

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 309/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„GÖTTINGER STRACKE”

NR WE: DE-PGI-0005-0703-17.06.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Göttinger Stracke”

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

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 Stracke” jest naturalnie suszoną kielbasą z surowej wieprzowiny o konsystencji i kolorze metki. 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 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 %. Wieprze to wykastrowane samce. W przypadku produkcji „Göttinger Stracke” wieprze i lochy, które się oprosiły, muszą osiągnąć wagę przy uboju równą 150 kg. Wieprze i lochy, które się oprosiły, 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 Stracke”. Jednakże do wytwarzania „Göttinger Stracke” można wykorzystać

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

również mięso z młodych świń. Proporcja mięsa z młodych świń nie może przekroczyć 30–35 %. Do produkcji „Göttinger Stracke” 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 Stracke”. Po zmieleniu mięsa w maszynie do mielenia, dodaje się przyprawy (pieprz, kolendrę, gałkę muszkatołową, czosnek), ewentualnie rum i małe ilości cukru (dekstrozy, sacharozy), elementy przyprawowe z dodatkiem drożdży i soli azotowej. Po zakończeniu procesu dojrzewania kiełbasa ma na wpół miękką konsystencję, ale pozostaje wystarczająco twarda, żeby ją kroić. Kiełbasa jest nieco gruboziarnista i ma intensywny czerwony kolor. Smak „Göttinger Stracke” jest niekwasowy, ale mięsisty i aromatyczny z nutą pieprzu. „Göttinger Stracke” ma cylindryczny kształt; w produkcji zazwyczaj stosuje się jelita o średnicy 40–60 mm i o różnej długości.

„Göttinger Stracke” jest szczególnie suchą kiełbasą. Suszy się ją co najmniej do 35 %, a zawartość wilgoci wynosi 0,88 aw lub mniej. Zawartość tłuszczu równa jest 28 g na 100 g, z czego 11,5 g stanowią nasycone kwasy tłuszczowe. Wartość energetyczna wynosi 356 kcal lub 1 478 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 Stracke” różni się od kiełbasy „Göttinger Feldkieker” kształtem, średnicą i wagą. „Göttinger Stracke” jest prosta i ma jednolitą średnicę, natomiast średnica „Göttinger Feldkieker” zmienia się na całej długości kiełbasy. Oznacza to, że kiełbasa dojrzewa w inny sposób i nabiera innego smaku.

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

„Göttinger Stracke” 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 Stracke” można wyeliminować procesy utleniania. Dlatego też kiełbasa nie jęlczeje.

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 kiełbasa metkowa z Göttingen cieszyła się popularnością już w XVIII wieku (por. w szczególności dokument Dr Günthera Meinhardta „Die ‚chute Ghöttinger Wurst‘ — eine geschichtliche Dokumentation über die ‚Echte Göttinger Wurst‘” (Dokumentacja historyczna dotycząca „Prawdziwej getyńskiej kiełbasy”) oraz inne dokumenty, na przykład zapytanie dotyczące kiełbasy metkowej z Göttingen złożone przez Ministra von Münchhausena dnia 25 marca 1760 r. – oryginał tego dokumentu znajduje się obecnie w archiwach miasta).

Co najmniej od 1980 r. kiełbasa „Göttinger Stracke” jest produkowana w przeważającym stopniu w mieście Göttingen i wprowadzana pod tą nazwą na rynek w regionie Göttingen.

5.2. Specyfika produktu:

W Göttingen i na okolicznych obszarach kielbasa „Göttinger Stracke” jest bardzo dobrze znana wśród konsumentów oraz jest bardzo popularna jako kielbasa regionalna.

W 2005 r. wśród reprezentatywnej próby konsumentów kielbas zamieszkujących w powiecie Göttingen przez co najmniej pięć lat 83 % stwierdziło, że znają „Göttinger Stracke”. Badanie pokazało, że dla konsumentów w regionie Göttingen „Göttinger Stracke” jest szczególną kielbasą metkową, która wyróżnia się spośród innych produktów kielbasianych w tym regionie ze względu na jej szczególny smak, wygląd i konsystencję. W odpowiedzi na pytanie „Czym różni się »Göttinger Stracke« od innych kielbas metkowych?” uczestniczący w badaniu konsumenci wskazali na cienki i podłużny kształt oraz twardą konsystencję „Göttinger Stracke” jako na cechy wyróżniające te kielbasę od innych kielbas metkowych. Ponadto respondentów poproszono o wskazanie, w jakim stopniu do „Göttinger Stracke” zastosowanie mają konkretne stwierdzenia. Zgodnie z oczekiwaniami większość (88,1 %) konsumentów uczestniczących w badaniu zgodziła się, że pojęcie „Göttinger Stracke” jest najczęściej kojarzone z pojęciem „metka/kielbasa metkowa”. Jednakże jej wygląd i konsystencję również uznano za cechy szczególne. Na przykład 10,7 % respondentów powiedziało, że „Göttinger Stracke” jest „długa”. Cechę „twarda”/„jędrna” wymieniło 10,3 % badanych konsumentów. Cechę „cienka” wymieniło 8,7 % respondentów. Cechę „suszona naturalnie” wskazało 7,5 % badanych. Wreszcie 5,1 % stwierdziło, że „Göttinger Stracke” „dobrze smakuje”. Jedynie 1,6 % respondentów uważało, że „Göttinger Stracke” jest podobna do „Göttinger Feldkieker”.

To, że „Göttinger Stracke” cieszy się szczególną renomą jest również oczywiste, biorąc pod uwagę stopień, w jakim respondenci zgadzali lub nie zgadzali się z 14 przygotowanymi stwierdzeniami dotyczącymi wizerunku produktu. W szczególności panowała stosunkowo powszechna zgodność co do stwierdzenia, że „Göttinger Stracke” jest „charakterystyczną kielbasą metkową z regionu Göttingen”, natomiast niewiele osób zgadzało się ze stwierdzeniem, że „Göttinger Stracke” „nie jest kielbasą metkową o szczególnie długiej tradycji”.

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

Ogólny wniosek z tego empirycznego badania jest taki, że „Göttinger Stracke” jest charakterystyczną metką z Göttingen, która jest bardzo popularna i cieszy się wyjątkową renomą w regionie Göttingen (por. raport naukowy sporządzony przez prof. Andreasa Scharfa: „„Göttinger Stracke” — Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung” (Göttinger Stracke – Popularność i regionalna renoma, wyniki badania empirycznego) z dnia 18 marca 2005 r.).

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 Stracke” 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 Stracke” 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. 14628

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=83)