

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 35/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“

ES č.: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Halberstädter Würstchen“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Nemecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.2 Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Halberstädter Würstchen“ sú tenké, podlhovasté, údené párky plnené v jemnom prírodnom čreve (ovčie črevo), ktoré sa predávajú výlučne v konzerve.

Majú charakteristickú tmavú farbu údeniny a nezameniteľnú intenzívnu údenú chuť s príchuťou bukového dreva. Tieto charakteristické vlastnosti nadobúdajú vďaka viacfázovému údeniu v komínovej udiarni s tlejúcim ohniskom zapusteným do podlahy, počas ktorého sa mení vlhkosť vzduchu a hustota dymu a dochádza ku krátkodobým teplotným špičkám do 110 °C. Cielenou kontrolou teploty tlenia pri údení dochádza k uvoľňovaniu farebných a aromatických zložiek, ktoré dodávajú chuť a tmavú farbu párkom „Halberstädter Würstchen“.

— Priemer (hrúbka):	20 – 24 mm
— Dĺžka:	12 – 18 cm
— Hmotnosť:	50 – 90 g
— Zloženie párkov:	
— Bravčové mäso:	ca. 45 %
— Hovädzie mäso:	ca. 15 %
— Bravčová slanina:	ca. 15 %

— Prírodné črevo (ovčie):	ca. 1,5 %
— Pitná voda:	ca. 18 %
— Dusitanová nakladacia soľ:	ca. 2 %
— Korenie (najmä biele korenie a kvet muškátového orechu):	ca. 1,5 %
— Prísady:	ca. 2 %
— Obsah tuku:	20 % (\pm 5 %)
— Obsah mäsových bielkovín bez väzivových bielkovín:	najmenej 7,5 %.

3.3. *Suroviny (len pre spracované poľnohospodárske výrobky):*

—

3.4. *Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Všetky fázy výroby (vrátane plnenia do čriev, sušenia, údenia, varenia, zrenia a konzervovania) sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť mesta Halberstadt

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Párky „Halberstädter Würstchen“ sa vyrábajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti mesta Halberstadt. Ide o výrobky so 100-ročnou tradíciou a s dobrou povestou, ktorú vybudovala firma Friedrich Heine a jej nasledovníci, ktorí ich vyrábali výlučne v mestskej oblasti Halberstadt.

Špeciálne údenie v komínovej udiarni s tlejúcim ohniskom zapusteným do podlahy, ktoré sa používa v tejto vymedzenej oblasti, je hlavným predpokladom dosiahnutia charakteristických vlastností párkov „Halberstädter Würstchen“, ktoré sa touto tradičnou metódou vyrábajú už viac ako 100 rokov.

Komínová udiareň je vymurovaná zo šamotových tehál, ktoré majú osobitný význam z hľadiska tepelnotechnických podmienok zariadenia. Okrem toho majú aj ďalšiu dôležitú vlastnosť: cez vnútornú stenu pohlcujú negatívne zložky dymu, takže im bránia v prístupe k údiacim sa párkom. K párkom sa preto dostanú iba tie zložky dymu, ktoré im dodávajú chuť.

Údenie horúcim dymom prebieha pri priemernej teplote 60 až 75 °C počas 40 až 50 minút. Priame vyhrievanie komína umožňuje regulovanie teploty v komore komínovej udiarne takým spôsobom, že sa striedavo dosahujú krátkodobé teplotné špičky nad 110 °C a vlhkosť vzduchu sa neustále znižuje v závislosti od týchto teplotných výkyvov. K tvorbe a prenosu dymu dochádza v tom istom priestore, kde prebieha proces údenia.

Na produkovanie dymu sa používa zmes bukových pilín a triesok v pomere 70 % k 30 % (hmotnostným percentám) s vlhkosťou 52 %. Je to nevyhnutná podmienka na dosiahnutie takej teploty počas údenia, aby sa všetky dôležité a želané zložky dymu vyprodukovali v dostatočnom množstve a aby sa vyzrážali na povrchu čreva. Cielenu kontrolou teploty tlenia pri údení dochádza k uvoľňovaniu farebných a aromatických zložiek, ktoré dodávajú chuť a tmavú farbu párkom „Halberstädter Würstchen“.

Samotný proces údenia prebieha vo viacerých fázach, ktoré sa vyznačujú rozličnou dĺžkou údenia a rôznymi teplotami dymu v komíne, pričom sa dosahujú teplotné rozpätia, ako aj teplotné špičky: 75 až 80 °C, 85 až 90 °C, 95 až 100 °C a viac ako 110 °C.

Dosiahnuť rozličné teploty počas procesu údenia a udržiavať tieto teplotné rozpätia počas stanoveného času umožňujú remeselné zručnosti majstrov údenárov. Teploty a rôzne teplotné rozpätia sa dosiahnu vytvorením pahrieb v ohnisku komínovej udiarne. Práve v tejto fáze zohrávajú dôležitú úlohu remeselné zručnosti majstrov údenárov, ktorí riadia proces vyhrievania a spolu s ním aj proces vzniku teplôt údenia, tak že zakladajú a rozhrabávajú pahreby, čím sa dosahujú želané teplotné rozpätia. Vďaka uvedeným postupom vzniká tlenie, ktoré je dôležitým predpokladom procesu údenia šetrného voči vyrábaným produktom. Tento proces údenia sa zakladá aj na manuálnej regulácii teploty pri údení, počas ktorého dochádza k zmenám a neustálemu znižovaniu vlhkosti vzduchu, ako aj hustoty dymu v komíne, čo má zásadný význam z hľadiska vyhotovenia vyrábaných produktov.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Párky „Halberstädter Würstchen“ sa vyznačujú najmä nezameniteľnou, intenzívnou, údenou chuťou a tmavou farbou, ktorými sa odlišujú od podobných produktov iného pôvodu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo znakmi výrobku (v prípade CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO):

Špecifické vlastnosti výrobku opísané v bode 5.2 sú podmienené osobitným tradičným postupom údenia v komínovej udiarni opísanej v bode 5.1.

Dym pochádzajúci z tohto zariadenia je jedinečný a procesy údenia, ktoré v tomto zariadení prebiehajú, sa podstatne líšia od procesov v moderných zariadeniach na údenie horúcim vzduchom.

Hlavným dôvodom, vďaka ktorému spracovávané párky odolávajú extrémne vysokým teplotám bez toho, aby došlo k ich poškodeniu, je okrem stability náplne výrobku aj znižovanie relatívnej vlhkosti vzduchu na < 25 %.

K pohlcovaniu zložiek dymu dochádza najmä počas vlhkých fáz, zatiaľ čo počas suchých, horúcich fáz dochádza k vzájomnej reakcii medzi rôznymi zložkami dymu a k reakcii medzi zložkami dymu a zložkami prírodného čreva, ako aj mäsovej náplne, ktorá sa v ňom nachádza.

Tradičné typické korenie a osobitný postup spracovania tohto výrobku podmieňujú jeho nezameniteľnú chuť a jedinečný vzhľad. Okrem starodávnych receptúr a koreninových zmesí je základom nezameniteľnej chuti „Halberstädter Würstchen“ tradičný proces údenia, pričom regulácia teploty pri tvorbe dymu v komínovej udiarni, ktorá závisí od zručnosti majstrov údenárov, zohráva hlavnú úlohu pri dosahovaní typickej chuti a osobitnej vonkajšej farby obalu párkov.

Jedinečná povesť „Halberstädter Würstchen“ sa zakladá na viac ako 100 ročnej tradícii výroby párkov v Halberstade.

„Halberstädter Würstchen“ boli po prvýkrát vyrobené 23. novembra 1883. Vyrobil ich mäsiarsky majster Friedrich Heine z Halberstadtu. O rok neskôr otvoril výrobný závod v Halberstade. V roku 1896 počas výstavy kuchárskeho umenia získal Friedrich Heine za svoje výrobky verejné uznanie a v roku 1896 sa tieto párky po prvýkrát objavili v podobe konzerv a ako svetová novinka boli predstavené na výstave kuchárskeho umenia vo Wiesbadene. V roku 1913 založil Friedrich Heine v Halberstade nový závod, ktorý bol v tom čase najmodernejším a najväčším závodom na výrobu párkov v Európe.

Na začiatku minulého storočia neexistoval takmer žiadny staničný bufet, v ktorom by neboli predávali „Halberstädter Würstchen“. To isté platí aj pre reštauračné vozne vlakov spoločnosti Mitropa, v ktorých sa ponúkali „Halberstädter Würstchen“ v konzerve. „Halberstädter Würstchen“ sa v Halberstade ešte aj dnes vyrábajú v tradičných prevádzkach v objeme niekoľkých ton denne.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Špecifikácia výrobku a kladné rozhodnutie Nemeckého úradu pre patenty a ochranné známky boli uverejnené v nemeckom *Markenblatt*, zväzok 25 z 22. augusta 2007 – časť 7b.
