

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 56/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Nordhessische Ahle Wurst/Nordhessische Ahle Worscht»

N. UE: PGI-DE-02173 – 18.5.2016

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Nordhessische Ahle Wurst/Nordhessische Ahle Worscht»

2. **Stato membro o paese terzo**

Germania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. **Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. **Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

La «Nordhessische Ahle Wurst» è una salsiccia stagionata di suino asciugata all'aria o asciugata all'aria e affumicata prodotta nella regione dell'Assia settentrionale. La consistenza e la sensazione in bocca del prodotto sono di maggiore friabilità e morbidezza rispetto alle tipiche salsicce stagionate. La sensazione di morbidezza si mantiene indipendentemente dal livello di essiccamento o di stagionatura della salsiccia; quest'ultimo determina la consistenza, definita come «morbida», «compatta» o «dura», al momento della vendita. La «Nordhessische Ahle Wurst» è prodotta nelle forme seguenti: «Feldkieker», «Dürre Runde» e «Stracke».

Per quanto riguarda i requisiti chimici, si applicano le linee guida pertinenti su carne e prodotti a base di carne:

per la salsiccia «Stracke» e «Dürre Runde»: valori analitici: proteine della carne esenti da proteine del tessuto connettivo: minimo 12 %; percentuale di proteine della carne esenti da proteine del tessuto connettivo: almeno il 65 % in volume con metodo istometrico e almeno 75 % in volume con metodo chimico;

per la salsiccia «Feldkieker»: valori analitici: proteine della carne esenti da proteine del tessuto connettivo: minimo 12,5 %; percentuale di proteine della carne esenti da proteine del tessuto connettivo: almeno il 70 % in volume con metodo istometrico e almeno 80 % in volume con metodo chimico;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le dimensioni e il peso della «Nordhessische Ahle Wurst» variano a seconda della forma. Una volta riempita, una «Stracke» fresca pesa tra 500 g e 3 000 g, una «Dürre Runde» tra 350 g e 1 000 g e una «Feldkieker» tra 800 g e 3 000 g. Durante il processo di stagionatura, la salsiccia perde almeno il 30 % del proprio peso a causa dell'essiccazione. All'inizio la salsiccia presenta un colore rosso scuro, con visibili chiazze bianche di grasso. Nel corso del processo di stagionatura, il colore rosso si accentua.

Il sapore è leggermente acido e caratterizzato da un distinto aroma di stagionatura.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Per produrre la «Nordhessische Ahle Wurst» devono essere soddisfatti requisiti particolari riguardo alla qualità della carne. La salsiccia è costituita principalmente da carne suina essiccata e più soda proveniente da animali più vecchi. I suini sono ingrassati più a lungo del solito specificamente per la produzione della «Nordhessische Ahle Wurst». Al momento della macellazione, devono avere un peso vivo di almeno 125 kg o un peso della carcassa medio di almeno 100 kg (nel 2016 il peso della carcassa medio in Germania era di circa 94 kg).

È stato dimostrato che i lunghi viaggi provocano stress agli animali, il che influisce sulla qualità della carne macellata. Il rilascio dell'ormone adrenalina nei suini modifica lo sviluppo del valore pH della carne dopo la macellazione e il relativo assorbimento di acqua. Entrambi i fattori hanno un impatto decisivo sulla stagionatura e sulla consistenza della salsiccia e pertanto sulla qualità della «Nordhessische Ahle Wurst». Di norma la durata del trasporto dalla fattoria al macello è quindi limitata a due ore. La macellazione è realizzata esclusivamente all'interno della zona geografica.

Poiché nell'Assia settentrionale i suini ingrassati sono per la maggior parte incroci di molte razze diverse, essi non sono suddivisi per razza bensì per peso della carcassa.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La macellazione è realizzata esclusivamente all'interno della zona geografica. La carne è tagliata e lavorata nell'impianto di produzione ubicato nella zona geografica. I processi di stagionatura e di successivo essiccamento avvengono in ambienti idonei anch'essi situati nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre a quanto previsto dagli obblighi giuridici, il nome e l'indirizzo del produttore figurano sull'etichetta presente sulla salsiccia, su un cartellino a essa direttamente fissato oppure sono visibili con mezzi simili.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è quella dell'Assia settentrionale e comprende i distretti rurali seguenti: Hersfeld-Rothenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner e la città di Kassel.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con la zona geografica deriva dalla reputazione e dalla qualità distintiva della «Nordhessische Ahle Wurst», attribuibile alla trasformazione di carne fresca macellata di suino. La produzione del ripieno della salsiccia deve essere completata al massimo 12 ore dopo la macellazione a partire da carne disossata a basso contenuto di tendini proveniente dalla carcassa. La carne suina deve quindi essere di elevata qualità. A questo scopo sono per esempio utilizzati suini più vecchi, il cui peso della carcassa è maggiore, e questo distingue la «Nordhessische Ahle Wurst» da tutti gli altri tipi di salsiccia presenti in Assia.

Un ulteriore fattore è la stagionatura, che avviene in locali appositi ancora oggi tradizionalmente costruiti in argilla. Il clima particolare migliora la qualità della «Nordhessische Ahle Wurst». Sono inoltre comuni stanze note come «Wurschthimmel» [«baldacchini per salsicce»], dove le salsicce sono appese al soffitto per la stagionatura. Sono altresì idonei le stanze e i locali climatizzati in cui si utilizzano strumenti tecnologici per controllare la temperatura e l'umidità. Questi metodi di stagionatura diversi sono spesso combinati tra loro.

Il sapore, leggermente amaro e caratterizzato da un distinto aroma di stagionatura, si deve alla riduzione del valore di pH durante la stagionatura della carne, all'uso di sale e salnitro e alla lenta stagionatura nel particolare clima dei locali di stagionatura. Le principali spezie utilizzate sono pepe, noce moscata e altri aromi locali a seconda della zona, come carvi, semi di senape e aglio. L'aggiunta di aromi locali non influisce né sulle caratteristiche tipiche né sull'aspetto o sulla consistenza della «Nordhessische Ahle Wurst».

La solida reputazione di questo prodotto deriva dalla lunga tradizione, dal particolare gusto e dalla tendenza crescente a preferire prodotti regionali riscoprendo quelli tradizionali. Questa reputazione è comprovata dall'esistenza di numerosi eventi e pubblicazioni che celebrano la «Nordhessische Ahle Wurst».

Nella sua opera *Nordhessisches Küchenbrevier* [Una guida alla cucina dell'Assia settentrionale] l'autore Heinrich Keim include a una collezione di ricette che comprendono la «Nordhessische Ahle Wurst» una «Nordhessische Wurstologie» [un catalogo di salsicce dell'Assia settentrionale]. Nell'opera *Nordhessische Ahle Wurst: Eine Wurst mit Kultstatus* [«Nordhessische Ahle Wurst»: una salsiccia emblematica], ha invece dedicato un intero saggio a questa specialità.

La fama della «Nordhessische Ahle Wurst» non brilla soltanto nella letteratura. Intorno alla salsiccia dell'Assia settentrionale sono infatti sorte numerose attività. Per preservarne il metodo di produzione originale sono state fondate diverse società, prima fra tutte la Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. nel 2005. Nel 2004 l'associazione Slow Food Germania ha aggiunto la «Nordhessische Ahle Wurst» alla propria «Arca del Gusto» al fine di promuoverne il metodo di produzione tradizionale e assicurarne il ruolo di risorsa culturale.

Nel 2011, su iniziativa delle associazioni di macellai, si è tenuto il campionato «Nordhessische Ahle Wurst», durante la quale 130 aziende dell'Assia settentrionale membri delle associazioni hanno presentato oltre 300 salsicce e gareggiato tra loro per ottenere premi. Da allora la competizione si tiene con cadenza biennale. I risultati hanno ampia risonanza e sono diffusi per esempio nel *Deutsche Handwerks Zeitung* o nel quotidiano regionale *Hessisch-Niedersächsische Allgemeine*.

Dal 2011 la Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. organizza ogni anno la «Giornata della Nordhessische Ahle Wurst».

La buona reputazione di cui la «Nordhessische Ahle Wurst» gode nella zona, e non solo, si deve al fatto che è un prodotto tradizionale presente da secoli nella zona geografica che nel tempo ha acquisito una grande notorietà.

Vaste aree dell'Assia settentrionale sono state storicamente caratterizzate da foreste e dall'agricoltura e lo sono ancora oggi. Essendo portati a ingrassare nei boschi, i suini potevano essere allevati praticamente da chiunque e il loro allevamento spesso non richiedeva ulteriori mangimi. La loro macellazione a domicilio contribuiva in modo significativo a sostenere la popolazione rurale.

La pubblicazione *Ahle Wurst – Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen* [Ahle Wurst – una prelibatezza europea dalla terra dei Fratelli Grimm] ripercorre le origini della «Nordhessische Ahle Wurst» fino all'epoca romana e alla tribù degli Ermunduri, che conservava la carne macinata utilizzando il sale proveniente da un corso d'acqua salata (probabilmente il Werra) vendendola poi ai romani.

La macellazione a domicilio e la mancanza di refrigerazione richiedevano la lavorazione immediata della carne appena macellata. Si spiega così la particolare consistenza della «Nordhessische Ahle Wurst».

La tradizione della produzione della «Nordhessische Ahle Wurst» esiste ancora oggi. A causa del continuo declino della macellazione a domicilio, sono stati i macellai esperti a preservare la tradizione della produzione di salsiccia stagionata. Nell'Assia settentrionale le conoscenze in merito alla produzione di varietà tipiche di salsicce sono ancora diffuse. Ogni macellaio dispone ancora oggi di un proprio condimento per la «Nordhessische Ahle Wurst».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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