

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 35/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. Elnevezés:

„Halberstädter Würstchen”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Németország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

## 3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: Hústermékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

## 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Halberstädter Würstchen” (halberstadti virsli) finom, hosszúkás, vékony természetes bélbe (birkabél) töltött főzőkolbász, amelyet kizárólag tartósított terméként forgalmaznak.

A termékre jellemző a sötét füstölt szín és a jellegzetesen intenzív bükkaromás füstíz. Ez az íz padló alatti kislángos tüzelésű, kürtös füstölőberendezésben, több szakaszban, változó légnedvesség és füst-sűrűség mellett, rövid ideig akár 110 °C hőmérsékleti csúcspontot is elérő füstöléssel jön létre. A parázs-füsthőmérséklet pontos szabályozása olyan szín- és aromaképző anyagokat hoz létre, amelyek meghatározzák a „Halberstädter Würstchen” ízét és sötét színét.

— Átmérő (vastagság):	20–24 mm
— Hossz:	12–18 cm
— Tömeg:	50–90 g
— A kolbász összetétele:	
— Sertéshús:	kb. 45 %
— Marhahús:	kb. 15 %
— Sertésszalonna:	kb. 15 %

— Természetes bél (birkabél):	kb. 1,5 %
— Ivóvíz:	kb. 18 %
— Nitrátos pácsó:	kb. 2 %
— Fűszerek (különösen fehérbors és szerecsendió-virág):	kb. 1,5 %
— Adalékok:	kb. 2 %
— Zsírtartalom:	20 % ( $\pm$ 5 %)
— Kötőszöveti fehérjetartalom nélkül számított húsfehérje:	legalább 7,5 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A gyártás összes műveletét, beleértve az előkezelést, szárítást, füstölést, forrázást, érlelést és tartósítást, a behatárolt földrajzi területen végzik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Halberstadt város körzete.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Halberstädter Würstchen” gyártása Halberstadt város behatárolt földrajzi területén történik. A százéves hagyománnyal rendelkező termékek jó hírét a Friedrich Heine cég és annak utódvállalkozásai alapozták meg, amelyek kizárólag Halberstadt város területén folytatták a gyártást.

Az a speciális füstölési eljárás, amelyet egy, a behatárolt területen alkalmazott padló alatti kislángos tüzelésű, kürtős füstölőberendezésben végeznek, feltételét képezi a 100 éve hagyományos eljárással készülő „Halberstädter Würstchen” termékjellemzőinek.

A kürtős füstölőberendezés falai samott-téglából készülnek, ami kiemelt jelentőségű a kürtős füstölőberendezés által biztosított hőtechnikai feltételek szempontjából. A samott-téglák további fontos tulajdonsága, hogy a füst káros összetevőit a kürtős füstölőberendezés belső falazata megköti. A füst ezen káros összetevőit a berendezés távol tartja a megfüstölendő virsliktől úgy, hogy csak az íz kialakulásában szerepet játszó anyagok fejtik ki hatásukat a virsliben és a virsli külsején.

A forró füstölés 60 °C és 75 °C közötti átlagos füstölési hőmérsékleten, 40 és 50 perc közötti időtartam alatt történik. A kürtő közvetlen tüzelésével a kürtős füstölőberendezésben a füst hőmérsékletét úgy szabályozzák, hogy ingadozóan rövid ideig 110 °C feletti hőmérséklet-csúcsértékek lépnek fel, és ennek megfelelően a hőmérséklet-ingadozáshoz igazodva folyamatosan csökken a levegő nedvességtartalma. A füst ugyanabban a helyiségben keletkezik és fejt ki hatását, és kokszolódási folyamat zajlik le.

A füstfejlesztéshez bükkfaforgács és fűrészpor 70 : 30 tömegszázalék arányú, 52 % nedvességtartalmú keverékét használják. Ez az előfeltétele a füstölési folyamat olyan hőmérséklet-szabályozásának, hogy a füst összes fontos és kívánatos alkotóeleme elegendő mennyiségben képződjön és csapódjon le a bél felületén. A parázs-füsthőmérséklet pontos szabályozása olyan szín- és aromaképző anyagokat hoz létre, amelyek meghatározzák a „Halberstädter Würstchen” ízét és sötét színét.

A közvetlen füstölési folyamatra több szakaszban kerül sor, amelyeket különböző füstölési ideig tartó, különböző fűsthőmérsékletek jellemeznek, 75 és 80 °C, 85 és 90 °C, 95 és 100 °C közötti hőmérséklet-tartományokban, valamint 110 °C feletti csúcshőmérséklet elérésével.

A füstölési folyamat alatt a különböző hőmérsékletek létrehozását és e hőmérséklet-tartományok meghatározott ideig való fenntartását a füstölőmester mesterségbeli rátermettsége határozza meg. A hőmérsékleteket és a különböző hőmérséklet-tartományokat a kürtős füstölőberendezés tűzrakóhelyében parázfészkek kiképzésével érik el. Itt játszik szerepet a füstölőmester mesterségbeli ügyessége, amivel a tüzelési folyamatot, és ezáltal a füstölési hőmérsékletek kialakulásának folyamatát is a parázfészkek kiképzésével, ill. azok felszakításával szabályozza, miáltal biztosítja a kívánt hőmérséklet-tartományokat. Ezek a beavatkozások hozzák létre az elfojtott égést, ami fontos feltétele a legyártandó termékek kíméletes füstölési folyamatának. A füstölési folyamatot a kézi vezérlésű hőmérsékletszabályozás is megalapozza, mivel a füstölési folyamat alatt változik, és folyamatosan csökken a levegő nedvességtartalma, valamint a füst sűrűsége, ami lényeges jelentőségű a készítendő termék kialakulása szempontjából.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A „Halberstädter Würstchen” terméket különösen a jellegzetes, intenzív füstölt íz és a sötét szín jellemzik, amely tulajdonságok megkülönböztetik a más helyről származó hasonló termékektől.

## 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

Az 5.2. pontban leírt specifikus termékjellemzőket az 5.1. pontban leírt kürtős füstölőberendezésben végzett speciális, hagyományos füstölési eljárás határozza meg.

Ezek a füstök egyedülállóak és a bennük elvégzett füstölési folyamatok lényegesen különböznek a modern, forrólevegős füstölőberendezésekben végzett füstöléstől.

A termék töltelékének stabilitása mellett a levegő relatív páratartalmának < 25 %-ra való csökkentése az oka annak, hogy a kezelendő virslik károsodás nélkül elviselik az extrém mértékű hőterheléseket.

A nedves szakaszokban lényegében a füstösszetevők felvételére kerül sor, míg a száraz, forró szakaszokban mindenekelőtt a füst különböző alkotóelemei lépnek reakcióba egymással és a természetes bélösszetevőivel, valamint az abba töltött darált hússal.

A hagyományos, jellegzetes fűszerezés és különleges kezelés alapozzák meg a termék összetéveszthetetlen ízét, valamint különleges kinézetét. Az ősi receptúrák és fűszerkeverékek mellett a hagyományos füstölési eljárás képezi a „Halberstädter Würstchen” összetéveszthetetlen ízének alapját, miközben a füst előállításakor a füstölőmester szakmai tudásán alapuló hőmérséklet-szabályozás biztosítja a legfontosabb előfeltételt ahhoz, hogy a terméknek jellegzetes ízt és a virsli bőrének különleges külső színezetet kölcsönözzenek.

A „Halberstädter Würstchen” különleges hírneve a halberstadti virslikészítés több mint 100 éves hagyományán alapszik.

„Halberstädter Würstchen”-t első alkalommal a halberstadti mészárosmester, Friedrich Heine készített 1883. november 23-án. Egy évvel később a mészárosmester gyárat nyitott Halberstadtban. 1896-ban Friedrich Heine egy gasztronómiai bemutatón nyilvános elismerést szerzett termékeinek és 1896-ban tartósították ezeket a virsliket első alkalommal konzervdobozban és mutatták be világújdonságként Wiesbadenban a szakácsművészeti kiállításon. 1913-ban Friedrich Heine Halberstadtban új üzemet létesített, amely akkor Európa legmodernebb és legnagyobb virsligyára volt.

A múlt század elején aligha volt olyan pályaudvari étterem, amelynek kínálatában ne szerepelt volna a „Halberstädter Würstchen”. Ugyanez érvényes a Birodalmi Vasút vonatainak Mitropa étkezőkocsijaira is, amelyekben konzervált „Halberstädter Würstchen”-t kínáltak. A „Halberstädter Würstchen” a halberstadti hagyományos üzemekben még ma is napi több tonnás mennyiségben készül.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikkének 5. bekezdése)

A termékspecifikációt és a Német Szabványügyi és Védjegy hivatal elfogadó határozatát a DE Védjegyközlöny 25. füzet 2007. augusztus 22-én, a 7b részben tették közzé.

---