

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/С 56/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Nordhessische Ahle Wurst / Nordhessische Ahle Worscht“

ЕС №: PGI-DE-02173 18.5.2016 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Nordhessische Ahle Wurst / Nordhessische Ahle Worscht“

2. **Държава членка или трета държава**

Германия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. **Вид продукт**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Nordhessische Ahle Wurst“ е твърд сушен или сушен пушен свински суджук, който се произвежда в района на Северен Хесен. Консистенцията на суджука и усещането в устата са малко ронливи и по-крехки, отколкото на типичните твърди колбаси. Това крехко усещане в устата се запазва независимо от степента на сушене или зреене на колбаса. Според степента на зрялост се продава като „мек“, „твърд“ или „много твърд“. „Nordhessische Ahle Wurst“ се предлага в следните форми: „Feldkieker“, „Dürre Runde“ и „Stracke“.

По отношение на химичните изисквания се прилагат указанията за месо и месни продукти:

За „Stracke“ и „Dürre Runde“: Стойности на анализа: месен протеин, който не съдържа протеин от съединителна тъкан: най-малко 12 %; месен протеин, който не съдържа протеин от съединителна тъкан, като процент от месните протеини: хистометрично най-малко 65 % об., химически най-малко 75 %

За „Feldkieker“: Стойности на анализа: месен протеин, който не съдържа протеин от съединителна тъкан: най-малко 12,5 %; месен протеин, който не съдържа протеин от съединителна тъкан, като процент от месните протеини: хистометрично най-малко 70 % об., химически най-малко 80 %

(1) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Размерът и теглото на суджукта „Nordhessische Ahle Wurst“ варират в зависимост от формата му. След като бъде напълнен, пресният „Stracke“ е с тегло между 500 и 3 000 g, „Dürre Runde“ — между 350 и 1 000 g, а „Feldkieker“ — между 800 и 3 000 g. По време на процеса на зреене сушенето води до загуба на поне 30 % от теглото на суджукта. Първоначално суджукът е тъмночервен на цвят, с бели точки мазнина. С напредването на зрението на колбаса червеният цвят става по-наситен.

Вкусът се отличава с лека стипчивост и има характерен зрял привкус.

3.3. **Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)**

Към качеството на месото, използвано за производството на „Nordhessische Ahle Wurst“, има специални изисквания. Суджукът се приготвя предимно от по-твърдо сухо свинско месо, добито от по-възрастни животни. За производството на „Nordhessische Ahle Wurst“ свинете се уговяват за по-дълъг период от време от обичайното. По време на клането свинете трябва да имат средно живо тегло минимум 125 kg или средно кланично тегло минимум 100 kg (през 2016 г. средното кланично тегло в Германия е било приблизително 94 kg).

Доказано е, че дългите транспортни маршрути водят до стрес при животните, което се отразява на качеството на месото при клане. Освобождането на хормона адреналин при свинете води до промяна на стойността на рН на месото след клането и до абсорбция на вода. И двата фактора оказват сериозно въздействие върху зрението на суджукта и неговата консистенция, а оттам и върху качеството на „Nordhessische Ahle Wurst“. Поради това стандартното време за транспортиране от животновъдното стопанство до кланицата е ограничено до два часа. Клането се извършва единствено в рамките на географския район.

Свинете се разграничават по кланично тегло, а не по порода, тъй като уговяваните в Северен Хесен свине са предимно кръстоски на голям брой породи.

3.4. **Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район**

Клането се извършва единствено в рамките на географския район. Месото се разфасова и преработва в производственото предприятие в географския район. Процесът на зреене и последващият процес на сушене се извършват при подходящи условия в географския район.

3.5. **Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование**

—

3.6. **Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование**

В съответствие с нормативните изисквания. Също така името и адресът на производителя се посочват на етикета на колбаса, на непосредствено поставена табелка или по друг подобен начин.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е Северен Хесен със следните селски райони: Hersfeld-Rothenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner и град Касел.

5. **Връзка с географския район**

Връзката с географския район се определя от репутацията и отличителното качество на „Nordhessische Ahle Wurst“, които се дължат на преработката на пряко добито свинско месо. Производството на пълнежната маса за колбасите трябва да приключи най-късно 12 часа след клането. Произвежда се от обезкостено свинско месо с ниско съдържание на сухожилия от цялото животно. Следователно качеството на свинското месо трябва да е високо. Това включва например използването на по-стари свине с по-голямо кланично тегло, което отличава производството на „Nordhessische Ahle Wurst“ от останалите видове колбаси в Хесен.

Друг основен фактор е процесът на зреене, който се извършва в специално пригодени за целта помещения, които и до днес традиционно се изграждат от глина. Специфичният климат подобрява качеството на „Nordhessische Ahle Wurst“. Често се срещат и помещенията, известни като „Wurschthimmel“ [„навеси за колбаси“]. В тях колбасите се окачват на тавана, за да зреят. Подходящи са също климатичните камери и климатичните помещения, в които се използва технологично оборудване за контрол на температурата и влажността. Тези различни методи на зреене често се комбинират.

Вкусът се отличава с лека стипчивост и има характерен зрял привкус. Той се получава чрез намаляване на стойността на рН по време на зреенето на месото, чрез използване на сол и калиев нитрат и чрез бавно зреене при специфичния климат на помещенията за зреене. От подправките основно се използват черен пипер, индийско орехче и допълнителни местни аромати в зависимост от района, като кимион, синапено семе и чесън. Добавянето на местни аромати не се отразява на типичните характеристики, външния вид или консистенцията на „Nordhessische Ahle Wurst“.

Добрата репутация на продукта се дължи на дългогодишната му традиция и специфичния му вкус, както и на тенденцията за регионални продукти и завръщане към традиционните продукти. За това свидетелстват многобройните публикации и събития, посветени на „Nordhessische Ahle Wurst“.

В своя труд „Nordhessisches Küchenbrevier“ („Пътеводител в кухнята на Северна Хесен“) авторът Хайнрих Кайм включва сборник с рецепти, включващи „Nordhessische Ahle Wurst“, както и „Nordhessische Wurstologie“ (каталог на колбасите от Северна Хесен). В своя труд „Nordhessische Ahle Wurst: Eine Wurst mit Kultstatus“ [„Nordhessische Ahle Wurst“: култовият суджук], той посвещава цяло есе на колбасарския специалитет.

„Nordhessische Ahle Wurst“ продължава да играе важна роля не само в литературата. Многобройни дейности са се развили около колбасарския специалитет от Северна Хесен. Създадени са различни общества за запазване на оригиналния метод на производство. Първото е Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. през 2005 г. През 2004 г. асоциацията Slow Food Germany добавя „Nordhessische Ahle Wurst“ към своя „Ноев ковчег на вкуса“, за да популяризира традиционния метод на производство и да го защити като културна ценност.

По инициатива на гилдиите на месарите през 2011 г. се провежда първият шампионат „Nordhessische Ahle Wurst“, на който 130 фирми от гилдията в Северна Хесен представят над 300 колбаса и се състезават за награди. Оттогава насам конкурсът се провежда на всеки две години. Резултатите се отразяват широко в медиите, например в „Deutsche Handwerks Zeitung“ или в регионалния ежедневник „Hessisch-Niedersächsische Allgemeine“.

От 2011 г. насам Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. организира ежегодно „Ден на Nordhessische Ahle Wurst“.

Добрата репутация, с която се ползва „Nordhessische Ahle Wurst“ в региона и извън него, се дължи на факта, че това е традиционен продукт, който се произвежда в географския район от векове и междувременно е придобил култов статут.

В миналото големи части от Северна Хесен са се характеризирали с гори и земеделие и това е така и днес. Свинете са могли да бъдат отглеждани от почти от почти всеки човек, тъй като са били изкарвани в гората за угояване, така че често не е било необходимо да им се набавя допълнителна храна. Свързаното с това клане в домашни условия е оказвало значителна подкрепа на селското население.

В публикацията „Ahle Wurst - Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen“ [Ahle Wurst — европейският деликатес от дома на Братя Грим] произходът на „Nordhessische Ahle Wurst“ се проследява до римско време и племето Hermanduri, което консервирало нарязаното месо, използвайки сол, добита от соленоводна река (вероятно Werra), и го продавало на римляните.

Заради клането в домашни условия и липсата на хладилници, прясно закланото месо е трябвало да се обработва веднага. Това е причината за специалната консистенция на „Nordhessische Ahle Wurst“.

Традицията за производството на „Nordhessische Ahle Wurst“ съществува и в наши дни. След като клането в домашни условия се извършва все по-рядко, утвърдените месарници запазват традицията за производството на твърди колбаси. Знанията за производството на колбасарските специалитети от Северен Хесен са все още широко разпространени. Всеки месар все още разполага със свои собствени подправки за „Nordhessische Ahle Wurst“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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