

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 188/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«EICHSFELDER FELDGIEKER»/«EICHSFELDER FELDKIEKER»

N.º CE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Nome:**

«Eichsfelder Feldgieker»/«Eichsfelder Feldkieker»

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

Alemanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. *Tipo de produto:*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:*

Enchido seco, firme ao corte, de sabor típico ligeiramente ácido.

Fabricado a partir de carne de porco temperada com especiarias típicas (obrigatoriamente sal e pimenta branca ou preta moídas, quase sempre com coentros), ensacado em tripa em forma de bexiga (bexiga de vitela, sacos de lona, tripa colagénica).

Utilizam-se cortes firmes de elevada qualidade, de suínos cevados durante longos períodos, cuja carcaça pese, no mínimo, 130 kg. Os cortes açougueiros provêm de pedaços de carne selecionados (músculo, coxa, lombo; por única gordura, toucinho dorsal e entremeada firmes e consistentes). Quando se inicia o processo de fabrico, a carne de porco tem de estar ainda à temperatura de abate. A transformação em quente implica que o transporte da carne não refrigerada não ultrapasse duas horas e que a transformação não ocorra passadas quatro horas sobre o abate.

**Propriedades químicas**

— Teor de matéria gorda: Aproximadamente 35 %, no máximo, no produto curado,

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Teor de proteínas da carne isento de proteína de tecido conjuntivo: 15 %, no mínimo,
- Perda de matéria-prima na cura: 33 %, no mínimo.

#### Propriedades físicas

- Seco ao ar, firme ao corte,
- Maturação lenta em ambiente climatizado, por um período variável em função do calibre da forma da bexiga,
- Câmaras climatizadas com flora mantida há várias décadas; nas câmaras climatizadas novas a flora é introduzida com o produto previamente curado,
- Tamanho: diâmetro: de 8 cm a 15 cm; comprimento: de 15 cm a 30 cm; no produto pré-fatiado: tripa de 65 mm de diâmetro, no mínimo,
- Aspeto: enchido seco, firme ao corte, geralmente em forma de pera, de cor vermelho-viva na secção, de granulado uniforme de toucinho e carne magra.

#### Características organolépticas

- Cambiantes típicos de sabor, aromas acentuados; estaladiço.

#### 3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

A qualidade da carne utilizada no fabrico do «Eichsfelder Feldgieker» obedece a determinadas exigências. Utilizam-se cortes firmes de alta qualidade, provenientes exclusivamente de carcaças de suínos cevados (130 kg, no mínimo). Para obtenção destes pesos elevados em fim de cevagem, utilizam-se cruzamentos de raças autóctones de elevada resistência ao stress [por exemplo, *Deutsches Landschwein*, *Deutsches Edelschwein*, ocasionalmente varrascos de outras raças, exceto da raça *Pietrain* (vulnerável ao stress)]. Utilizam-se na preparação desta especialidade de enchido todas as partes separadas da carcaça, incluindo as partes mais nobres.

A carne tem de estar à temperatura de abate, ou seja, tem de ser transformada no período de quatro horas posteriores ao abate.

#### 3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

—

#### 3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada:

Todo o processo de fabrico, desde a seleção das matérias-primas adequadas até à cura do enchido, tem de ocorrer na área geográfica identificada.

#### 3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:

—

#### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

—

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica:

Eichsfeld é uma região no centro da Alemanha. Estende-se por vários *Länder* (divisões administrativas) federais e inclui:

- Na Turíngia: a totalidade do distrito de Eichsfeldkreis; em Unstrut-Hainich-Kreis, unicamente as divisões administrativas de Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode e as localidades de Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein,
- Na Baixa Saxónia: no Landkreis Göttingen, as divisões administrativas de Gieboldehausen e Dudersadt, e, em Radolfshausen, apenas Seeburg e Seulingen; no Landkreis Northeim, unicamente Katenburg-Lindau,
- No Hesse: em Werra-Meißner-Kreis, unicamente as localidades de Neuseesen e Werleshausen, em Witzenhausen.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

Eichsfeld é uma antiga região do sueste da Baixa Saxónia e do nordeste da Turíngia, que se distingue claramente das regiões circundantes pela particularidade das condições edáficas e do clima (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, pág. 2, anexo 2). O fabrico de enchido, e em especial do «Eichsfelder Feldgieker», assenta numa longa tradição, atestada por referências, de que são exemplo as seguintes menções oficiais:

Em 1718, por ocasião das medidas urbanas de inspeção efetuadas em Hilkerode, «pagaram-se catorze “gute groschen” por 3 1/2 libras de “felt kycker” » (Wandregister, atualmente nos arquivos da cidade de Duderstadt).

O «Eichsfelder Feldgieker» é igualmente mencionado em documento de Bernhäuser, de 1724:

O livro de despesas das Finanças de Duderstadt (Kämmerei) regista o pagamento de doze *Groschen* «por dois grandes “feld gücker” » servidos ao decano da catedral e governador de Eichsfeld, durante uma visita a Duderstadt, de 21 a 23 de outubro de 1744.

No livro de despesas das Finanças da cidade de Duderstadt, de 1748, consta, a propósito de uma visita do decano da catedral e governador de Eichsfeld, ocorrida a 4 de novembro de 1748: «serviram-lhe enchido “feltgieker” ao pequeno-almoço e ao almoço».

Cerca de 1770, o registo comercial do mosteiro de Reifenstein tem a seguinte entrada «76 libras fornecidas à Corte de Mogúncia», com utilização do nome latino *Eichfeldicus Butulus* (*Deutschlands kulinarisches Erbe*, Cadolzburg 1998, pág. 63)

Nas edições de 1927 e 1937 da revista «Unser Eichsfeld», pode ler-se que, a partir do século XVIII, o «Feldgieker» se tornou popular também no estrangeiro. Era utilizado, por exemplo, como presente de agradecimento no castelo imperial de Praga, tal como relatado por Joseph Rudolf (falecido em 1816), que aí exercia funções.

No círculo de Johann Wolfgang von Goethe, a qualidade do «Feldgieker» era igualmente apreciada. A 4 de abril de 1793, a atriz e cantora de ópera da época Karoline Jagemann, cujos pais eram originários de Eichsfeld, faz referência ao enchido em carta escrita ao pai, em Weimar.

De 1844 data uma descrição pormenorizada do «Feldkyker»: O «Feldkyker» é um enchido comprido do tipo «Schlackwurst», ensacado em tripa natural espessa e cujo nome se deve, provavelmente (na variedade mais longa), ao facto de, quando transportado num saco ou lancheira, sair pela respetiva abertura e parecer contemplar os campos (*ins Feld kykt*). A base é designada por «Feldkyker» de primeira categoria, cuja extremidade mais espessa é constituída pela tripa do reto (*Die goldene Mark Duderstadt*, Carl Hellrung, 1844).

Em 1919, Wüstefeld, especialista da região, escrevia o seguinte (pág.13): «É precisamente por serem tão apreciadores de petiscos no dia-a-dia — o «Feldgieker» uma espécie de «Mettwurst», é muito apreciado mas não vai para a mesa todos os dias —, que os habitantes de Eichsfeld se podem permitir este prazer em ocasiões especiais.»

A prática bem instaurada de fabrico de «Eichsfelder Feldgieker» por transformação em quente corresponde a uma tradição da área identificada. Em Eichsfeld, é tradicional a preparação de carne picada fresca a partir de carne à temperatura de abate. Esta prática, proibida no resto da Alemanha, é autorizada nesta região por derrogação da legislação sobre higiene da carne. Esta disposição jurídica reconhece a evolução histórica, pois a transformação da carne de suíno em quente é um processo utilizado em Eichsfeld há séculos.

### 5.2. Especificidade do produto:

#### Características objetivas

A transformação de carne em quente, prática tradicional em Eichsfeld no fabrico de enchido seco, já quase não existe (exceto na «Hessische Ahlen Wurscht»). O «Eichsfelder Feldgieker» é o único enchido «Feldgieker» que continua a ser fabricado segundo este método (não utilizado no «Göttinger Feldgieker»). A transformação em quente é uma das razões da qualidade excecional do produto.

A carne à temperatura de abate distingue-se da refrigerada nos processos bioquímicos. Efetivamente, tais processos são semelhantes aos dos organismos vivos durante algum tempo depois do abate. Possuem pH ainda mais elevado devido à presença de uma fonte de energia (adenosina-trifosfato) nas células do corpo ainda quente do animal e por interação entre este e as proteínas contráteis dos músculos (a miosina e a actina). Uma tal interação desencadeia um comportamento diferente na musculatura do esqueleto, determina uma consistência mais maleável do músculo e mantém a separação entre os dois componentes proteicos do músculo do esqueleto. Obtém-se assim uma grande retenção de água e de gordura e, deste modo, de melhores características para a transformação, com menor necessidade de auxiliares tecnológicos (aditivos).

O abate dos animais é efetuado pelos próprios fabricantes de «Eichsfelder Feldgieker», os quais podem, no entanto, igualmente adquirir as carcaças — geralmente provenientes de matanças — no matadouro regional de Heiligenstadt, o qual possui uma derrogação e uma lista das empresas de transformação, homologada pela autoridade veterinária competente.

O cuidadoso processo de cura no clima peculiar de Eichsfeld, o enorme saber dos talhantes locais e a duração da cura, em função do calibre e da forma de cada bexiga do «Eichsfelder Feldgieker», específicos deste enchido, fazem do produto uma especialidade regional tradicional. As câmaras climatizadas com flora mantida há décadas (nas câmaras climatizadas novas, a flora é introduzida com o produto previamente curado) conferem ao produto o seu sabor especial.

#### Reputação

O produto usufrui de especial reputação devido à sua origem geográfica. Existe já uma relação entre o aspeto característico do produto e a sua origem geográfica, porque a sua forma peculiar está associada a uma tradição secular de Eichsfeld, na qual assenta a sua reputação. Esta forma de enchido evoca imediatamente Eichsfeld no público muito para além da região, em especial em toda a Alemanha central.

Muitos são os documentos antigos que o atestam. O «Eichsfelder Feldgieker» continua a ser conhecido e apreciado ainda hoje fora da região como especialidade culinária típica de Eichsfeld.

A reputação é ainda atestada pelos exemplos que se seguem.

#### Na literatura

Na obra intitulada «Unser schönes Eichsfeld», de Dieter Wagner (publicada por Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000), o «Eichsfelder Feldgieker» é mencionado nas páginas 160 e 190. A obra indica que os produtos derivados de carne de animais de Eichsfeld abatidos em casa, entre os quais o «Feldgieker», possuem «sabor incomparável». Na página 190, o «Eichsfelder Feldgieker» é descrito como o «rei do enchido de Eichsfeld».

Na obra intitulada «Thüringen», de Sucher und Wurlitzer (guia de viagem, edição de bolso DuMont, 2.<sup>a</sup> edição, 2006), consta, na página 40, na rubrica «Comer e beber»:

«Quase todas as regiões da Turíngia possuem a sua iguaria. Os habitantes de Eichsfeld, por exemplo, não só se orgulham da «Bratwurst» (salsicha), mas também do «Eichsfelder Feldgieker» e do «Eichsfelder Kälberblase», dois tipos de «Mettwurst» à base de carne de porco. (...)».

O «Eichsfelder Feldgieker» é já mencionado no subtítulo da obra «Das Eichsfeld Kochbuch» (edição Limosa, 2008), em que é considerado como sinónimo da variedade da cozinha de Eichsfeld. O subtítulo é: «Entre «Schmandkuchen» (especialidade de confeitaria à base de natas ácidas) e «Feldgieker»».

A obra intitulada «Eichsfelder Küchengeschichten» (Verlag Mecke, 2004, 3.<sup>a</sup> edição alargada) refere, na página 21, que o «Eichsfelder Feldgieker» «amadurece» até ao mês de maio, sendo cortado apenas quando se ouve o primeiro canto do cuco. Na página 22, conta-se uma história em que figura o «Feldgieker». Na página 80, conta-se que, numa dada ocasião, se comeram os últimos grandes «Feldgieker» com «Schmandbrot» (pão feito com natas ácidas), porque já faltava pouco para a matança.

Na revista *Eichsfelder Heimatzeitschrift*, 53.<sup>o</sup> ano, Vol. I, janeiro de 2009, pág. 9 e seguintes, pode ler-se, a este propósito, que, durante a matança, um dos participantes recitou um longo poema:

«Ainda bem que o enchido estava pronto quando ele chegou à décima sexta estrofe do poema. Finalmente, o “rei do enchido de Eichsfeld”, chamado “Feldgieker” em Obereichsfeld e “Kälberblase” em Untereichsfeld, seria saboreado após quase um ano de cura. (Segue-se uma citação de Theodor Storm.) (...) A matança caseira e o “Feldgieker” estão para os habitantes de Eichsfeld como o “Süßku-chen” para os habitantes de Mühlhausen. (...)».

Associação a acontecimentos turísticos

O «Feldgieker» é amplamente utilizado na região de Eichsfeld como produto identitário e como meio de promoção no setor do turismo. A página de entrada do sítio Web do «Eichsfeld Touristik e.V.» indica, por exemplo:

«Há muito que a região de Eichsfeld é célebre pela sua culinária. O principal cartão-de-visita, famoso, é o “Eichsfelder Feldgieker” ou “Eichsfelder Kälberblase”. O “Stracke” é a sua variante cilíndrica, “aprumada” ».

Na festa «Rostkultur 2009», às 14h30, o programa foi consagrado ao «Eichsfelder Feldgieker», tal como indicado no «Thüringer Wurstblatt» e no próprio programa.

Segundo o calendário das manifestações de Heiligenstadt, o «Feldgieker» mais longo de sempre foi cortado em 3 de outubro de 2008.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A elegibilidade desta designação para registo decorre da reputação e da qualidade excecionais do produto. A reputação assenta no facto de o produto ter origem na área geográfica identificada. A reputação do enchido de Eichsfeld assenta na tradição secular de fabrico deste enchido em Eichsfeld. O tempero tradicional típico e o tratamento especial dos produtos de charcutaria determinam o seu sabor inigualável. Além disso, o produto possui propriedades peculiares. Efetivamente, a transformação da carne à temperatura de abate constitui um modo de fabrico tradicional de Eichsfeld. Não há mais nenhum local onde se fabrique «Feldgieker» à partir de carne à temperatura de abate. A transformação da carne em quente contribui para a qualidade específica do «Feldgieker». O «Eichsfelder Feldgieker» é menos compacto do que o enchido seco elaborado com carne fria. Em princípio, a tripa destaca-se facilmente do conteúdo. O baixo teor de humidade livre (ou seja, o fator Aw) da carne preparada em quente constitui um fator importante da qualidade do enchido seco, dependente, todavia, também de outros fatores, não sendo, assim, possível quantificá-lo. Um Aw pouco elevado restringe o desenvolvimento de micróbios indesejáveis. Considerando que a humidade livre, que condiciona o desenvolvimento de micróbios, está presente em baixa quantidade na carne quente, o enchido cru fabricado a partir de carne em quente apresenta propriedades estáveis de maturação e armazenamento.

Objetivamente, a origem geográfica influencia consideravelmente as propriedades do produto. Tal aplica-se particularmente ao clima e à flora nas câmaras climatizadas. Várias foram as tentativas de fabricar «Feldgieker» noutras regiões. Constatou-se, no entanto, que o sabor típico não se desenvolveu nessas regiões e que o enchido possuía outro sabor.

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

Markenblatt Vol. 36 de 5 de setembro de 2008, parte 7a-aa, p. 46516.

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/126>

---