

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 93/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Spreewälder Gurkensülze”

Nr. UE: PGI-DE-02601 – 1 aprilie 2020

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile) IGP

„Spreewälder Gurkensülze”

2. Statul membru sau țara terță

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Spreewälder Gurkensülze” este un produs tradițional din carne de porc din regiunea economică Spreewald. Conținutul de carne macră îi conferă o consistență foarte tare, iar bucățile de cornișon murat rămân crocante chiar și după adăugarea gelatinei. Gelatina are un gust fin și ușor picant și este transparentă. Prin urmare, „Spreewälder Gurkensülze” are o consistență plăcută și un aspect savuros, cu un amestec de aspic transparent, bucăți de carne macră cu colorație naturală și cornișon verde murat. Gustul „Spreewälder Gurkensülze” este descris în general ca fiind dulce, acru și fin.

Ingredientele includ cel puțin 40 % carne de cap de porc, plus cel puțin 10 % carne macră de porc și cel puțin 7 % „Spreewälder Gurken”. Bucățile de castraveți au o textură fermă distinctivă în produsul final. Pe lângă carnea provenită de la capul de porc, produsul conține, de regulă, și carne macră de porc, cum ar fi carne macră de obrăjor de porc și/sau carne macră dezosată de ciolan și/sau spată. Toată carnea este maturată.

Prin maturare se obține un conținut relativ scăzut de grăsimi, ceea ce conferă produsului un gust predominant de carne. Alte ingrediente sunt posibile în funcție de rețetă, inclusiv ceapă, apă potabilă, oțet, sare de masă, condimente (semințe de piper, chimen sau muștar) și/sau extracte de condimente, zahăr, gelatină comestibilă și acidifianti, antioxidanți, conservanți și agenți de stabilizare. La 100 g, valorile nutriționale medii sunt: sub 13 g grăsimi, carbohidrați, din care maximum 8 g de zahăr, 9-15 g proteine și maximum 2,2 g sare.

(¹) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

Aspicul se prepară cu saramură de cornișon (apă, oțet de alcool, zahăr și sare), precum și cu apă potabilă pentru ca aspicul să capete o aromă plăcută. Valoarea pH-ului este cuprinsă între 3,5 și 4,7, corespunzând valorii acide a saramurii de cornișon. Peste carnea de cap de porc și carnea macră se adaugă gelatina fiartă și/sau bulionul rezultat la fierbere, precum și apă potabilă și condimente, după caz. În forma sa preparată, „Spreewälder Gurken” prezintă o aciditate totală din oțet fermentat mai mică de 1 % . Se îndulcește, de asemenea, cu zahăr.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Cornișonul, care este ingredientul care conferă produsului caracterul său distinct, trebuie să îndeplinească condițiile pentru IGP „Spreewälder Gurken”.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Carnea din partea din față a capului de porc și carnea macră este maturată, fiartă și apoi tranșată în bucăți și/sau utilizată întregă în produs.

Aspicul este obținut din apă potabilă și/sau din gelatina fiartă (limpezită sau nu) sau din bulionul în care au fiert capul porcului și alte tipuri de carne macră și/sau gelatină comestibilă, la care se adaugă condimentele menționate mai sus.

Bucățile de cap de porc și bucățile de carne macră și/sau obrăjorii de porc întregi, castraveții care îndeplinesc condițiile pentru „Spreewälder Gurken” IGP tăiați și murați în saramură, fără alte ingrediente solide, sau „Spreewälder Gurken” tăiați cubulețe, se adaugă la aspicul aflat încă în stare lichidă. Apoi se adaugă și se amestecă saramura de cornișon, împreună cu următoarele, în funcție de rețetă: ceapă tocată, condimente (de exemplu, piper, semințe de chimen sau de muștar) și/sau extracte de condimente, zahăr, oțet, sare de masă și, după caz, acidifianți, antioxidanți, conservanți și agenți de stabilizare.

Gelatina este apoi lăsată să se răcească.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetarea trebuie să indice numărul de identificare al întreprinderii și/sau numărul de control al lotului producătorului, pe care fiecare producător îl poate furniza.

4. **Delimitarea ariei geografice**

Aria geografică este limitată la regiunea economică Spreewald. În nord, aria geografică se întinde de-a lungul limitei teritoriale a districtului rural Dahme-Spreewald, între limita districtului rural Spree-Neiße și limita nordică a Münchehofe, traversând districtul rural Dahme-Spreewald de-a lungul limitelor nordice ale Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe și Freidorf până la granița vestică a districtului rural Dahme-Spreewald; în vest, regiunea economică Spreewald este delimitată de secțiuni ale limitelor districtelor rurale Dahme-Spreewald și Oberspreewald-Lausitz, între Freidorf și Bronkow; la sud, granița se întinde de-a lungul limitelor sudice ale regiunilor administrative Calau și Altdöbern (districtul rural Oberspreewald-Lausitz) și ale regiunilor administrative Drebkau și Neuhausen din districtul rural Spree-Neisse; la est, regiunea economică Spreewald este delimitată de limitele estice ale regiunilor administrative Neuhausen și Peitz și de granița vestică a regiunii administrative Schenkendöbern (care reprezintă, de asemenea, limita districtului Spree-Neiße).

5. **Legătura cu aria geografică**

„Spreewälder Gurkensülze” este o specialitate populară și bine-cunoscută din regiunea Spreewald. Legătura specifică dintre produs și aria sa de producție provine din reputația sa specială, bazată pe originea sa în aria în cauză, care este cunoscută pentru includerea cornișonilor în aspic și în care acești cornișoni dețin, de asemenea, o indicație geografică protejată.

(1) Specificitatea ariei geografice:

În regiunea economică Spreewald s-au dezvoltat numeroase specialități care conțin cornișoni. Printre acestea se numără produsele tradiționale din carne care utilizează acești cornișoni cu efect specific. Printre acestea se numără „Spreewälder Gurkensülze”, produs și comercializat în regiunea economică Spreewald de cel puțin două generații, cu înregistrări ale producției sale care datează din 1955, inclusiv de către întreprinderea de stat Golßener Fleisch- und Wurstwaren din cadrul întreprinderii de prelucrare a cărnii din Cottbus, predecesorul Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH.

Spre deosebire de alte regiuni, numai regiunea economică Spreewald este bine cunoscută pentru utilizarea cornișonului ca ingredient în aspicul cu carne de porc. Acest aspect era deja valabil în perioada RDG, astfel cum se poate observa în special (ca o concluzie inversă) din specificațiile de fabricație foarte detaliate din RDG, în care nicio altă specificație pentru aspic nu menționează cornișonul ca ingredient, cum ar fi, de exemplu, standardul RDG TGL 29213/03, grupa 17260 din octombrie 1974.

(2) Specificitatea produsului:

Caracterul specific al produsului „Spreewälder Gurkensülze” se datorează proporției ridicate de carne macră utilizată (prin utilizarea suplimentară a obrăjorilor de porc și/sau a cărnii macre, dezosate și fără tendoane de pe ciolan și/sau spată), care conferă aspicului un gust dulce, acru și fin. Caracterul său este accentuat prin utilizarea cornișonilor cu IGP „Spreewälder Gurken”, care sunt adăugați fie tăiați cubulețe și murați în saramură fără alte ingrediente solide, fie sub formă de cornișon Spreewälder tăiat cubulețe. Gustul specific al acestui ingredient rămâne neschimbat în timpul prelucrării pentru a obține produsul final „Spreewälder Gurkensülze”.

(3) Legătura cauzală:

„Spreewälder Gurkensülze” s-a impus printre consumatorii finali din Germania ca un produs popular și binecunoscut. Potrivit unui sondaj în rândul consumatorilor realizat de Universitatea Humboldt din Berlin în timpul Săptămânii verzi internaționale („*International Green Week*”) din 2003, când respondenții au fost întrebați care sunt specialitățile de carne și cărnați din regiunea Spreewald de care au auzit, răspunsul cel mai frecvent a fost „Spreewälder Gurkensülze”.

În următorii câțiva ani, între 2006 și 2019, Societatea Germană de Agricultură (DLG - *Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft*) a acordat 13 medalii de aur, șase medalii de argint și două medalii de bronz pentru „Spreewälder Gurkensülze” sub diferite forme. A existat un interes considerabil din partea mass-mediei pentru acest produs, de exemplu în articolele din ziarul „*Berliner Zeitung*” din 20 ianuarie 1996 și 30 martie 1996, precum și într-un raport din ziarul „*Lebensmittel Zeitung*” din 15 aprilie 2005. Un material video despre cum se prepară „Spreewälder Gurkensülze” cu cartofi prăjiți și sos tartar pe Topfgucker-TV, cel mai mare canal YouTube în limba germană pentru rețete profesionale are peste 5 000 de vizualizări, iar o rețetă pentru „Spreewälder Gurkensülze” a fost publicată pe blogul „*Feine Küche*”.

În 2006, în cadrul programului LEADER al Uniunii Europene, LAG Spreewaldverein e.V. a publicat 10 000 de exemplare ale unei broșuri care descrie structura lanțurilor de producție și de aprovizionare pentru „Spreewälder Gurkensülze”.

Renumele și popularitatea produsului „Spreewälder Gurkensülze” sunt, de asemenea, confirmate de faptul că, în ultimii ani, zona de vânzare s-a extins din Germania de Est în toată Germania. Importanța pe piață a produsului a cunoscut o creștere continuă. În perioada 2010-2019, vânzările au crescut cu 40 %.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41797>
