

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 56/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nordhessische Ahle Wurscht“ / „Nordhessische Ahle Worscht“

EU č.: PGI-DE-02173 – 18.5.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy)

„Nordhessische Ahle Wurscht“ / „Nordhessische Ahle Worscht“

2. Členský stát nebo třetí země

Německo

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.2. Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Nordhessische Ahle Wurscht“ je na vzduchu sušený nebo na vzduchu sušený a uzený tvrdý vepřový salám, který se vyrábí v regionu Severní Hesensko. Oproti typickým tvrdým salámům má poněkud drobnější a jemnější konzistenci a zanechává křehčí a jemnější pocit v ústech. Tato jemná chuť v ústech zůstává zachována bez ohledu na stupeň vysušení nebo stáří salámu. Prodává se jako „měkký“, „pevný“ nebo „tvrdý“ podle stupně zralosti. Název „Nordhessische Ahle Wurscht“ se vyskytuje v těchto podobách: „Feldkieker“, „Dürre Runde“ a „Stracke“.

Pokud jde o chemické požadavky, podle potřeby platí pokyny pro maso a masné výrobky:

Pro produkty „Stracke“ a „Dürre Runde“: Hodnoty analýzy: masné bílkoviny, které neobsahují bílkoviny pojivové tkáně: nejméně 12 %, masné bílkoviny, které neobsahují bílkoviny pojivové tkáně, v procentech masných bílkovin: histometricky nejméně 65 % obj., chemicky nejméně 75 % obj.

Pro produkt „Feldkieker“: Hodnoty analýzy: masné bílkoviny, které neobsahují bílkoviny pojivové tkáně: nejméně 12,5 %, masné bílkoviny, které neobsahují bílkoviny pojivové tkáně, v procentech masných bílkovin: histometricky nejméně 70 % obj., chemicky nejméně 80 % obj.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Velikost a hmotnost salámu „Nordhessische Ahle Wurst“ se liší v závislosti na jeho tvaru. Po naplnění váží čerstvý salám „Stracke“ od 500 g do 3 000 g, salám „Dürre Runde“ od 350 g do 1 000 g a salám „Feldkieker“ od 800 g do 3 000 g. Během procesu zrání ztratí salám v důsledku sušení nejméně 30 % své hmotnosti. Salám má zpočátku tmavě červenou barvu s viditelnými bílými skvrnami tuku. V průběhu zrání salámu je červená barva čím dál intenzivnější.

Chuť se vyznačuje mírnou kyselostí a výraznou vyzrálou vůní.

3.3 **Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)**

Výroba „Nordhessische Ahle Wurst“ klade zvláštní nároky na jakost masa. Salám se vyrábí převážně ze suchého, pevnějšího vepřového masa ze starších zvířat. Prasata se vykrmují déle, než je obvyklé, a to speciálně pro účely výroby salámu „Nordhessische Ahle Wurst“. V době porážky musí mít prasata průměrnou živou hmotnost nejméně 125 kg nebo průměrnou hmotnost jatečně upravených těl nejméně 100 kg (průměrná hmotnost jatečně upravených těl v Německu v roce 2016 byla přibližně 94 kg).

Je prokázáno, že dlouhé přepravní cesty znamenají pro zvířata stres, který ovlivňuje jakost masa při porážce. Uvolňování hormonu adrenalinu u prasat mění vývoj hodnoty pH masa po porážce a jeho absorpci vody. Oba faktory mají rozhodující vliv na zrání salámu a jeho konzistenci, a tím i na jakost produktu „Nordhessische Ahle Wurst“. Standardní doba přepravy z hospodářství na jatka je proto omezena na dvě hodiny. Porážky se konají výhradně v dané zeměpisné oblasti.

Prasata se nerozlišují podle plemene, ale podle hmotnosti jatečně upraveného těla, protože prasata vykrmovaná v Severním Hesensku jsou převážně kříženci mnoha plemen.

3.4 **Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti**

Porážky se konají výhradně v dané zeměpisné oblasti. Maso se porcuje a zpracovává ve výrobním závodě v zeměpisné oblasti. Proces zrání a následné sušení probíhá ve vhodném prostředí v dané zeměpisné oblasti.

3.5 **Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

—

3.6 **Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

V souladu s právními požadavky. Kromě toho je jméno a adresa výrobce uvedena buď na etiketě salámu, na přímo připevněném štítku nebo podobným způsobem.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí je Severní Hesensko s těmito venkovskými okresy: Hersfeld-Rothenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner a město Kassel.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí vyplývá z pověsti a charakteristické jakosti produktu „Nordhessische Ahle Wurst“, která je dána zpracováním čerstvě poraženého vepřového masa. Výroba náplně do salámu musí být dokončena nejpozději 12 hodin po porážce. Vyrábí se z vykostěného vepřového masa s nízkým obsahem šlach, které se získává z celého zvířete. Vepřové maso proto musí být kvalitní. Využívá se proto například starších prasat, která mají vyšší hmotnost jatečně upravených těl, což výrobu salámu „Nordhessische Ahle Wurst“ odlišuje od výroby všech ostatních druhů salámů dostupných v Hesensku.

Dalším faktorem je proces zrání, který probíhá ve speciálně upravených místnostech, které jsou dodnes tradičně stavěny z hlíny. Toto specifické klima zlepšuje jakost salámu „Nordhessische Ahle Wurst“. Časté jsou také místnosti známé jako „Wurschthimmel“ („salámové přístřešky“). Zde se salámy zavěšují ke stropu, aby dozrály. Vhodné jsou také klimatické komory a klimatické místnosti, v nichž se k regulaci teploty a vlhkosti používá technologických zařízení. Tyto různé způsoby zrání se také často kombinují.

Chuť se vyznačuje mírnou kyselostí a výraznou vyzrálou vůní. Vzniká snížením hodnoty pH během zrání masa, užitím soli a ledku a pomalým zráním ve specifickém klimatu místností určených ke zrání. Hlavním kořením je pepř, muškátový oříšek a v závislosti na oblasti i další místní koření, jako je kmín, hořčičné semínko a česnek. Přidání místních příchutí nemá na typické vlastnosti, vzhled ani strukturu salámu „Nordhessische Ahle Wurst“ žádný vliv.

Dobrá pověst výrobku je dána jeho dlouhou tradicí, specifickou chutí a trendem regionálních produktů a návratu k tradičním výrobkům. To se odráží v existenci četných publikací a událostí, které salám „Nordhessische Ahle Wurst“ oslavují.

Ve svém díle *Nordhessisches Küchenbrevier* (Průvodce severohesenskou kuchyní) připojil autor Heinrich Keim ke sbírce receptů, která obsahuje salám „Nordhessische Ahle Wurst“, také „Nordhessische Wurstologie“ (Katalog severohesenských uzenin). V díle *Nordhessische Ahle Wurst: Eine Wurst mit Kultstatus* [„Nordhessische Ahle Wurst“: kultovní uzenina] věnoval této uzenářské specialitě celou esej.

Nejen v literatuře hraje salám „Nordhessische Ahle Wurst“ stále významnou roli. Kolem severohesenské uzenářské speciality se rozvinula řada aktivit. Byly založeny různé spolky, které se snaží zachovat původní způsob výroby. Prvním byl v roce 2005 spolek Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. V roce 2004 zařadilo sdružení Slow Food Germany produkt „Nordhessische Ahle Wurst“ do své „Archy chutí“, aby podpořilo jeho tradiční způsob výroby a zachovalo jeho kulturní hodnotu.

Z iniciativy řeznických cechů se v roce 2011 konalo první mistrovství „Nordhessische Ahle Wurst“, na kterém 130 severohesenských cechů představilo více než 300 uzenin a soutěžilo o ceny. Od té doby se soutěž koná každé dva roky. O výsledcích hojně informují například noviny *Deutsche Handwerks Zeitung* nebo regionální deník *Hessisch-Niedersächsische Allgemeine*.

Od roku 2011 pořádá spolek Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. každoročně „Den Nordhessische Ahle Wurst“.

Dobrá pověst, které se salám „Nordhessische Ahle Wurst“ těší v regionu i mimo něj, je dána tím, že se jedná o tradiční produkt, který se v dané zeměpisné oblasti vyrábí již po staletí a za tu dobu si získal kultovní postavení.

Velké části Severního Hesenska byly v minulosti charakteristické svými lesy a zemědělstvím, což platí dodnes. Prasata mohl chovat téměř každý, protože se vyháněla do lesa na výkrm, a tak pro ně často dalšího krmiva nebylo potřeba. K podpoře venkovského obyvatelstva významně přispěly související domácí porážky.

Publikace *Ahle Wurst – Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen* (Ahle Wurst – evropská pochoutka z domova bratří Grimmů) sleduje původ salámu „Nordhessische Ahle Wurst“ až do římských dob a ke kmeni Hermundurů, kteří nasekané maso uchovávali pomocí soli z řeky se slanou vodou (pravděpodobně z řeky Werra) a obchodovali jej s Římany.

Domácí porážky a nedostatek chladicích zařízení znamenaly, že čerstvě poražené maso muselo být okamžitě zpracováno. To je příčinou neobyčejné konzistence salámu „Nordhessische Ahle Wurst“.

Tradice výroby salámu „Nordhessische Ahle Wurst“ přetrvává dodnes. Zavedení řezníci zachovali tradici výroby tvrdých salámů i po pokračujícím úpadku domácích porážek. Znalosti o výrobě severohesenských uzenářských specialit jsou stále velmi rozšířené. Každý řezník má dodnes pro výrobu salámu „Nordhessische Ahle Wurst“ své vlastní koření.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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