

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 309/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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 FELDKIEKER”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0721-10.10.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Göttinger Feldkieker”

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 Feldkieker” levegőn szárított kolbász, amely nyers sertéshúsból készül, és állaga, valamint színe alapján nyerskolbásznak felel meg, azaz szerkezete durva szemcsés és az érettség mértékének megfelelően élénkvoros. 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 %. Ezek szerint az ártányokból származó hús aránya tehát 25 %. A „Göttinger Feldkieker” előállításához az ártányok és a fiatal emsék vágási tömege kötelezően 150 kg. Vágáskor az ártányok és a fiatal emsék legalább egy évesek. Az a sertéshús, amely hosszú időn keresztül hizlalt, érett sertésből származik, feldolgozáskor általában masszívabb és tömörebb. Ezért a „Göttinger Feldkieker” előállítására különösen alkalmas. Ugyanakkor a „Göttinger Feldkieker” előállításához malachús is használható. A malachús aránya a 30–35 %-ot nem haladhatja meg. A „Göttinger Feldkieker” előállításához a sertés nemes húsrészeit, azaz a lapockát, a combot (lábszarát) és a szegyet használják fel. Ezeknek a részeknek a feldolgozás szempontjából nagyon jó a szerkezetük, és hozzájárulnak a „Göttinger Feldkieker” keresztmetszeti képének a kialakításához. Miután a húst darálógépben ledarálták, gondosan fűszereket (borsot, koriandert, szegfűszeget, fokhagymát), esetleg rumot és kis mennyiségben cukrokat (dextrózt, szacharózt), hozzáadott élesztőt és pácsót tartalmazó starterkultúrát, illetve szükség szerint sót és kálium-nitrátot kevernek bele. A darálthúsmasszát lehetőleg természetes bélbe töltik, amelynek átmérője 70–105 mm. Különösen figyelnek arra, hogy ne alakuljanak ki légbuborékokok. A masszát általában hólyagalakú természetes bélbe töltik, és a hólyagot ki lehet húzni vagy össze lehet préselni. A termék alakjának ebben a tekintetben különféle variációi ismertek és engedélyezettek. A „Göttinger Feldkieker” íze nem savas, hanem húsos és aromás, amelybe a felhasznált hozzávalóktól függően árnyalatnyi bors-, koriander-, szerecsendió- és fokhagymaíz is vegyül.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Göttinger Feldkieker” különösen száraz kolbász. Legalább 35 %-ra szárítják, a nedvességtartalma 0,88 aw érték vagy annál alacsonyabb. Zsírtartalma 100 grammonként 25 gramm, amelyből 9,4 gramm telített zsírsav. Energiaértéke 329 kcal/1 367 kJ, fehérjétartalma 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 Feldkieker” a „Göttinger Stracke” terméktől a kolbász alakja, átmérője, valamint tömege alapján különböztethető meg. A „Göttinger Feldkieker” átmérője a kolbász hosszában változik, míg a „Göttinger Stracke” egyenes, átmérője a kolbász hosszában végig egyforma. Ennek köszönhetően eltérően érlelődik, és más íze lesz.

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

A „Göttinger Feldkieker” 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 Feldkieker” 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 „Göttinger Blasenwurst” (göttingeni hólyagkolbász) népszerűségét tanúsítják (vö. különösen Dr Günther Meinhardt Die „chute Ghöttinger Wurst” – *eine geschichtliche Dokumentation über die „Echte Göttinger Wurst”* („Az igazi göttingeni kolbász” történelmi leírása) című művével, illetve más dokumentumokkal, úgymint a Hohmann adóinspektor által készített, az 1793. október 1. és 1794. szeptember 30. között szállított göttingeni hólyagkolbász-rakományokkal kapcsolatos leltárral).

A „Göttinger Feldkieker” terméket az 1960-as évek óta jobbra Göttingen városában állítják elő, és a göttingeni régióban ezen a néven forgalmazzák.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Göttinger Feldkieker” regionálisan jól ismert, nagyon kedvelt és komoly hírnévnek örvendő göttingeni kolbászkülönlegesség. A régióban a fogyasztók számára a termék különleges nyerskolbásztermék, amely a hasonló termékektől különösen sajátos ízének és külső megjelenésének köszönhetően tér el (vö. Andreas Scharf professzor „Göttinger Feldkieker” – *Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung* („Göttinger Feldkieker” – Népszerűség és regionális hírnév. Egy empirikus tanulmány eredményei) (2005. március 18.) című tudományos beszámolójával).

Egy 2005-ös felmérés válaszadóinak 58 %-a állította, hogy tudja, mi a „Göttinger Feldkieker”. 81,1 % kapcsolta össze a „Göttinger Feldkieker” terméket a nyerskolbász fogalmával. Emellett a „Göttinger Feldkieker” alakját, azaz a körte-/tojásdad/hólyagalakot 8,3 % említette meg sajátos jellemzőként. Ezenkívül a válaszadók 6,5 %-a vélte úgy, hogy a kolbász „kis” mérete sajátos jellemző. 5,3 % említette, hogy a kolbász „levegőn szárítják”. 4,1 % gondolta úgy, hogy a „Göttinger Feldkieker” termékre a „vékonyság”, illetve a „keménység/tömörtség” sajátosan jellemző.

A fogyasztókat arról is megkérdezték, hogy a „Göttinger Feldkieker” termék a többi nyerskolbász-termékekkel összehasonlítva milyen sajátos tulajdonságokkal rendelkezik. A felmérés szerint a fogyasztók úgy vélik, hogy a terméket a többitől az íze (pl. intenzív íz és finom zamat), illetve külső megjelenése és alakja (pl. a sajátos hólyagalak) jellegzetesen megkülönböztetik. A „Göttinger Feldkieker” külső megjelenése és alakja a termék azonosításának különösen fontos szempontja, amit a fogyasztók külön kiemeltek. Részletek Andreas Scharf professzor „Göttinger Feldkieker” – Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung („Göttinger Feldkieker” – Népszerűség és regionális hírnév. Egy empirikus tanulmány eredményei) (2005. március 18.) című, előbb említett tudományos beszámolójának 8. ábráján olvashatók.

Az, hogy a „Göttinger Feldkieker” különleges hírnévnek örvend, abban is megnyilvánul, hogy a válaszadók a termék arculatával kapcsolatos 13. előre megadott állítással milyen mértékben értettek vagy nem értettek egyet. Például viszonylag széles körű egyetértés mutatkozott abban a tekintetben, hogy a „Göttinger Feldkieker” „a göttingeni régióra jellemző tipikus nyerskolbász”, ugyanakkor kevesen fogadták el azt az állítást, mely szerint a „Göttinger Feldkieker” „nem különösen régi hagyományra visszatekintő nyerskolbász”.

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

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

A „Göttinger Feldkieker” 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 Feldkieker” a fogyasztó szemszögéből nézve tipikus regionális nyerskolbász-különlegesség, a göttingeni régióból származó kuriózum.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

Markenblatt, 32. szám, 2007. augusztus 10., 7a–aa. rész, 14626. o.

(http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=82)