

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 35/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse al registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

«HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN»

Nº CE: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominación:**

Halberstädter Würstchen

2. **Estado miembro o tercer país:**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. **Tipo de producto:**

Clase 1.2: Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. **Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

Las Halberstädter Würstchen son salchichas precocidas, largas y estrechas, embutidas en tripa natural fina (intestino de oveja), que se venden exclusivamente en conserva.

Entre sus características hay que citar su color ahumado oscuro, su inconfundible gusto ahumado intenso y el aroma de la madera de haya, resultantes del ahumado de las salchichas, en varias fases, en ahumaderos de chimenea, con horno subterráneo de combustión lenta, sujeto a variaciones de la humedad del aire y de la densidad del humo de la chimenea con breves picos de temperatura que pueden alcanzar los 110 °C. El control de la temperatura del humo obtenido con la combustión lenta produce las sustancias colorantes y aromatizantes que determinan el gusto y el color oscuro de las Halberstädter Würstchen.

— calibre (grosor):	20-24 mm
— longitud:	12-18 cm
— peso:	50-90 g
— composición:	
— carne de cerdo:	aprox. 45 %
— carne de vaca:	aprox. 15 %
— tocino de cerdo:	aprox. 15 %

— tripa natural (intestino de oveja):	aprox. 1,5 %
— agua potable:	aprox. 18 %
— mezcla de sal común y nitrito:	aprox. 2 %
— condimentos (especialmente, pimienta blanca y flor de nuez moscada):	aprox. 1,5 %
— aditivos:	aprox. 2 %
— contenido en materia grasa:	20 % ( $\pm$ 5 %)
— proteínas musculares (exentas de proteínas de tejido conjuntivo):	mín. 7,5 %.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las fases de fabricación, incluido el acondicionamiento previo, el secado, el ahumado, la cocción, el curado y la preparación para la conservación se realizan en la zona geográfica indicada.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica:**

Zona del municipio de Halberstadt

**5. Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Las *Halberstädter Würstchen* se fabrican en la zona geográfica delimitada del municipio de Halberstadt. Se trata de un producto con un siglo de tradición que debe su fama a la empresa Friedrich Heine y a sus sucesoras, cuya producción ha estado circunscrita a la zona del municipio de Halberstadt.

El proceso especial de ahumado en ahumaderos de chimenea, con horno subterráneo de combustión lenta, tal y como se realiza en la zona delimitada, es la condición indispensable para la obtención de un producto con las características propias de las *Halberstädter Würstchen*, que se elaboran desde hace más de un siglo por el procedimiento tradicional.

Los ahumaderos son de mampostería refractaria, característica determinante para la creación de las condiciones térmicas requeridas. También tienen la importante propiedad de absorber las partículas nocivas del humo en su pared interior, impidiendo que entren en contacto con el producto, de manera que sólo puedan desarrollarse las sustancias aromatizantes dentro de las salchichas y en torno a ellas.

El ahumado en caliente se efectúa a temperaturas medias comprendidas entre 60 y 75 °C, durante 40 o 50 minutos. La alimentación directa de la chimenea permite regular la temperatura en la cámara de ahumado para alcanzar breves picos de temperatura de más de 110 °C y un descenso continuo de la humedad del aire, en función de las fluctuaciones. La formación y la transmisión del humo se producen en un mismo lugar, en el cual tiene lugar un proceso de combustión lenta.

Para la producción de humo se utiliza una mezcla de virutas y de serrín de haya, en una proporción de 70 a 30 (en peso) y una humedad del 52 %. Se trata de una condición esencial para controlar la temperatura requerida durante el proceso de ahumado, a fin de poder producir en cantidad suficiente todas las sustancias esenciales de ahumado deseadas y que éstas se depositen sobre la superficie de la tripa. El control de la temperatura durante el ahumado por la combustión lenta hace que se formen las sustancias aromatizantes y los colorantes que determinan el gusto y color oscuro de las *Halberstädter Würstchen*.

El proceso de ahumado directo se realiza en varias fases, caracterizadas por tiempos de ahumado distintos a temperaturas distintas en el ahumadero, en el que se obtienen gamas y picos de temperatura de 75 a 80 °C, de 85 a 90 °C, de 95 a 100 °C y superiores a 110 °C.

La habilidad artesanal de los operadores garantiza la obtención de las distintas temperaturas durante el proceso de ahumado, así como su mantenimiento durante períodos de tiempo determinados. Las temperaturas y las distintas gamas de temperatura se obtienen creando focos de combustión lenta en el hogar de la instalación de ahumado. Aquí es donde los operadores dan prueba de su destreza artesanal, al controlar el proceso de combustión y de obtención de las temperaturas, creando focos de combustión lenta o dispersándolos para conseguir las gamas de temperatura requeridas. Estas manipulaciones requieren un horno subterráneo de combustión lenta, esencial para el cuidadoso proceso de ahumado necesario para la obtención del producto. El proceso es también el resultado de las temperaturas controladas manualmente durante el ahumado, en el que se producen modificaciones y una reducción continua de la humedad y de la densidad del humo en la chimenea, esenciales para la obtención del producto final.

#### 5.2. Carácter específico del producto:

Las *Halberstädter Würstchen* se caracterizan principalmente por su sabor ahumado, intenso e inconfundible, y por su color oscuro, que las distingue de los productos análogos de otra procedencia.

#### 5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):

Las características específicas del producto, descritas en el punto 5.2, son el resultado de un proceso de ahumado tradicional especial efectuado en el ahumadero descrito en el punto 5.1.

Estos humos de chimenea son únicos y se distinguen fundamentalmente de los producidos por las instalaciones modernas de ahumado en caliente.

El descenso de la humedad relativa del aire a < 25 %, junto con la estabilidad de la carne contenida en el producto, hacen que las salchichas se puedan someter a temperaturas muy elevadas sin verse afectadas negativamente.

Las partículas de humo son absorbidas principalmente durante las fases húmedas, mientras que la interacción entre las distintas sustancias constitutivas del humo, la tripa natural y la carne se produce durante las fases secas y calientes.

La condimentación tradicional típica y el tratamiento especial al que es sometido el producto le dan a éste su gusto inconfundible y su aspecto distinto. El gusto inimitable de las *Halberstädter Würstchen* se debe a la combinación de recetas antiguas y a su condimentación, junto con el proceso tradicional de ahumado; en éste el control artesanal de la temperatura por el especialista constituye las condición esencial para la obtención de ese gusto tan típico y de la coloración exterior específica de la salchicha.

La fama especial de las *Halberstädter Würstchen* se debe a la fabricación de salchichas en Halberstadt, con una tradición de más de un siglo.

Las *Halberstädter Würstchen* fueron fabricadas, por primera vez, el 23 de noviembre de 1883, por Friedrich Heine, carnicero de Halberstadt, que un año más tarde abrió una fábrica en la ciudad. En 1896, Friedrich Heine obtuvo el reconocimiento del público por sus productos durante un concurso de arte culinario. Ese mismo año, los presentó como innovación mundial, en forma de botes de conserva, en la feria gastronómica de Wiesbaden. En 1913, Friedrich Heine fundó una nueva empresa en Halberstadt, la mayor y más moderna fábrica de salchichas de Europa en aquel entonces.

Ya a principios del siglo pasado, prácticamente todos los restaurantes de las estaciones, así como los vagones-restaurante Mitropa de los trenes de la *Reichsbahn*, ofrecían en su carta las conservas de *Halberstädter Würstchen*. En la actualidad, las fábricas tradicionales de Halberstadt siguen produciendo a diario varias toneladas de *Halberstädter Würstchen*.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

La especificación del producto y la decisión de reconocimiento del *Deutsches Patent- und Markenamt* han sido publicadas en el *DE Markenblatt (Heft 25, Teil 7b)*, de 22 de agosto de 2007.

---