

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 309/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„GÖTTINGER FELDKIEKER“**

**EG-Nr.: DE-PGI-0005-0721-10.10.2008**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Name:**

„Göttinger Feldkieker“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Bei dem Göttinger Feldkieker handelt es sich um eine schnittfeste, luftgetrocknete Rohwurst aus Schweinefleisch, die dem Wesen nach einer Mettwurst entspricht, also von grobkörniger Strukturbeschaffenheit ist und eine dem Reifungsgrad entsprechende kräftigere rötliche Färbung aufweist. Ausgangsmaterial ist schlachtfrisches Schweinefleisch. Zur Erreichung einer optimalen Qualität ist insbesondere das Fleisch von ausgereiften und länger gefütterten Schweinen am besten geeignet. Dabei handelt es sich zum einen um schwere und länger gefütterte Borgschweine und um Muttersauen. Der Anteil des verwendeten Fleisches von Muttersauen und Borgschweinen muss mindestens 65 % betragen, wobei der Anteil von Muttersauen 40 % nicht unterschreiten sollte. Der Anteil von Borgschweinen sollte dementsprechend 25 % betragen. Zur Herstellung des Göttinger Feldkickers müssen die Borgschweine und die Muttersauen ein Schlachtgewicht von 150 kg aufweisen. Die Borgschweine und die Muttersauen sind dann mindestens 1 Jahr alt. Dieses Schweinefleisch, das von ausgereiften und länger gefütterten Schweinen stammt, ist insgesamt kerniger und fester in der Verarbeitung. Es eignet sich daher besonders für die Herstellung des Göttinger Feldkickers. Es kann allerdings auch Jungschweinefleisch bei der Herstellung des Göttinger Feldkickers verwendet werden. Der Anteil des verwendeten Jungschweinefleisches darf einen Anteil von 30 — 35 % nicht übersteigen. Zur Herstellung des Göttinger Feldkickers werden die Edelteile der Schweine, also Schulter, Schinken und Bäuche verwendet. Diese weisen eine sehr gute Verarbeitungsstruktur auf und sind somit für das besondere Schnittbild des Göttinger Feldkickers mit verantwortlich. Unter das im Fleischwolf zerkleinerte Fleisch werden schonend Gewürze (Pfeffer, Koriander, Muskat, Knoblauch), gegebenenfalls Rum und in geringen Mengen Zuckerstoffe (Dextrose, Saccharose), Starterkulturen mit zugesetzten Hefen und Nitritpökelsalz, gegebenenfalls Kochsalz und Salpeter beigemischt. Die Brätmasse wird bei strikter Vermeidung von Luft einschlässen vorzugsweise in Därme im Kaliber 70 mm bis 105 mm abgefüllt. Typisch ist die Abfüllung in blasenförmige Därme, wobei die Blase gestreckt oder gestaucht sein kann. Insoweit sind Variationen der Produktform bekannt und zulässig. Der Göttinger Feldkieker zeichnet sich durch einen nicht säuerlichen, fleischig-aromatischen Geschmack aus, der gemäß den eingesetzten Zutaten mit einer Würznote nach Pfeffer, Koriander, Muskat und Knoblauch versehen ist.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Bei dem Göttinger Feldkieker handelt es sich um eine besonders trockene Wurst. Sie ist zu mindestens 35 % abgetrocknet, die Feuchtigkeit liegt bei aw 0,88 und kleiner. Je 100 g weist sie einen Fettgehalt von 25 g auf, davon gesättigte Fettsäuren 9,4 g. Je 100 g beträgt der Brennwert 329 kcal bzw. 1 367 kJ, der Eiweißgehalt (g) beträgt 25, der Gehalt an Kohlenhydraten (g) < 1, davon Zucker (g) < 0,5, der Gehalt an Ballaststoffen beträgt < 1 und der Gehalt an Natrium 1,6 g.

Der Göttinger Feldkieker unterscheidet sich von der Göttinger Stracke in Form, Kaliber und Gewicht. Insbesondere hat der Göttinger Feldkieker im Verlauf der Wurst ein unterschiedliches Kaliber, wohingegen bei der Göttinger Stracke ein gerades, gleichbleibendes Kaliber vorhanden ist. Dies führt zu einer anderen Reifung bzw. zu einer anderen Geschmacksbildung.

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Der Göttinger Feldkieker wird überwiegend aus trockenem und festerem Schweinefleisch von älteren Tieren hergestellt. Der Anteil des verwendeten Schweinefleisches von älteren Tieren muss mindestens 65 % betragen. Dieses Fleisch weist eine besondere Fettqualität durch die gezielte Fütterung der Schweine auf. Dies hat den Vorteil, dass oxidative Veränderungen während der Reifung des Göttinger Feldkickers vermieden werden können. Die Wurst wird daher auch nicht ranzig.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Der gesamte Herstellungsprozess.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Stadtgebiet Göttingen

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Stadt Göttingen und ihre Umgebung sind traditionell für hoch entwickelte Fertigkeiten und Verfahren bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen bekannt. Nachweise für die Beliebtheit der „Göttinger Blasenwurst“ reichen bis in das 18. Jahrhundert zurück (vgl. insbesondere Dr. Günther Meinhardt, „Die ‚chute Ghöttinger Wurst‘ — eine geschichtliche Dokumentation über die ‚Echte Göttinger Wurst‘“ mit weiteren Nachweisen, wie beispielsweise einer Aufstellung des Akzisekontrolleurs Hohmann über den Versand Göttinger Blasenwürste vom 1. Oktober 1793 bis zum 30. September 1794).

Der Göttinger Feldkieker wird seit den Sechzigerjahren in erheblichem Umfang in der Stadt Göttingen hergestellt und unter diesem Namen in der Region vermarktet.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Bei dem Göttinger Feldkieker handelt es sich um eine regional bekannte und geschätzte Wurstspezialität aus Göttingen, die ein hohes Ansehen genießt. Für die Verbraucher aus der Region stellt er ein besonderes Mettwurstprodukt dar, das sich vor allem durch den besonderen Geschmack und das besondere Aussehen von vergleichbaren Produkten abhebt (vgl. das wissenschaftliche Gutachten von Prof. Dr. Andreas Scharf: „Göttinger Feldkieker“ — Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, vom 18. März 2005).

Im Jahre 2005 gaben 58 % der Befragten an, den Göttinger Feldkieker zu kennen. 81,1 % der befragten Personen assoziierten mit dem Göttinger Feldkieker eine Mettwurst. Darüber hinaus gaben 8,3 % der befragten Personen die Form, nämlich birnenförmig/oval/blasenförmig, als ein besonderes Merkmal des Göttinger Feldkiekers an. Darüber hinaus hielten 6,5 % der Befragten das Merkmal „klein“ für besonders. Das Merkmal „luftgetrocknet“ gaben 5,3 % der Befragten an. Die Merkmale „dünn“ und „hart/fest“ wurden jeweils von 4,1 % der Personen als besonderes Merkmal des Göttinger Feldkiekers bezeichnet.

Darüber hinaus wurden die Verbraucher zu den Besonderheiten des Göttinger Feldkiekers im Vergleich zu anderen Mettwurstprodukten befragt. Das Ergebnis der Umfrage hat hier ergeben, dass als differenzierende Image-Merkmale der Geschmack (z. B. schmeckt herzhaft/würzig; guter Geschmack), das Aussehen bzw. die Form (z. B. besondere Form, blasenförmig) von den Verbrauchern angesehen werden. Insbesondere das Aussehen bzw. die Form sind wichtige Kriterien für die Identifizierung des Göttinger Feldkiekers, die auch so von den Verbrauchern besonders hervorgehoben wurden. Im Einzelnen verweisen wir auf Abbildung 8 des Gutachtens von Prof. Dr. Andreas Scharf: „Göttinger Feldkieker“ — Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, vom 18. März 2005.

Dass der Göttinger Feldkieker ein besonderes Ansehen genießt, ergibt sich auch aus der durchschnittlichen Zustimmung bzw. Ablehnung der Testpersonen bezüglich 13 vorbereiteten Aussagen im Hinblick auf das Image des Göttinger Feldkiekers. Insbesondere gab es eine vergleichsweise starke Zustimmung zu der Aussage, dass der Göttinger Feldkieker „eine typische Mettwurst für die Region Göttingen“ ist sowie die geringe Zustimmung zu der Aussage, dass der Göttinger Feldkieker „keine besonders traditionsreiche Mettwurst“ ist.

Zusammenfassend hat die Untersuchung daher ergeben, dass die befragten Verbraucher in dem Göttinger Feldkieker ein Produkt sehen, das in besonderem Maße mit der Region Göttingen verbunden ist.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Das hohe Ansehen des Göttinger Feldkiekers ist darauf zurückzuführen, dass es sich um ein regionales Traditionserzeugnis handelt. Dass das Renommee des Erzeugnisses insbesondere auf seiner regionalen Herkunft beruht, ergibt sich auch aus der oben genannten Untersuchung. Danach stellt der Göttinger Feldkieker aus Sicht des Verbrauchers eine typische regionale Mettwurstspezialität, etwas Besonderes aus der Region Göttingen dar.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 32 vom 10.8.2007, Teil 7a-aa, S. 14626

([http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=82](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=82))

---