

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 138/11)

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**„HOFER RINDFLEISCHWURST”****NR WE: DE-PGI-0005-0722-10.10.2008****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Hofer Rindfleischwurst”

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Hofer Rindfleischwurst” to nadająca się do smarowania kiełbasa surowa o podłużnym kształcie. Nadające się do smarowania mięso umieszcza się w sztucznym jelicie (celofan). Do produkcji kiełbasy stosuje się jelita o średnicy od 40 do 55 mm. W zależności od wielkości jelita długość jednego batona kiełbasy „Hofer Rindfleischwurst” wynosi maksymalnie 50 cm, a waga – w zależności od wielkości batona – mieści się w przedziale od 150 do 800 gramów. „Hofer Rindfleischwurst” odznacza się intensywną, ale przyjemną, krwistą barwą.

Kiełbasa „Hofer Rindfleischwurst” posiada smak typowy dla tego rodzaju gatunku kiełbas, delikatnie pikantny, podkreślony lekką nutą pieprzu. Ponadto wędzenie zimnym dymem bukowym nadaje kiełbasie przyjemny aromat wędzenia.

„Hofer Rindfleischwurst” to drobno rozdrobniona kiełbasa surowa, która nadaje się do smarowania i odznacza się dużą świeżością. Zachowuje ona swój szczególny smak i aromat jedynie przez okres dwóch do trzech dni, w związku z czym nie nadaje się do dłuższego przechowywania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

W przypadku pakowania próżniowego kiełbasa „Hofer Rindfleischwurst” zachowuje przydatność do spożycia nieco dłużej, co najmniej przez okres 10 dni. Wymaga to jednak przechowywania zapakowanego próżniowo produktu w chłodnym miejscu.

Pozostałe kryteria, na podstawie których określa się jakość kiełbasy „Hofer Rindfleischwurst”, to wyraźna czerwona barwa, duża łatwość rozsmarowania oraz jednorodna konsystencja.

Z uwagi na fakt, że do produkcji „Hofer Rindfleischwurst” używa się chudego mięsa wołowego, produkt odznacza się wysoką zawartością białka bez tkanki łącznej. W przypadku „Hofer Rindfleisch” zawartość ta nie może być niższa niż 10 %. W wyniku analiz przeprowadzonych w ramach neutralnej kontroli przedsiębiorstw oraz kontroli jakości w sklepach mięsno-wędliniarskich zrzeszonych w bawarskiej izbie rzemieślniczej masarzy (NBQP) stwierdzono, że kiełbasa „Hofer Rindfleischwurst” posiada następujący skład: zawartość wody wynosi od 50 do 55 %, zawartość tłuszczu natomiast od 25 do 30 %. Zawartość mięsa wieprzowego i słoniny karkowej kształtuje się na poziomie nie wyższym niż 30 %.

Jako dodatków używa się przede wszystkim soli azotowej do peklowania oraz kwasu askorbinowego – środka nadającego mięsu czerwoną barwę. Zawartość dodatków wynosi odpowiednio 2,5 % w przypadku soli azotowej do peklowania oraz 0,5 % w przypadku kwasu askorbinowego (środek nadający mięsu czerwoną barwę). Do najważniejszych przypraw dodawanych w procesie produkcji należy sól oraz drobno zmielony pieprz. W celu udoskonalenia smaku produktu i nadania kiełbasie indywidualnej nuty smakowej stosuje się również niekiedy niewielkie ilości dodatkowych mieszanek przypraw.

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

Najważniejszą rolę w produkcji kiełbasy „Hofer Rindfleischwurst” odgrywają surowce o odpowiednich właściwościach – mięso i tłuszcz. Do produkcji używa się w pierwszej kolejności mięsa z dojrzałych, starszych zwierząt rzeźnych. Dzięki temu mięso jest bardziej dojrzałe i ma intensywną barwę. Przetwarza się przy tym mięso wołowe i wieprzowe. Do produkcji „Hofer Rindfleischwurst” nie używa się zatem mięsa z młodego bydła. Istotnym surowcem stosowanym przy produkcji „Hofer Rindfleischwurst” jest ubogie w tkankę łączną i niezawierające ścięgien mięso wołowe klasy R I (2/3 objętości) oraz słonina wieprzowa z części karkowej klasy S VIII (1/3 objętości). Istnieje również możliwość dodania niewielkiej ilości mięsa wieprzowego klasy S I oraz słoniny karkowej, ale rozwiązanie to jest rzadko praktykowane.

Do produkcji kiełbasy używa się przede wszystkim mięsa krów, rzadziej byków. Mięso używane do produkcji kiełbasy pochodzi z udźców wołowych o zawartości tłuszczu wynoszącej ok. 5 %. W przypadku wieprzowiny używa się udźców wieprzowych o zawartości tłuszczu wynoszącej ok. 4 %. Zawartość tłuszczu w użytej słoninie wynosi ok. 70 %.

Kiełbasę „Hofer Rindfleischwurst” wyróżnia wysoka jakość oraz doskonała świeżość. Do jej produkcji używa się wyłącznie mięsa pochodzącego ze świeżego uboju. W związku z tym w procesie produkcyjnym nie stosuje się dojrzałego mięsa, mięsa przechowywanego w ubojni ani też mięsa głęboko mrożonego.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Kiełbasa „Hofer Rindfleischwurst” jest wytwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar miasta oraz powiatu Hof.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Hofer Rindfleischwurst” posiada na wyznaczonym obszarze geograficznym ponad 50-letnią tradycję.

Mistrz masarski Hans Millitzer rozpoczął w Hof produkcję kielbasy z chudego mięsa wołowego w 1950 r. Tradycję tę kontynuował jego były czeladnik Gottfried Rädlein, który w latach 1962–1993 wytwarzał kielbasę „Hofer Rindfleischwurst” na terenie własnego zakładu w Hof i rozslawił ją daleko poza granicami miasta.

Popyt był tak duży, że Gottfried Rädlein przerabiał na kielbasę do 15 ćwiartek wołowych (pistoletów) tygodniowo, wytwarzając „Hofer Rindfleischwurst” według opracowanej przez siebie specjalnej receptury niekiedy również w niedziele i święta. Jako nadająca się do smarowania kielbasa surowa „Hofer Rindfleischwurst” była produktem odznaczającym się szczególną świeżością, w związku z czym zachowywała swój niepowtarzalny smak i aromat jedynie przez okres około dwóch do trzech dni. „Hofer Rindfleischwurst” to szczególnie chuda i lekkostrawna kielbasa, której spożycie było nawet swego czasu zalecane przez lekarzy.

W następnych latach również inni masarze w regionie rozpoczęli produkcję „Hofer Rindfleischwurst”, chcąc wytwarzać i sprzedawać taki sam tradycyjny produkt. W styczniu 1993 r. Gottfried Rädlein przekazał swój zakład masarski renomowanej masarni Albert Schiller z miasta Hof. Masarnia ta po dzień dzisiejszy zajmuje się wytwarzaniem kielbasy „Hofer Rindfleischwurst” według stworzonej przez niego metody produkcji. Z inicjatywy ówczesnego prezesa cechu rzeźnickiego miasta Hof kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” została w 1993 r. wpisana do niemieckiej księgi mięsa i produktów mięsnych pod numerem 2.2120.1.

5.2. Specyfika produktu:

Jak już wspomniano, „Hofer Rindfleischwurst” jest produktem odznaczającym się wysoką jakością oraz szczególnym smakiem, który to produkt jako regionalna specjalność jest szczególnie znany i ceniony na obszarze miasta oraz powiatu Hof. Jednakże produkt cieszy się ogromną popularnością oraz zainteresowaniem nie tylko wśród miejscowej ludności, ale również wśród gości. O znaczeniu i sławie „Hofer Rindfleischwurst” świadczy fakt wpisania produktu do niemieckiej księgi żywności.

Kielbasa „Hofer Rindfleischwurst” była wielokrotnie wyróżniana i nagradzana w różnego rodzaju konkursach. Zakłady masarskie z obszaru geograficznego, które uczestniczą w ocenie jakości, organizowanej corocznie przez Bawarskie Stowarzyszenie Rzeźników, prezentują kielbasę „Hofer Rindfleischwurst”. W ubiegłych latach produkt był wielokrotnie wyróżniany złotymi oraz srebrnymi medalami. Podobne wyniki osiągnął w ocenach jakości organizowanych na szczeblu federalnym przez Niemieckie Towarzystwo ds. Żywności (DLG). Podczas odbywającej się w kwietniu 2009 r. wystawy produktów pochodzących z regionu Górnej Frankonii w mieście Hof zorganizowano otwartą dla publiczności ocenę jakości kielbas. Miejskowe media obszernie informowały wówczas o kielbasie „Hofer Rindfleischwurst” jako o znakomitym produkcie regionalnym.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

„Hofer Rindfleischwurst” jest produktem typowym dla regionu Hof. Produkt pochodzi z tego regionu i posiada ponad 50-letnią tradycję produkcji w miejscowych zakładach masarskich w oparciu o specjalną recepturę i technologię. Reputacja oraz uznanie dla produktu mają zatem związek z faktem, że pochodzi on z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt Heft 16 z dnia 18.4.2008 r., część 7 a-aa, s. 31 817

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/106>)