

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

(2023/C 56/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

Nordhessische Ahle Wurst / Nordhessische Ahle Worscht

Nr UE: PGI-DE-02173 – 18.5.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

Nordhessische Ahle Wurst / Nordhessische Ahle Worscht

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Nordhessische Ahle Wurst” to suszona powietrzem lub suszona powietrzem i wędzona twarda kiełbasa wieprzowa produkowana w regionie północnej Hesji. Konsystencja i odczucia smakowe dają nieco kruche i bardziej delikatne wrażenia niż w przypadku typowych kiełbas twardych. To delikatne odczucie smakowe jest zachowane niezależnie od stopnia wysuszenia czy wieku kiełbasy. Jest ona sprzedawana jako „miękka”, „zwarta” lub „twarda” w zależności od stopnia dojrzałości. Kiełbasa „Nordhessische Ahle Wurst” występuje w następujących postaciach: „Feldkieker”, „Dürre Runde” i „Stracke”.

Jeżeli chodzi o właściwości chemiczne, zastosowanie mają odpowiednie wytyczne dotyczące mięsa i produktów mięsnych:

w przypadku postaci „Stracke” i „Dürre Runde”: wartości analityczne: białko mięsa bez białka tkanki łącznej: co najmniej 12 %; białko mięsa bez białka tkanki łącznej, jako odsetek białka mięsa: w ujęciu histometrycznym – co najmniej 65 % obj., pod względem chemicznym – nie mniej niż 75 %;

w odniesieniu do „Feldkieker”: wartości analityczne: białko mięsa bez białka tkanki łącznej: co najmniej 12,5 %; białko mięsa bez białka tkanki łącznej, jako odsetek białka mięsa: w ujęciu histometrycznym – co najmniej 70 % obj., pod względem chemicznym – nie mniej niż 80 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wielkość i masa „Nordhessische Ahle Wurst” różnią się w zależności od jej postaci. Po napełnieniu świeża „Stracke” waży od 500 g do 3 000 g, „Dürre Runde” od 350 g do 1 000 g, a „Feldkieker” od 800 g do 3 000 g. Podczas procesu dojrzewania suszenie powoduje utratę co najmniej 30 % masy kiełbasy. Początkowo kiełbasa jest ciemnoczerwona, z widocznymi białymi plamkami tłuszczu. W miarę dojrzewania kiełbasy czerwień staje się bardziej intensywna.

W smaku wyczuwalna jest lekka kwasowość i charakterystyczny dojrzały aromat.

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

W produkcji „Nordhessische Ahle Wurst” zwraca się szczególną uwagę na jakość mięsa. Kiełbasa jest produkowana głównie z suchej, bardziej zbitego mięsa wieprzowego pochodzącego od starszych zwierząt. Specjalnie na potrzeby produkcji „Nordhessische Ahle Wurst” świnie są tuczone dłużej niż zwykle. W czasie uboju świnie muszą mieć średnią żywą masę co najmniej 125 kg lub średnią masę tuszy co najmniej 100 kg (średnia masa tuszy w Niemczech w 2016 r. wynosiła około 94 kg).

Udowodniono, że transport na długich trasach powoduje stres u zwierząt, co wpływa na jakość mięsa przy uboju. Wydzielanie hormonu adrenaliny u świń zmienia kształtowanie się wartości pH mięsa po uboju oraz absorpcję przez nie wody. Oba czynniki mają decydujący wpływ na dojrzewanie kiełbasy i jej konsystencję, a tym samym na jakość „Nordhessische Ahle Wurst”. W związku z tym standardowy czas transportu z gospodarstwa do rzeźni jest ograniczony do dwóch godzin. Ubój odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym.

Świnie rozróżnia się nie według rasy, lecz według masy tuszy, ponieważ świnie tuczone w północnej Hesji są w przeważającej mierze krzyżówkami wielu ras.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Ubój odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym. Mięso jest krojone i przetwarzane w zakładzie produkcyjnym na obszarze geograficznym. Proces dojrzewania i późniejszy proces suszenia odbywają się w odpowiednim środowisku na obszarze geograficznym.

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

Zgodnie z wymogami prawnymi. Ponadto nazwa i adres producenta są umieszczone na etykiecie na kiełbasie, na bezpośrednio przymocowanym oznaczeniu albo w podobny sposób.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny to północna Hesja wraz z następującymi powiatami: Hersfeld-Rothenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner oraz miasto Kassel.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym wynika z renomy i wyróżniającej jakości „Nordhessische Ahle Wurst”, która jest efektem przetwarzania mięsa wieprzowego ze świeżego uboju. Produkcja farszu do kiełbasy musi zostać zakończona najpóźniej 12 godzin po uboju. Farsz produkuje się z mięsa wieprzowego bez kości, o niskiej zawartości ścięgien, pochodzącego z całego zwierzęcia. Mięso wieprzowe musi być zatem wysokiej jakości. Dotyczy to na przykład wykorzystywania starszych świń o większej masie tuszy, co odróżnia „Nordhessische Ahle Wurst” od produkcji wszystkich innych rodzajów kiełbasy dostępnych w Hesji.

Kolejnym czynnikiem jest proces dojrzewania odbywający się w specjalnie przystosowanych pomieszczeniach, które wciąż są budowane w tradycyjny sposób z gliny. Szczególny klimat poprawia jakość „Nordhessische Ahle Wurst”. Powszechne są również pomieszczenia zwane „Wurschthimmel” [„zadaszenia dla kiełbas”]. W nich kiełbasy są zawieszane pod sufitem, aby dojrzewały. Odpowiednie są również komory klimatyczne i pomieszczenia klimatyczne, w których za pomocą urządzeń technologicznych kontroluje się temperaturę i wilgotność. Te różne metody dojrzewania są także często łączone.

W smaku wyczuwalna jest lekka kwasowość i charakterystyczny dojrzały aromat. Powstaje on w wyniku obniżenia wartości pH podczas dojrzewania mięsa, stosowania soli i saletry oraz powolnego dojrzewania w szczególnym klimacie dojrzewalni. Głównymi stosowanymi przyprawami są pieprz, gałka muszkatołowa i dodatkowe lokalne aromaty w zależności od powiatu, takie jak kminek, gorczyca i czosnek. Dodanie lokalnych aromatów nie wpływa na typowe cechy, wygląd ani teksturę „Nordhessische Ahle Wurst”.

Duża renoma produktu wynika z jego długiej tradycji i szczególnego smaku oraz z tendencji do wytwarzania produktów regionalnych i powrotu do produktów tradycyjnych. Świadczą o tym liczne publikacje i uroczystości poświęcone „Nordhessische Ahle Wurst”.

W swoim opracowaniu „Nordhessisches Küchenbrevier” [„Przewodnik po kuchni północnej Hesji”] autor Heinrich Keim oprócz zbioru przepisów z wykorzystaniem „Nordhessische Ahle Wurst” zamieścił również „Nordhessische Wurstologie” [„Katalog kiełbas północnej Hesji”]. W swojej pracy „Nordhessische Ahle Wurst: Eine Wurst mit Kultstatus” [„Nordhessische Ahle Wurst: kiełbasa o kultowym statusie”] poświęcił całe wypracowanie tej wędliniarskiej specjalności.

„Nordhessische Ahle Wurst” nadal odgrywa ważną rolę nie tylko w literaturze. Wokół tej wędliniarskiej specjalności północnej Hesji rozwinęły się liczne aktywności. Powstały różne stowarzyszenia mające na celu zachowanie jej oryginalnej metody produkcji. Pierwszym z nich było Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. w 2005 r. W 2004 r. organizacja Slow Food Germany włączyła kiełbasę „Nordhessische Ahle Wurst” do swojej „Arki Smaku”, aby promować tradycyjną metodę jej produkcji i chronić ją jako dobro kultury.

Z inicjatywy cechów rzeźnickich w 2011 r. odbyły się pierwsze mistrzostwa „Nordhessische Ahle Wurst”, w których 130 cechów z północnej Hesji zaprezentowało ponad 300 kiełbas i rywalizowało o nagrody. Od tego czasu konkurs odbywa się co dwa lata. Wyniki są publikowane na szeroką skalę, np. w *Deutsche Handwerks Zeitung* lub w regionalnym dzienniku *Hessisch-Niedersächsische Allgemeine*.

Od 2011 r. Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. organizuje każdego roku „Dzień Nordhessische Ahle Wurst”.

Renoma, jaką „Nordhessische Ahle Wurst” cieszy się w regionie i poza nim, wynika z faktu, że jest to produkt tradycyjny, produkowany na tym obszarze geograficznym od wieków, który w międzyczasie zyskał status kultowego.

Historycznie dużą część północnej Hesji charakteryzowały lasy i rolnictwo, i tak jest do dziś. Świnie mógł hodować niemal każdy, ponieważ zwierzęta te były wypędzane do lasu w celu tuczenia, więc dodatkowa pasza dla świń często nie była potrzebna. Związany z tym ubój przydomowy w znacznym stopniu przyczyniał się do utrzymania ludności wiejskiej.

W publikacji „Ahle Wurst - Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen” [„Ahle Wurst – europejski przysmak z domu braci Grimm”] wskazano, że historia „Nordhessische Ahle Wurst” sięga czasów rzymskich i plemienia Hermanduri, które konserwowało pokrojone mięso solą ze słonej rzeki (prawdopodobnie Werry) i handlowało nim z Rzymianami.

Uboj przydomowy i brak chłodzenia oznaczały, że mięso ze świeżego uboju musiało być natychmiast przetwarzane. Dlatego właśnie „Nordhessische Ahle Wurst” ma szczególną konsystencję.

Tradycja produkcji „Nordhessische Ahle Wurst” istnieje do dziś. W następstwie ciągłego zanikania uboju przydomowego uznane masarnie zachowały tradycję produkcji kiełbasy twardej. Wiedza na temat produkcji specjalności wędliniarskich północnej Hesji jest nadal szeroko rozpowszechniona. Każda masarnia nadal ma swoją własną przyprawę do „Nordhessische Ahle Wurst”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40957>
