

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 93/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Spreewälder Gurkensülze”****Nr UE: PGI-DE-02601 – 1 kwietnia 2020****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy ChOG**

„Spreewälder Gurkensülze”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Spreewälder Gurkensülze” to tradycyjny produkt wieprzowy z regionu gospodarczego Spreewald. Chude mięso wchodzące w jego skład jest bardzo zwarte, a kawałki marynowanych korniszonów pozostają chrupiące nawet po dodaniu galarety. Galareta ma łagodny, lekko pikantny smak i jest klarowna. W rezultacie „Spreewälder Gurkensülze” ma dobrą strukturę i wygląda apetycznie dzięki mieszance klarownego auszpiku, krwisto czerwonych kawałków chudego mięsa i zielonych marynowanych korniszonów. Smak „Spreewälder Gurkensülze” ogólnie opisuje się jako słodko-kwaśny i łagodny.

Składniki obejmują co najmniej 40 % mięsa z głowy wieprzowej, co najmniej 10 % chudej wieprzowiny i co najmniej 7 % „Spreewälder Gurken”. W produkcie końcowym kawałki ogórka pozostają wyraźnie twarde przy nagryzaniu. Oprócz mięsa z głowy wieprzowej produkt zawiera zazwyczaj również chude mięso wieprzowe, takie jak dodatkowe chude mięso policzkowe z głowy lub chude, oczyszczone ze ścięgien mięso z golonki lub łopatki. Całe mięso jest peklowane.

Taka specyfikacja oznacza, że zawartość tłuszczu jest stosunkowo niska, a produkt ma ogólnie mięsny smak. W zależności od przepisu możliwe jest dodanie innych składników, takich jak: cebula, woda pitna, ocet, sól kuchenna, przyprawy (pieprz, kminek lub gorczyca) lub ekstrakty przypraw, cukier, żelatyna spożywcza oraz substancje zakwaszające, przeciwutleniacze, substancje konserwujące i stabilizujące. Średnie wartości odżywcze na 100 g wynoszą: mniej niż 13 g tłuszczu, węglowodany, w tym 8 g lub mniej cukru, 9–15 g białka i 2,2 g lub mniej soli.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Do przygotowania auszpiku używa się zalewy z korniszonów (woda, ocet spirytusowy, cukier, sól) oraz wody pitnej, która nadaje auszpikowi łagodny smak. Wartość pH wynosi od 3,5 do 4,7, co odpowiada wartości kwasowej zalewy z korniszonów. Do głowy wieprzowej i innego chudego mięsa dodaje się galaretę lub bulion z procesu gotowania, a także ewentualnie wodę pitną i przyprawy. W postaci gotowej kwasowość ogólna „Spreewälder Gurken” wynosi mniej niż 1 % i pochodzi z octu winnego. „Spreewälder Gurken” są również słodzone cukrem.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Korniszony, które są składnikiem nadającym produktowi jego szczególny charakter, muszą spełniać warunki określone dla ChOG „Spreewälder Gurken”.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie opisane etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Mięso z przedniej części głowy świni i inne chude mięso jest peklowane, gotowane, a następnie krojone na kawałki lub wykorzystywane w całości w produkcie.

Auszpik wytwarza się z wody pitnej lub galarety (klarowanej lub nie) bądź bulionu, w którym gotowano głowę wieprzową i inne chude mięso, lub z żelatyny spożywczej, a także z przypraw, o których mowa powyżej.

Do płynnego jeszcze auszpiku dodaje się pokrojone kawałki głowy wieprzowej i nierówne kawałki chudego mięsa lub całe policzki, ogórki spełniające warunki dla ChOG „Spreewälder Gurken”, pokrojone w kostkę i marynowane w wywarze bez innych stałych składników lub w postaci grubo pokrojonych „Spreewälder Gurken”. Następnie dodaje się i miesza zalewę z korniszonów wraz z następującymi składnikami, w zależności od przepisu: posiekaną cebulą, przyprawami (np. pieprzem, kminkiem lub gorczycą) lub ekstraktami przypraw, cukrem, octem, solą kuchenną oraz, w stosownych przypadkach, substancjami zakwaszającymi, przeciwutleniaczami, substancjami konserwującymi i stabilizującymi.

Następnie galaretę pozostawia się do ostygnięcia.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie musi znajdować się numer identyfikacyjny przedsiębiorstwa lub numer kontrolny partii producenta, który każdy producent może dostarczyć.

#### 4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym jest obszar gospodarczy Spreewald. Obszar gospodarczy Spreewald rozciąga się na północy wzdłuż granicy okręgu Dahme-Spreewald: od granicy okręgu Spree-Neisse do północnej granicy terenu gminy Münchehofe, przebiegając przez okręg Dahme-Spreewald przy północnych granicach terenów gmin Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe i Freidorf aż do zachodniej granicy okręgu Dahme-Spreewald; na zachodzie obszar gospodarczy Spreewald jest ograniczony przez fragmenty granicy okręgu Dahme-Spreewald i okręgu Oberspreewald-Lausitz, od gminy Freidorf do gminy Bronkow; na południu granica przebiega wzdłuż południowych granic okręgów urzędowych Calau i Altdöbern (okręg Oberspreewald-Lausitz) oraz okręgów urzędowych Drebkau i Neuhausen (okręg Spree-Neisse); na wschodzie obszar gospodarczy Spreewald jest ograniczony przez wschodnie granice okręgów urzędowych Neuhausen i Peitz oraz zachodnią granicę okręgu urzędowego Schenkendöbern (jednocześnie również granicę okręgu Spree-Neisse).

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Spreewälder Gurkensülze” jest popularnym i dobrze znanym specjałem z regionu Spreewald. Szczególny związek produktu z obszarem produkcji wynika z wyjątkowej renomy, jaką cieszy się on dzięki pochodzeniu z przedmiotowego obszaru, który znany jest z dodawania korniszonów do galarety i na którym korniszony te posiadają również chronione oznaczenie geograficzne.

1) Specyfika obszaru geograficznego:

W regionie gospodarczym Spreewald powstało wiele specjalności zawierających korniszony. Należą do nich tradycyjne produkty mięsne, w których w szczególny sposób wykorzystuje się wspomniane korniszony. Zalicza się do nich m.in. „Spreewälder Gurkensülze”, która jest produkowana i sprzedawana w regionie gospodarczym Spreewald od co najmniej dwóch pokoleń, a wzmianki o jej produkcji sięgają 1955 r., w tym przez przedsiębiorstwo państwowe Golßener Fleisch- und Wurstwaren w zakładach mięsnych w Cottbus, poprzednika Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH.

W odróżnieniu od innych regionów tylko region gospodarczy Spreewald jest znany z wykorzystywania korniszonów jako składnika galarety wieprzowej. Miało to miejsce już w czasach NRD, o czym świadczą przede wszystkim (przez dedukcję) bardzo szczegółowe specyfikacje produkcyjne z NRD, w których w żadnej innej specyfikacji dotyczącej galarety nie wymieniono korniszonów jako składnika, jak np. norma NRD TGL 29213/03, grupa 17260 z października 1974 r.

2) Specyfika produktu:

Szczególny charakter „Spreewälder Gurkensülze” wynika z wysokiej zawartości chudego mięsa (dzięki dodatkowemu wykorzystaniu chudych policzków wieprzowych lub chudego, pozbawionego ścięgien mięsa z gołonki lub łopatki), co nadaje galarecie słodko-kwaśny, łagodny smak. Charakter nadają jej również ogórki objęte ChOG „Spreewälder Gurken”, które dodaje się w postaci pokrojonej w kostkę i kiszzonej w wywarze bez innych stałych składników lub w postaci korniszonów „Spreewälder” pokrojonych w grubą kostkę. Specyficzny smak tego składnika pozostaje niezmieniony podczas jego przetwarzania, dzięki czemu powstaje produkt końcowy „Spreewälder Gurkensülze”.

3) Związek przyczynowy:

„Spreewälder Gurkensülze” zdobył sobie uznanie wśród konsumentów końcowych w całych Niemczech jako produkt popularny i dobrze znany. Według badania konsumenckiego przeprowadzonego przez Uniwersytet Humboldtów w Berlinie podczas Międzynarodowego Zielonego Tygodnia w 2003 r., gdy respondentów zapytano, o jakich specjalnościach mięsnych i wędliniarskich z regionu Spreewald słyszeli, najczęstszą odpowiedzią było „Spreewälder Gurkensülze”.

W kolejnych latach, od 2006 r. do 2019 r., Niemieckie Towarzystwo Rolnicze (DLG) przyznało „Spreewälder Gurkensülze” w różnych formach 13 złotych medali, sześć srebrnych i dwa brązowe. Produkt cieszył się dużym zainteresowaniem mediów, np. w artykułach w gazecie „Berliner Zeitung” z dnia 20 stycznia 1996 r. i 30 marca 1996 r. oraz w reportażu w gazecie „Lebensmittel Zeitung” z dnia 15 kwietnia 2005 r. Film o tym, jak przyrządzić „Spreewälder Gurkensülze” ze smażonymi ziemniakami i sosem tatarskim na Topfgucker-TV, największym niemieckojęzycznym kanale YouTube z profesjonalnymi przepisami kulinarnymi, ma ponad 5 000 wyświetleń, a przepis na „Spreewälder Gurkensülze” zamieszczono również na blogu „Feine Küche”.

W 2006 r., w ramach programu Unii Europejskiej LEADER, lokalna grupa działania Spreewaldverein e.V. wydała w nakładzie 10 000 egzemplarzy broszurę opisującą strukturę produkcji i łańcucha dostaw „Spreewälder Gurkensülze”.

O rosnącej renomie i popularności „Spreewälder Gurkensülze” świadczy również fakt, że w ostatnich latach obszar sprzedaży rozszerzył się z Niemiec Wschodnich na całe Niemcy. Znaczenie produktu na rynku stale rośnie. W latach 2010–2019 sprzedaż wzrosła o 40 %.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41797>

---