

**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**

(2023/C 56/09)

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 <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Nordhessische Ahle Wurst/Nordhessische Ahle Worscht”**

**Nr. UE: PGI-DE-02173 – 18.5.2016**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Denumire (denumiri)**

„Nordhessische Ahle Wurst/Nordhessische Ahle Worscht”

**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**

„Nordhessische Ahle Wurst” este un cârnaț tare obținut din carne de porc, uscat la aer sau uscat la aer și afumat, care este produs în regiunea Hessen de Nord. La degustare, cârnații au o consistență oarecum sfărâmicioasă și mai fragedă decât cârnații tari obișnuiți. Această senzație de frăgezime este percepută indiferent de gradul de uscare sau de maturare a cârnaților. Sunt comercializați sub formă de cârnați „moi”, „fermi” sau „tari”, în funcție de gradul de maturare. „Nordhessische Ahle Wurst” se prezintă sub următoarele forme: „Feldkieker”, „Dürre Runde” și „Stracke”.

În ceea ce privește cerințele chimice, se aplică următoarele orientări privind carnea și produsele din carne, după caz:

Pentru „Stracke” și „Dürre Runde”: valori rezultate în urma analizei: proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv: cel puțin 12 %; conținutul de proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv, ca procent din cantitatea proteinelor din carne: prin metoda histometrică, cel puțin 65 % din volum; prin metoda chimică, cel puțin 75 % din volum

Pentru „Feldkieker”: valori rezultate în urma analizei: proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv: cel puțin 12,5 %; conținutul de proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv, ca procent din cantitatea proteinelor din carne: prin metoda histometrică, cel puțin 70 % din volum; prin metoda chimică, cel puțin 80 % din volum

(<sup>1</sup>) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

Dimensiunea și greutatea produsului „Nordhessische Ahle Wurst” variază în funcție de forma sa. După umplere, un cârnat „Stracke” proaspăt cântărește între 500 și 3 000 g, un cârnat „Dürre Runde” – între 350 g și 1 000 g, iar un cârnat „Feldkieker” – între 800 g și 3 000 g. În timpul procesului de maturare, prin uscare se pierde cel puțin 30 % din greutatea cârnatului. Inițial, cârnatul este de culoare roșu-închis, cu pete albe de grăsime vizibile. Pe măsură ce se maturează, culoarea roșie devine mai intensă.

Gustul este marcat de o ușoară aciditate și de o aromă matură distinctivă.

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

Producția de „Nordhessische Ahle Wurst” impune cerințe deosebite în ceea ce privește calitatea cărnii. Cârnatul se obține în principal din carne de porc uscată, mai tare, provenită de la animale mai în vârstă. În mod special pentru producția de „Nordhessische Ahle Wurst”, porcii sunt îngreșați mai mult timp decât de obicei. La momentul sacrificării, porcii trebuie să aibă o greutate medie în viu de cel puțin 125 kg sau o greutate medie a carcabei de cel puțin 100 kg (în Germania, greutatea medie a carcaselor era de aproximativ 94 kg în 2016).

S-a dovedit că transportul pe rute lungi stresează animalele, ceea ce afectează calitatea cărnii la momentul sacrificării. În cazul porcinelor, eliberarea hormonului adrenalină modifică evoluția valorii pH-ului cărnii după sacrificare, precum și absorbția de apă. Ambii factori au un impact decisiv asupra maturării și asupra consistenței cârnaților, deci și asupra calității produsului „Nordhessische Ahle Wurst”. Prin urmare, timpul standard de transport de la fermă la abator este limitat la două ore. Sacrificarea are loc exclusiv în cadrul ariei geografice.

Porcii nu sunt diferențiați în funcție de rasă, ci în funcție de greutatea carcabei, deoarece porcii îngreșați în Hesenul de Nord sunt predominant încrucișări ale unei mari varietăți de rase.

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

Sacrificarea are loc exclusiv în cadrul ariei geografice. Carnea este tranșată și prelucrată în unitatea de producție din aria geografică. Procesul de maturare și procesul de uscare ulterior se desfășoară în medii potrivite, în aria geografică.

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

—

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

În concordanță cu cerințele legale. În plus, numele și adresa producătorului sunt indicate fie pe eticheta cârnatului, fie pe o notă atașată direct la acesta, fie prin mijloace similare.

## 4. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică este Hesenul de Nord, care cuprinde următoarele districte rurale: Hersfeld-Rothenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Werra-Meißner și municipiul Kassel.

## 5. *Legătura cu aria geografică*

Legătura cu aria geografică are la bază reputația și calitatea distinctivă a cârnaților „Nordhessische Ahle Wurst”, care se datorează prelucrării cărnii de porc proaspăt sacrificate. Umplutura cârnaților trebuie preparată în cel mult 12 ore de la sacrificare. Aceasta se obține din carne de porc dezosată, puțin tendinoasă, prelevată de la animalul întreg. Prin urmare, carnea de porc trebuie să fie de înaltă calitate. În acest sens, se utilizează, de exemplu, porci mai în vârstă a căror carcasă are o greutate mai mare, ceea ce face ca producția cârnaților „Nordhessische Ahle Wurst” să fie diferită de producția tuturor celorlalte tipuri de cârnați disponibile în Hesen.

Un alt factor este procesul de maturare, care are loc în încăperi special adaptate, construite încă în mod tradițional din argilă. Clima specifică îmbunătățește calitatea cârnaților „Nordhessische Ahle Wurst”. De asemenea, se utilizează în mod obișnuit spațiile cunoscute sub denumirea de „Wurschthimmel” [umbrare pentru cârnați]. Aici, cârnații sunt atârnați de plafon până se încheie procesul de maturare. Spațiile și camerele climatizate, în care se utilizează echipamente tehnologice pentru controlul temperaturii și al umidității, sunt și ele adecvate pentru acest proces. De altfel, toate aceste metode diferite de maturare sunt combinate în mod frecvent.

Gustul este marcat de o ușoară aciditate și de o aromă matură distinctivă. Acesta se formează prin reducerea valorii pH-ului în timpul maturării cărnii, ca urmare a folosirii sării și a nitratului de potasiu, precum și a maturării lente în climatul specific al camerelor în care are loc maturarea. Principalele condimente utilizate sunt piperul, nucșoara și, în funcție de regiune, arome locale suplimentare cum ar fi cele de chimen, semințe de muștar și usturoi. Adăugarea aromelor locale nu afectează caracteristicile tipice, aspectul sau textura cârnaților „Nordhessische Ahle Wurst”.

Reputația solidă a produsului este rezultatul tradiției îndelungate și al gustului său deosebit, precum și al tendinței de a se reveni la produse tradiționale și la producția regională. Acest lucru se reflectă în existența a numeroase publicații și evenimente dedicate produsului „Nordhessische Ahle Wurst”.

În lucrarea sa *Nordhessisches Küchenbrevier* [Un ghid culinar al regiunii Hessen de Nord], autorul Heinrich Keim a inclus, pe lângă o colecție de rețete de „Nordhessische Ahle Wurst”, și un „Nordhessische Wurstologie” [un catalog al cârnaților din Hessenul de Nord]. Iar în lucrarea *Nordhessische Ahle Wurst: Eine Wurst mit Kultstatus* [„Nordhessische Ahle Wurst”: un cârnaț cu statut de vedetă], a dedicat un întreg eseu acestei specialități.

Dar „Nordhessische Ahle Wurst” continuă să joace un rol major nu numai în literatură. În jurul acestei specialități din Hessenul de Nord au început să se desfășoare numeroase activități. Pentru a se păstra metoda de producție originală, au fost înființate diverse societăți. Prima a fost Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V., înființată în 2005. În 2004, asociația Slow Food Germania a introdus „Nordhessische Ahle Wurst” în „Arca gusturilor” pentru a promova metoda tradițională de producție a acestor cârnați și pentru a o proteja ca bun cultural.

La inițiativa breslelor de măcelari, în 2011 au avut loc primele campionate „Nordhessische Ahle Wurst”, la care 130 de firme din această breaslă, cu sediul în Hessen de Nord, au prezentat peste 300 de tipuri de cârnați și au concurat pentru premii. De atunci, concursul se desfășoară o dată la doi ani. Rezultatele sunt anunțate unui public larg, de exemplu în *Deutsche Handwerks Zeitung* sau în cotidianul regional *Hessisch-Niedersächsische Allgemeine*.

Începând din 2011, Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. organizează anual „Ziua Nordhessische Ahle Wurst”.

Buna reputație de care se bucură „Nordhessische Ahle Wurst” în regiune și nu numai se datorează faptului că este un produs tradițional fabricat de secole în aria geografică respectivă, care a dobândit între timp statut de cult.

O mare parte din ținutul Hessen de Nord s-a caracterizat de-a lungul timpului prin prezența pădurilor și practicarea agriculturii, lucru care este valabil și în prezent. Aproape oricine putea să crească porci, deoarece aceștia erau duși în pădure pentru a fi îngrășați și adesea nu necesitau hrană suplimentară. Practica asociată de sacrificare în gospodărie a avut o contribuție semnificativă la sprijinirea populației rurale.

Publicația *Ahle Wurst – Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen* (Ahle Wurst – delicata europeană din ținutul fraților Grimm) merge pe firul originii cârnaților „Nordhessische Ahle Wurst” până la epoca romanilor și a tribului Hermanduri, care conserva cărnuri tocate folosind sarea unui râu cu apă sărată (probabil râul Werra) și o folosea în trocul cu romanii.

Sacrificarea în gospodărie și lipsa refrigerării făceau să fie necesară prelucrarea imediată a cărnii proaspăt sacrificate, acesta fiind secretul consistenței speciale a cârnaților „Nordhessische Ahle Wurst”.

Tradiția producerii „Nordhessische Ahle Wurst” se menține și în prezent. Ca urmare a scăderii continue a numărului de porci sacrificați în gospodării, tradiția producerii de cârnați tari a fost păstrată de măcelarii profesioniști. Cunoștințele cu privire la producerea specialităților de cârnați din Hessen de Nord sunt încă larg răspândite. Fiecare măcelar are încă propriile sale condimente pentru cârnații „Nordhessische Ahle Wurst”.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

---