

## 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 309/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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

## „GÖTTINGER STRACKE”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0703-17.06.2008

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Göttinger Stracke”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

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

A „Göttinger Stracke” levegőn szárított kolbász, amely nyers sertéshúsból készül, és állaga, valamint színe alapján nyerskolbásznak felel meg. A termék frissen vágott sertésből származó sertéshúsból készül. A lehető legjobb minőség a hosszú időn keresztül hizlalt állatokból származó hús felhasználásával érhető el. A felhasznált állatok nagy tömegű, hosszú időn keresztül hizlalt ártányok, illetve már fiatal emsék. A fiatal emséből, illetve az ártányokból származó hús aránya legalább 65 %, és ezen belül a fiatal emséből származó hús aránya nem kevesebb mint 40 %. Az ártányokból származó hús aránya tehát 25 %. Az ártány herélt hím sertés. A „Göttinger Stracke” előállításához az ártányok és a fiatal emsék vágási tömege kötelezően 150 kg. Vágáskor az ártányok és a fiatal emsék legalább egyévesek. Az a sertéshús, amely hosszú időn keresztül hizlalt, érett sertésből származik, feldolgozáskor általában masszívabb és tömörebb, ezért a „Göttinger Stracke” előállítására különösen alkalmas. Ugyanakkor a

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

„Göttinger Stracke” előállításához malachús is használható. A malachús aránya a 30–35 %-ot nem haladhatja meg. A „Göttinger Stracke” előállításához a sertés nemes húsrészeit, azaz a lapockát, a combot (lábszárat) és a szegyet használják fel. Ezeknek a részeknek a feldolgozás szempontjából nagyon jó a szerkezetük, és hozzájárulnak a „Göttinger Stracke” keresztmetszeti képének a kialakításához. Miután a húst darológépben ledarálták, gondosan fűszereket (borsot, koriandert, szegfűszeget, fokhagymát), esetleg rumot és kis mennyiségben cukrokat (dextrózt, szacharózt), hozzáadott élesztőt és pácsót tartalmazó starterkultúrákat kevernek bele. Az érlelési folyamat végén a kolbász állaga félkemény, a vágáshoz azonban már elég szilárd. A kolbász nagyobb szemcséjű, és élénkvoros színű. A „Göttinger Stracke” íze nem savas, hanem húsos és aromás, amelybe egy árnyalatnyi borsos íz is vegyül. A „Göttinger Stracke” henger alakú, a hozzá felhasznált bél belső átmérője általában 40–60 mm, hosszúsága változó.

A „Göttinger Stracke” különösen száraz kolbász. Legalább 35 %-ra szárítják, a nedvességtartalma 0,88 aw érték vagy annál alacsonyabb. Zsírtartalma 100 grammonként 28 gramm, amelyből 11,5 gramm telített zsírsav. Energiaértéke 356 kcal/1 478 kJ, fehérjetartalma 25 (gramm), szénhidrátartalma kevesebb mint 1 gramm (amelyből a cukor kevesebb mint 0,5 gramm), rosttartalma kevesebb mint 1 gramm, nátriumtartalma pedig 1,6 gramm 100 grammonként.

A „Göttinger Stracke” a „Göttinger Feldkieker” terméktől a kolbász alakja, átmérője, valamint tömege alapján különböztethető meg. A „Göttinger Stracke” egyenes, átmérője a kolbász hosszában végig egyforma, míg a „Göttinger Feldkieker” átmérője a kolbász hosszában változik. Ennek köszönhetően eltérően érlelődik, és más íze lesz.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Göttinger Stracke” főként idősebb állatokból származó, száraz, tömör sertéshúsból készül. Az idősebb állatokból származó hús aránya kötelezően legalább 65 %. A húsr a sertések célzott táplálásának köszönhetően különleges zsírosság jellemző. Ennek az az előnye, hogy a „Göttinger Stracke” érése során az oxidációs változások elkerülhetők. A kolbász továbbá nem avasodik meg.

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

Az előállítás teljes folyamata.

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

—

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Göttingen városának területe.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Göttingen városa és a környező területek hagyományosan a hústermékek előállításával kapcsolatos magas szintű szakértelemről közismertek. Már a 18. századból is vannak olyan dokumentumok, amelyek a göttingeni nyerskolbász népszerűségéről tanúskodnak (vö. különösen dr. Günther Meinhardt *Die „chute Ghöttinger Wurst” — eine geschichtliche Dokumentation über die „Echte Göttinger Wurst”* („Az igazi göttingeni kolbász” történelmi dokumentációja) című művével, illetve más okiratokkal, úgymint a von Münchhausen államminiszter által a göttingeni nyerskolbásszal kapcsolatosan 1760. március 25-én küldött megkereséssel, amelynek eredetijét jelenleg a város levéltárában őrzik).

A „Göttinger Stracke” terméket legalább 1980 óta jobbra Göttingen városában állítják elő, és a göttingeni régióban ezen a néven forgalmazzák.

### 5.2. A termék sajátosságai:

Göttingenben és a környező régióban a „Göttinger Stracke” kolbász a fogyasztók körében igen jól ismert, és a régió jellegzetes kolbászáként nagy népszerűségnek örvend.

Egy 2005-ös felmérés során a göttingeni régióban legalább öt éve élő kolbászfogyasztókból álló reprezentatív minta 83 %-a állította, hogy ismeri a „Göttinger Stracke” terméket. A felmérés igazolta, hogy a göttingeni régióban élő fogyasztók számára a „Göttinger Stracke” különleges nyerskolbásztermék, amely a régióban található többi nyerskolbásztermék közül sajátos ízének, külső megjelenésének és állagának köszönhetően tűnik ki. A „Miben különbözik a »Göttinger Stracke« más nyerskolbásztermékektől?” kérdésre adott válaszban a felmérésben részt vevő fogyasztók a „Göttinger Stracke” terméket a többi nyerskolbásztól megkülönböztető jellegzetességként a hosszúkás vékony alakot, illetve a tömör állagot említették. Emellett a válaszadóknak meg kellett jelölniük, hogy egyes állítások milyen mértékben igazak a „Göttinger Stracke” termékre. Amint az várható volt, a felmérésben részt vevő legtöbb (88,1 %) fogyasztó egyetértett abban, hogy a „Göttinger Stracke” fogalma leggyakrabban a „nyerskolbász” fogalmával kapcsolódik össze. Ugyanakkor a kolbász külső megjelenését és állagát is sajátos tulajdonságnak tekintették. Például 10,7 % értett egyet azzal, hogy a „Göttinger Stracke” „hosszúkás”. A „kemény/tömör” jellegzetességet a felmérésben részt vevő fogyasztók 10,3 %-a említette. A „vékony” tulajdonságra 8,7 % utalt. A „levegőn szárított” tulajdonságot 7,5 % emelte ki. Végül 5,1 % értett egyet azzal, hogy a „Göttinger Stracke” terméknek „finom íze van”. Mindössze 1,6 % volt azon a véleményen, hogy a „Göttinger Stracke” hasonlít a „Göttinger Feldkieker” termékhez.

Az, hogy a „Göttinger Stracke” különleges hírnévnek örvend, abban is megnyilvánul, hogy a válaszadók a termék arculatával kapcsolatos 14, előre megadott állítással milyen mértékben értettek vagy nem értettek egyet. Például viszonylag széles körű egyetértés mutatkozott abban a tekintetben, hogy a „Göttinger Stracke” „a göttingeni régióra jellemző tipikus nyerskolbász”, ugyanakkor kevesen támasztották alá azt az állítást, amely szerint a „Göttinger Stracke” „nem különösen régi hagyományra visszatekintő nyerskolbász”.

Összefoglalva a fentieket: a felmérés igazolta, hogy a részt vevő fogyasztók a „Göttinger Stracke” terméket a göttingeni régióval nagymértékben összefüggő terméknek tekintik.

Az empirikus tanulmány végkövetkeztetése az, hogy a „Göttinger Stracke” göttingeni nyerskolbász-különlegesség, amely igen jól ismert, és a göttingeni régióban kiváló hírnévnek örvend (vö. Andreas Scharf professzor „Göttinger Stracke” — *Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung* („Göttinger Stracke” – Népszerűség és regionális hírnév. Egy empirikus tanulmány eredményei) (2005. március 18.) című tudományos beszámolójával).

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

A „Göttinger Stracke” jó hírneve annak köszönhető, hogy hagyományos regionális termékről van szó. A termék hírneve különösen azon alapul, hogy a termék a régióra jellemző, amit az előbb említett tanulmány is alátámaszt. A tanulmány szerint a „Göttinger Stracke” a fogyasztó szemszögéből nézve tipikus regionális kolbászkülönlegesség, a göttingeni régióból származó kuriózum.

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

Markenblatt, 32. szám, 2007.8.10., 7a–aa. rész, 14628. o.

([http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=83](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=83))