

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2023/C 56/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nordhessische Ahle Wurst / Nordhessische Ahle Worscht»

N.º UE: PGI-DE-02173 – 18.5.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Nordhessische Ahle Wurst / Nordhessische Ahle Worscht»

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 el nombre indicado en el punto 1**

El «Nordhessische Ahle Wurst» es un embutido de cerdo duro secado al aire o secado al aire y ahumado que se produce en la región del norte de Hesse. La consistencia y la sensación en boca son ligeramente granuladas y más tiernas que en el caso de los embutidos duros típicos. Esta sensación de ternura en boca se conserva independientemente del grado de secado o de la edad del embutido. Se vende como blando, firme o duro, en función del grado de maduración. El «Nordhessische Ahle Wurst» presenta las siguientes formas: «Feldkieker», «Dürre Runde» y «Stracke».

Por lo que se refiere a los requisitos químicos, las directrices sobre la carne y los productos cárnicos se aplican, según proceda:

Para «Stracke» y «Dürre Runde»: Valores analíticos: proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo: al menos el 12 %; proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo, en porcentaje de proteína cárnica: superior o igual al 65 % vol (método histométrico), químicamente superior o igual al 75 %

Para «Feldkieker»: Valores analíticos: proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo: al menos el 12,5 %; proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo, en porcentaje de proteína cárnica: superior o igual al 70 % vol (método histométrico), químicamente superior o igual al 80 %

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

El tamaño y el peso del «Nordhessische Ahle Wurst» varían en función de su forma. Una vez relleno, el «Stracke» fresco pesa entre 500 y 3 000 g, el «Dürre Runde» entre 350 y 1 000 g y el «Feldkieker» entre 800 g y 3 000 g. Durante el proceso de maduración, el secado hace que el embutido pierda al menos el 30 % de su peso. Tras la fabricación, el embutido es de color rojo oscuro, con motas de grasa blancas visibles. Con la maduración del embutido, el rojo se vuelve más intenso.

El sabor se caracteriza por una ligera acidez y un aroma maduro característico.

### **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

La producción del «Nordhessische Ahle Wurst» es especialmente exigente respecto a la calidad de la carne. El embutido se elabora predominantemente con carne de cerdo seca y sólida procedente de animales de edad avanzada. Los cerdos se engordan durante más tiempo del habitual específicamente para la producción del «Nordhessische Ahle Wurst». En el momento del sacrificio, los cerdos deben tener un peso vivo medio de al menos 125 kg o un peso medio en canal de al menos 100 kg (el peso medio en canal en Alemania en 2016 era de aproximadamente 94 kg).

Se ha demostrado que las largas rutas de transporte generan estrés para los animales, lo que afecta a la calidad de la carne en el momento del sacrificio. La liberación de la hormona adrenalina en los cerdos modifica la evolución del pH de la carne después del sacrificio así como su absorción de agua. Ambos factores influyen decisivamente en la maduración del embutido y en su consistencia y, por tanto, en la calidad del «Nordhessische Ahle Wurst». Por lo tanto, el tiempo de transporte estándar desde la explotación al matadero no excede dos horas. El sacrificio se realiza exclusivamente dentro de la zona geográfica.

Los cerdos no se diferencian por raza, sino por peso en canal, ya que los cerdos engordados en la región del norte de Hesse son predominantemente cruces de una amplia gama de razas.

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

El sacrificio se realiza exclusivamente dentro de la zona geográfica. La carne se corta y transforma en plantas de producción situadas dentro de dicha zona. El proceso de maduración y posterior secado se realiza en entornos adecuados dentro de la zona geográfica.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado**

—

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

El etiquetado es conforme a los requisitos legales. Además, el nombre y la dirección del productor figuran en la etiqueta del embutido, por medio de un signo de visualización fijado directamente al embutido o por otros medios similares.

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

La zona geográfica es la región del norte de Hesse, que incluye las siguientes comarcas rurales: Hersfeld-Rothenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner y la ciudad de Kassel.

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

El vínculo con la zona geográfica se deriva de la reputación y de la calidad distintiva del «Nordhessische Ahle Wurst», atribuible a la transformación de la carne de cerdo recién sacrificado. La elaboración del embutido debe terminarse a más tardar doce horas después del sacrificio. Se produce a partir de carne de cerdo deshuesada, con pocos tendones, extraída de todo el animal. Por lo tanto, la carne de cerdo debe ser de alta calidad. Esto incluye, por ejemplo, la utilización de cerdos de edad avanzada y canales pesadas, lo que distingue al «Nordhessische Ahle Wurst» de la producción de todos los demás tipos de embutidos disponibles en Hesse.

Otro factor diferenciador es el proceso de maduración, que se lleva a cabo en salas especialmente adaptadas que en la actualidad se siguen construyendo de arcilla según la tradición. El clima específico mejora la calidad del «Nordhessische Ahle Wurst». También son habituales los locales denominados «Wurstthimmel». En ellos, los embutidos se cuelgan del techo para que maduren. También son adecuadas las cámaras y salas climáticas en las que se utilizan equipos tecnológicos para controlar la temperatura y la humedad. A menudo, se combinan estos diferentes métodos de maduración.

El sabor se caracteriza por una ligera acidez y un aroma maduro característico. Se forma mediante la reducción del pH durante la maduración de la carne, el uso de sal y salitre y una maduración lenta en el clima específico de las salas de maduración. Las especias principales utilizadas son pimienta, nuez moscada y condimentos locales adicionales según la comarca, como alcaravea, semilla de mostaza y ajo. La adición de condimentos locales no afecta a las características típicas, al aspecto o a la textura del «Nordhessische Ahle Wurst».

La gran reputación del producto se deriva de su larga tradición y de su sabor particular, de la tendencia a la producción regional y el resurgimiento del interés por los productos tradicionales. Se refleja en la existencia de numerosas publicaciones y actos de celebración del «Nordhessische Ahle Wurst».

En su obra *Nordhessisches Küchenbrevier*, (Guía de la cocina de la región del norte de Hesse) el autor Heinrich Keim incluía, junto con una colección de recetas cocinadas con «Nordhessische Ahle Wurst», un «Nordhessische Wurstologie» (catálogo de embutidos de la región del norte de Hesse). En su trabajo *Nordhessische Ahle Wurst: Eine Wurst mit Kultstatus* («Nordhessische Ahle Wurst»: un embutido de culto), dedicó todo un ensayo a esta especialidad de embutido.

No es sólo en la literatura donde el «Nordhessische Ahle Wurst» sigue desempeñando un papel importante. Se han desarrollado numerosas actividades en torno a esta especialidad de embutidos de la región del norte de Hesse. Se han creado varias asociaciones para preservar su método de producción original. La primera fue «Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.» en 2005. En 2004, la asociación «Slow Food Germany» añadió «Nordhessische Ahle Wurst» a su «Ark of Taste» (Arca de los sabores) para promover su método de producción tradicional y garantizarlo como bien cultural.

A iniciativa de los carniceros, en 2011 se celebraron los primeros campeonatos «Nordhessische Ahle Wurst», en los que 130 empresas cárnicas de la región del norte de Hesse presentaron más de 300 embutidos y compitieron por los premios concedidos. Desde entonces, el concurso se celebra cada dos años. Los resultados se difunden ampliamente, por ejemplo, en la *Deutsche Handwerks Zeitung* o en el diario regional *Hessisch-Niedersächsische Allgemeine*.

Desde 2011, la «Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.» organiza anualmente el «Día del Nordhessische Ahle Wurst».

La buena reputación de la «Nordhessische Ahle Wurst» en la región y en otras zonas se debe a que se trata de un producto tradicional elaborado en la zona geográfica desde hace siglos y que, entretanto, ha adquirido un estatus de culto.

Muchas partes del norte de Hesse se caracterizaron históricamente por sus bosques y su agricultura, y ello sigue siendo el caso en la actualidad. Casi cualquier persona podía criar cerdos en la región, ya que eran conducidos al bosque para su engorde, por lo que a menudo no se necesitaban piensos adicionales. El sacrificio doméstico asociado contribuyó de forma significativa a la economía de la población rural.

La publicación *Ahle Wurst — Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen* («Ahle Wurst» — la delicia europea desde el hogar de los Hermanos Grimm) traza el origen de «Nordhessische Ahle Wurst» desde la época romana en los tiempos de la tribu «Hermanduri», que conservaba la carne picada utilizando la sal de un río salado (probablemente el Werra) y comerciaba con ella con los romanos.

El sacrificio doméstico y la falta de refrigeración obligaban a procesar inmediatamente la carne recién sacrificada. Esta es la razón de la consistencia especial del «Nordhessische Ahle Wurst».

La tradición de producción del «Nordhessische Ahle Wurst» sigue existiendo en la actualidad. Tras el continuo declive de los sacrificios domésticos, los carniceros existentes preservaron la tradición de elaboración de embutidos duros. Los conocimientos sobre la producción de especialidades de embutidos de la región del norte de Hesse siguen estando muy extendidos. Cada carnicería sigue utilizando su propia receta para condimentar el «Nordhessische Ahle Wurst».

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

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

---