochodzenie geograficzne. Związek między charakterystycznym wyglądem produktu a jego pochodzeniem geograficznym zachodzi tak dalece, iż jego kształt kojarzony jest z trwającą od wieków tradycją wytwarzania produktu w Eichsfeld, stanowiącą podstawę jego renomy. Wspomniany szczególnie kształt tej kiełbasy budzi u wielu osób, szczególnie z terenów środkowych Niemiec, natychmiastowe skojarzenia z Eichsfeld.

Wiele źródeł pisanych z dawnych czasów potwierdza również istnienie takich skojarzeń w przeszłości. Również dzisiaj kiełbasa „Eichsfelder Feldgieker” jest znana i lubiana poza obszarem jej produkcji jako kulinarna specjalność oraz produkt rozsławiający Eichsfeld.

Renomę produktu potwierdzają również następujące źródła:

W literaturze:

W „Unser schönes Eichsfeld” („Nasze piękne Eichsfeld”) (opublikowane przez Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Wydawnictwo Mecke, 2000) wspomina się o „Eichsfelder Feldgieker” na stronach 160 i 190. W książce wspomina się, że produkty pochodzące z domowego uboju w Eichsfeld, do których należy kiełbasa „Feldgieker”, mają „niezrównany smak”. Na stronie 190 mówi się o „Eichsfelder Feldgieker” jako o „królowej kiełbas z Eichsfeld”.

W przewodniku „Thüringen” („Turyngia”) autorstwa Suchera und Wurlitzera (DuMont Reisesachenbuch, Wydanie 2, 2006) na stronie 40 pod zakładką „Potrawy i napoje” napisano:

„Prawie każdy region Turyngii ma swój lokalny przysmak. Na przykład mieszkańcy Eichsfeld są zdecydowanymi orędownikami nie tylko pieczonej kiełbasy, ale również »Eichsfelder Feldgieker« oraz »Eichsfelder Kälberblase«, dwóch twardych rodzajów metki z wieprzowiny. (...)”.

W książce „Das Eichsfeld Kochbuch” („Specjały z Eichsfeld – książka kucharska”) (Edition Limosa 2008) kiełbasa „Eichsfelder Feldgieker” występuje już w podtytule. Funkcjonuje ona jako synonim szerokiego spektrum potraw typowych dla kuchni z Eichsfeld. Podtytuł brzmi: „Między Schmandkuchen a Feldgieker”.

W książce „Eichsfelder Küchengeschichten” („Historie kuchenne z Eichsfeld”) (Wydawnictwo Mecke, 2004, 3. wydanie rozszerzone) wspomina się o „Eichsfelder Feldgieker” na stronie 21, gdzie napisano, że kiełbasa ta dojrzewa aż do maja, a kroi się ją po pierwszym trelu kukułki. Na stronie 22 opisano historię, w której odegrała rolę właśnie kiełbasa „Feldgieker”. Na stronie 80 wspomina się, że przy specjalnej okazji zjadano również ostatnie duże kiełbasy „Feldgieker” z chlebem ze śmietaną, jako że zbliżał się czas uboju.

W gazecie lokalnej z Eichsfeld, rocznik 53, zeszyt I, styczeń 2009, strona 9 f, wspomina się przy tym, iż jeden z pomocników pracujących przy uboju podczas tegoż wyrecytował długi wiersz:

„I dobrze się stało, że już przy 16 zwrotce jego wiersza zakończono produkcję kielbasy. Ostatecznie »królowa kielbas z Eichsfeld«, którą w Obereichsfeld nazywa się »Feldgieker« a w Untereichsfeld »Kälberblase«, powinna po roku dojrzewania zachwycać swoim pełnym smakiem. (Następnie umieszczono cytaty z wypowiedzi Teodora Storma) (...) Czym dla mieszkańców Eichsfeld jest domowy ubój i produkcja kielbas „Feldgieker”, tym dla mieszkańców Mühlhaus są ich słodkie ciasta. (...)”.

Wydarzenia, turystyka:

Kielbasa „Feldgieker” stanowi w Eichsfeld produkt budujący tożsamość, a zarazem środek służący reklamie regionu. Na przykład na stronie internetowej firmy Eichsfeld Touristik napisano:

„Już od dłuższego czasu Eichsfeld znane jest z dobrej kuchni. Ważną i najbardziej znaną wizytówką Eichsfeld jest kielbasa »Eichsfelder Feldgieker« zwana też »Eichsfelder Kälberblase«. Kielbasa typu »Stracke« to prosta kielbasa o cylindrycznym kształcie.”.

Podczas święta „Rostkultur 2009” punkt programu o godz. 14.30 dotyczył w całości „Eichsfelder Feldgieker”, jak można się przekonać, zaglądając do gazety „Thüringer Wurstblatt” lub programu tego wydarzenia.

Zgodnie z kalendarzem wydarzeń dla Heiligstadt, dnia 3 października 2008 r. odbyło się tam „krojenie najdłuższej kielbasy typu »Feldgieker“.”.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Produkt kwalifikuje się do wpisania go do rejestru ze względu na jego szczególną renomę oraz jakość. Renoma produktu wynika z jego pochodzenia oraz z faktu, że wytwarzany jest on na określonym obszarze. Istniejąca od wieków tradycja produkcji kielbasy w Eichsfeld potwierdza renomę wytwarzanej tam kielbasy. Tradycyjne, typowe przyprawy oraz szczególny sposób produkcji kielbas skutkują ich niezrównanym smakiem. Produkt posiada również szczególne właściwości. Metoda produkcji, polegająca na wykorzystaniu ciepłego mięsa, jest tradycyjnie praktykowana w Eichsfeld. Kielbasy „Feldgieker” wytwarzane z ciepłego mięsa można znaleźć wyłącznie w Eichsfeld. Metoda produkcji z wykorzystaniem ciepłego mięsa przyczynia się do szczególnej jakości kielbasy „Feldgieker”. Kielbasa „Feldgieker” jest delikatniejsza niż kielbasa z zimnego mięsa. Jej skórka pozwala się łatwo oddzielić od zawartości. Ważną cechą dobrej surowej kielbasy jest niewielka ilość niezwiązanej wody (tzw. wartość aw) w ciepłym mięsie, która zależy jednak również od innych czynników, dlatego nie można jej jednoznacznie określić. Niska wartość aw hamuje rozwój niepożądanych bakterii. Ponieważ niewielka ilość wody uniemożliwia rozwój bakterii, surowa kielbasa produkowana z ciepłego mięsa posiada stabilne właściwości dojrzewania i przechowywania.

Obiektywnie rzecz biorąc, pochodzenie geograficzne produktu ma znaczny wpływ na jego cechy; odnosi się to szczególnie do klimatu oraz flory w komorach klimatycznych. Próbowano produkować kielbasę „Feldgieker” w innych regionach. Jednak okazało się, że nie wytworzył się typowy smak tej kielbasy; smakowała ona inaczej.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

Markenblatt, tom 36 z dnia 5 września 2008 r., część 7a-aa, s. 46516

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/126>

---