

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2010/C 309/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”GÖTTINGER STRACKE”

EY-N:o: DE-PGI-0005-0703-17.06.2008

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Göttinger Stracke”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Saksa

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Göttinger Stracke on sianlihasta valmistettu ilmakeuhattu raakamakkara, joka muistuttaa rakenteeltaan ja väritään meetvurstia. Sen perusraaka-aine on tuore sianliha. Optimaalisen laadun takaa varttuneiden, painavien ja pidempään ruokittujen sikojen, erityisesti leikkojen ja imisien, liha. Göttinger Strackessa on oltava imisien ja leikkojen lihaa vähintään 65 prosenttia, toisin sanoen imisien lihan osuuden on oltava vähintään 40 prosenttia ja leikkojen lihan osuuden vähintään 25 prosenttia. Leikot ovat kastroituja urospuolisia sikoja. Göttinger Stracken valmistaminen edellyttää, että leikkojen ja imisien teuraspaino on vähintään 150 kg. Tämä tarkoittaa, että leikkojen ja imisien on oltava vähintään 1-vuotiaita. Varttuneiden ja pidempään ruokittujen sikojen liha on yleisesti ottaen karkeampaa ja kiinteämpää jalostaa. Siksi se soveltuu erityisen hyvin Göttinger Stracken valmistukseen. Göttinger Stracken valmistuksessa voidaan käyttää myös porsaiden lihaa, mutta sen osuus saa olla enintään 30–35 prosenttia. Göttinger Stracken valmistukseen käytetään sian parhaita osia eli lapaa, kinkkua ja kylkeä.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Nämä osat soveltuvat erittäin hyvin jalostukseen, ja Göttinger Stracken erityinen leikkuupinta on osittain niiden ansiota. Kun liha on jauhettu lihamyllyssä, siihen sekoitetaan huolellisesti mausteita (pippuria, korianteria, muskottia ja valkosipulia), mahdollisesti rommia ja pieniä määriä sokeria (dekskaroosia ja sakkaroosia), hapatteita lisätyn hiivan kanssa sekä nitriittisuolaa. Kypsytyään Göttinger Stracke on puolipehmeä ja helposti leikattava. Göttinger Stracke on karkeamassainen ja väriltään voimakkaan punainen. Göttinger Stracke on maultaan ei-hapan, lihaisen aromaattinen ja pippurinen. Göttinger Stracke on muodoltaan lieriömäinen ja pitkänomainen. Sen valmistuksessa käytetään yleensä läpimitaltaan 40–60 mm:n luonnonsuolia, joiden pituus vaihtelee.

Göttinger Stracke on erityisen kuiva makkara. Siitä on kuivattu vähintään 35 prosenttia, ja veden aktiivisuus siinä on 0,88 aw:tä tai alempi. Rasvapitoisuus kutakin 100:a g:aa kohden on 28 g, josta tyydyttyneitä rasvahappoja on 11,5 g. Energiapitoisuus kutakin 100:a g:aa kohden on 356 kcal tai 1 478 kJ, proteiinipitoisuus (g) on 25, hiilihydraattipitoisuus (g) < 1, josta sokereita (g) < 0,5, kuitupitoisuus on < 1 ja natriumpitoisuus 1,6 g.

Göttinger Stracke eroaa Göttinger Feldkiekeristä muodoltaan, läpimitaltaan ja painoltaan. Göttinger Stracke on kauttaaltaan samanpaksuinen, kun taas Feldkiekerin paksuus vaihtelee. Tämän johdosta niiden kypsytysajat ja maku ovat erilaisia.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Göttinger Stracke valmistetaan yleensä kuivasta ja kiinteämmästä varttuneimpien sikojen lihasta. Varttuneiden sikojen lihan osuuden on oltava vähintään 65 prosenttia. Tällainen liha on erityisen rasvaista, sillä eläimiä on tarkoituksella ruokittu sitä varten. Näin voidaan välttää hapettumisen tuomat muutokset tuotteen kypsymissvaiheessa. Siksi Göttinger Stracke ei myöskään eltaannu.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Koko valmistusprosessi.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajausta:

Göttingenin kaupungin ympäristö.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Göttingenin kaupunki ja sen ympäristö ovat perinteisesti tunnettuja siitä, että niissä on pitkälle kehitettyjä käytännön taitoja ja edistyksellisiä menettelyitä valmistaa lihatuotteita. Göttingenin meetvurstin suosio ulottuu 1700-luvulle saakka (vrt. erityisesti Günther Meinhardtin "Die ‚chute Glöttinger Wurst‘ — eine geschichtliche Dokumentation über die ‚Echte Göttinger Wurst‘ " ja muu aineisto, esimerkiksi ministeri von Münchhausenin Göttingenin meetvurstia koskeva tiedustelu 25. maaliskuuta 1760 — alkuperäistä kirjettä säilytetään Göttingenin kaupunginarkistossa).

Göttinger Strackea on ainakin 1980-luvulta lähtien valmistettu laajasti Göttingenin kaupungissa ja markkinoitu tällä nimellä Göttingenin alueella.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Göttinger Stracke on Göttingenin kaupungissa ja alueella hyvin tunnettu. Se on arvostettu alueellinen erikoisuus.

Vuonna 2005 Göttinger Stracke oli tuttu tuote 83 prosentille edustavasti valikoiduista makkarankuluttajista, jotka olivat asuneet Göttingenin piirikunnassa vähintään viiden vuoden ajan. Kysely osoitti myös, että Göttinger Stracke on Göttingen alueen kuluttajien mielestä erityinen meetvurstituote, joka erottuu muista alueen meetvurstituotteista erityisen makunsa, ulkomuotonsa ja rakenteensa ansiosta. Kun kyselyyn osallistuneilta kuluttajilta kysyttiin, mikä erottaa Göttinger Straken tarkalleen muista meetvurstituotteista, he mainitsivat Göttinger Straken ohuuden ja pitkänomaisen muodon sekä kovan rakenteen. Lisäksi vastaajia pyydettiin ilmoittamaan, missä määrin tietyt väittämät pitivät paikkansa Göttinger Stracken kohdalla. Odotetusti vastaajat yhdistivät Göttinger Stracken käsitteen useimmiten meetvurstin käsitteeseen (88,1 prosenttia). Erityisinä ominaispiirteinä mainittiin myös ulkomuoto ja rakenne. Vastaajista 10,7 prosenttia ilmoitti Göttinger Stracken erityispiirteiksi sen pituuden ja 10,3 prosenttia kovuuden/kiinteyden. Vastaajista 8,7 prosenttia piti tuotteelle luonteellomaisena sen ohuutta. Vastaajista 7,5 prosenttia ilmoitti erityisominaisuudeksi sen, että tuote on ilmakuivattu. Vastaajista 5,1 prosenttia ilmoitti Göttinger Stracken olevan hyvänmakuista. Vain 1,6 prosenttia vastaajista katsoi, että Göttinger Stracke muistuttaa Feldkiekeriä.

Göttinger Stracken erityinen maine näkyy myös siinä, miten vastaajat keskimäärin joko olivat samaa tai eri mieltä 14 valmistellusta tuotteen imagoon liittyvästä väittämästä. Vastaajat olivat erityisesti vahvasti sitä mieltä, että Göttinger Stracke on Göttingenin alueelle tyypillinen meetvursti, eivätkä yleensä pitäneet oikeana väittämää, jonka mukaan Göttinger Stracke ei ole erityisen perinteinen meetvursti.

Tiivistetysti voidaan sanoa, että tutkimuksen tulos oli se, että vastaajat pitivät Göttinger Strackea tuotteena, joka liittyy erityisen vahvasti Göttingenin alueeseen.

Kaiken kaikkiaan empiirisen tutkimuksen tulos oli se, että Göttinger Stracke on Göttingenin alueella erittäin tunnettu meetvurstierikoisuus, jolla on hyvä maine (vrt. professori Andreas Scharfin tieteellinen raportti "Göttinger Feldkieker" — Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, laadittu 18. maaliskuuta 2005).

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Göttinger Stracken hyvä maine perustuu siihen, että se on alueellinen perinnetuote. Myös edellä mainittu tutkimus osoittaa, että tuotteen maine perustuu sen alueelliseen alkuperään. Sen vuoksi Göttinger Stracke on kuluttajien mielestä tyypillinen alueellinen meetvurstierikoisuus, Göttingenin alueelta peräisin oleva erikoistuote.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Markenblatt nro 32, 10.8.2007, osa 7a-aa, s. 14628

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=83)