

**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**

(2010/C 309/08)

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**

**„GÖTTINGER FELDKIEKER”**

**NR WE: DE-PGI-0005-0721-10.10.2008**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Göttinger Feldkieker”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

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):**

„Göttinger Feldkieker” jest twardą, naturalnie suszoną kiełbasą z surowej wieprzowiny o konsystencji i kolorze metki, tj. ma gruboziarnistą strukturę i intensywny czerwony kolor uzależniony od stopnia dojrzałości. Wytwarzana jest z wieprzowiny ze świeżego uboju. Aby uzyskać optymalną jakość, najlepiej użyć mięso z dojrzałych świń hodowanych przez długi czas. Należą do nich ciężkie wieprze (wykastrowane samce), które były karmione przez długi okres, oraz lochy, które się oprosiły. Proporcja mięsa z loch, które się oprosiły, i wieprzy musi wynosić co najmniej 65 %, przy czym mięso z loch, które się oprosiły, musi stanowić nie mniej niż 40 %. Oznacza to, że mięso z wieprzy powinno stanowić 25 %. W przypadku produkcji „Göttinger Feldkieker” lochy, które się oprosiły, i wieprze muszą osiągnąć wagę przy uboju równą 150 kg. Lochy, które się oprosiły, i wieprze muszą w momencie uboju być w wieku przynajmniej jednego roku. Ogólnie ujmując, wieprzowina taka, pochodząca z dojrzałych świń karmionych przez długi czas, jest po przetworzeniu jędrniejsza i twardsza. Dlatego nadaje się szczególnie do produkcji „Göttinger Feldkieker”. Jednakże do wytwarzania „Göttinger Feldkieker” można wykorzystać również mięso z młodych świń. Proporcja mięsa z młodych świń nie może przekroczyć 30–35 %. Do produkcji „Göttinger Feldkieker” wykorzystuje się najlepsze części tuszy, tj. łopatki, szynki (nogi) i brzuch. Mają one bardzo dobrą strukturę do przetwarzania i dlatego przyczyniają się do wyjątkowego wyglądu plastrów „Göttinger Feldkieker”. Po zmieleniu mięsa w maszynie do mielenia, dodaje się przyprawy (pieprz, kolender, gałkę muszkatołową czosnek), ewentualnie rum i małe ilości cukru (dekstrozy, sacharozy), elementy przyprawowe z dodatkiem drożdży i soli azotowej, a w razie konieczności sól i saletrę. Zmielona masa mięsna jest wprowadzana, do naturalnych osłonek o średnicy 70–105 mm, przy czym zwraca się szczególną uwagę, aby nie tworzyły się pęcherzyki powietrza. Zazwyczaj masę mięsną wprowadza się do osłonek naturalnych w kształcie pęcherza, przy czym kształt ten może być podłużny-wyciągnięty lub ugnieciony. Z tego względu znane są i dopuszczalne różne warianty kształtu produktu. „Göttinger Feldkieker” charakteryzuje się niekwasowym, mięsistym i aromatycznym smakiem z nutą pieprzu, kolendry, gałki muszkatołowej i czosnku w zależności od użytych składników.

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

„Göttinger Feldkieker” jest szczególnie suchą kielbasą. Suszy się ją co najmniej do 35 %, a zawartość wilgoci wynosi 0,88 aw lub mniej. Zawartość tłuszczu równa jest 25 g na 100 g, z czego 9,4 g stanowią nasycone kwasy tłuszczowe. Wartość energetyczna wynosi 329 kcal lub 1 367 kJ, zawartość białka (g) 25, zawartość węglowodanów (g) < 1, w tym cukru (g) < 0,5, zawartość tkanki < 1, a zawartość sodu 1,6 g na 100 g.

„Göttinger Feldkieker” różni się od kielbasy „Göttinger Stracke” kształtem, średnicą i wagą. W szczególności średnica „Göttinger Feldkieker” zmienia się na całej długości kielbasy, natomiast „Göttinger Stracke” jest prosta i ma jednolitą średnicę. Oznacza to, że kielbasa dojrzewa w inny sposób i nabiera innego smaku.

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

„Göttinger Feldkieker” jest wytwarzana przede wszystkim z suchej, zbitej wieprzowiny ze starszych zwierząt. Proporcja wieprzowiny ze starszych zwierząt musi wynosić co najmniej 65 %. Mięso to charakteryzuje się szczególnym rodzajem tłuszczu, co wynika ze specjalnego sposobu karmienia świń. Zaletą jest to, że wraz z dojrzewaniem „Göttinger Feldkieker” można wyeliminować procesy utleniania. Dlatego też kielbasa nie jętczeje.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Cały proces produkcji.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar miasta Göttingen (Getynga)

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Göttingen i okoliczne obszary są tradycyjnie znane z bardzo zaawansowanej wiedzy fachowej i zaawansowanych metod w zakresie wytwarzania produktów mięsnych. Istnieją dokumenty świadczące, że „Göttinger Blasenwurst” (kielbasa pęcherzowa z Göttingen) cieszyła się popularnością już w XVIII wieku (por. w szczególności spisane przez Dr Günthera Meinhardta historyczne opracowanie dotyczące „Prawdziwej getyńskiej kielbasy”: „Die ‚chute Ghöttinger Wurst” — eine geschichtliche Dokumentation über die *Echte Göttinger Wurst*” oraz inne dokumenty, na przykład sporządzony przez inspektora akcyzowego Hohmanna wykaz partii kielbasy pęcherzowej z Göttingen przesyłanych między dniem 1 października 1793 r. a dniem 30 września 1794 r.).

Od lat sześćdziesiątych XX wieku kielbasa „Göttinger Feldkieker” jest produkowana głównie w mieście Göttingen i wprowadzana pod tą nazwą na rynek w regionie Göttingen.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Göttinger Feldkieker” jest w skali regionu bardzo dobrze znaną i cenioną kielbasą z Göttingen, cieszącą się dużą renomą. Dla konsumentów w regionie Göttingen jest szczególnie kielbasą metkową, która wyróżnia się spośród podobnych produktów, w szczególności ze względu na swój wyjątkowy smak i wygląd (por. raport naukowy sporządzony przez prof. Andreea Scharfa: „Göttinger Feldkieker – Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung” (Göttinger Feldkieker – Popularność i regionalna renoma, wyniki badania empirycznego), z dnia 18 marca 2005 r.).

W 2005 r. 58 % respondentów stwierdziło, że wiedzą oni, czym jest „Göttinger Feldkieker”. 81,1 % respondentów kojarzyło „Göttinger Feldkieker” z kielbasą metkową. Ponadto 8,3 % stwierdziło, że kształt „Göttinger Feldkieker”, mianowicie przypominający gruszkę/owal/pęcherz, jest jej cechą szczególną. Dodatkowo 6,5 % respondentów uważało, że cechą szczególną jest „mały” rozmiar kielbasy. 5,3 % badanych wskazało na fakt, że jest ona „suszona naturalnie”. Za cechą szczególną 4,1 % respondentów uznało fakt, że „Göttinger Feldkieker” jest „cienka” i „twarda”/„jędrna”.

Konsumentów zapytano również o cechy charakterystyczne „Göttinger Feldkieker” w porównaniu z innymi kielbasami metkowymi. Badanie pokazało, że konsumenci uważają, że cechami wyróżniającymi ten produkt spośród innych produktów są smak (na przykład intensywny posmak i dobry smak), wygląd i kształt (na przykład charakterystyczny kształt pęcherza). Wygląd i kształt są szczególnie ważnymi kryteriami rozpoznawania „Göttinger Feldkieker” i konsumenci podkreślali szczególnie ten aspekt. Szczegóły przedstawiono na ilustracji nr 8 wyżej wspomnianego raportu sporządzonego przez prof. Andreasa Scharfa: „Göttinger Feldkieker – Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung” (Göttinger Feldkieker – Popularność i regionalna renoma, wyniki badania empirycznego) z dnia 18 marca 2005 r.

To, że „Göttinger Feldkieker” cieszy się szczególną renomą jest również oczywiste, biorąc pod uwagę stopień, w jakim respondenci zgadzali lub nie zgadzali się z 13 przygotowanymi stwierdzeniami dotyczącymi wizerunku produktu. W szczególności panowała stosunkowo powszechna zgodność co do stwierdzenia, że „Göttinger Feldkieker” jest „charakterystyczną kielbasą metkową z regionu Göttingen”, natomiast niewiele osób zgadzało się ze stwierdzeniem, że „Göttinger Feldkieker” „nie jest kielbasą metkową o szczególnie długiej tradycji”.

Podsumowując, badanie zatem wykazało, że uczestniczący w nim konsumenci uważali „Göttinger Feldkieker” za produkt, który jest powszechnie kojarzony z regionem Göttingen.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):*

„Göttinger Feldkieker” zawdzięcza swoją dużą renomę faktowi, że kielbasa ta jest tradycyjnym produktem regionalnym. Renoma produktu opiera się w szczególności na jego regionalnym pochodzeniu, które zostało potwierdzone w wyżej wymienionym badaniu. Zgodnie z tym badaniem „Göttinger Feldkieker” jest, z perspektywy konsumenta, charakterystyczną, typową dla regionu kielbasą metkową i wyjątkowym produktem z regionu Göttingen.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt Vol. 32 z 10.8.2007, część 7a-aa, s. 14626

([http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=82](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=82))