

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 281/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
„EICHSFELDER FELDGIEKER” / „EICHSFELDER FELDKIEKER”**

Nr UE: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

Nazwa: Fleischer-Innung Nordthüringen

Adres: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Uzasadniony interes:

Posiadająca 39 zakładów grupa Fleischer-Innung Nordthüringen reprezentuje 90 % producentów Eichsfelder Feldg(k)ieker w leżącej w Turyngii części Eichsfeld, która stanowi znaczną część określonego obszaru geograficznego.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Oznakowanie
- Inne (organy kontrolne)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla którego jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiana(-y)

5.1. Kawalki mięsa – mięso

W całym tekście słowa „kawalki mięsa” zastępuje się słowem „mięso”. Zastąpienie słów „kawalki mięsa” słowem „mięso” nie stanowi istotnej zmiany. Wprowadza się je jedynie, by zapobiec błędnej interpretacji, iż mięso musi być pokrojone w określony sposób. Tak nie jest i nie miałyby to sensu przy produkcji kiełbasy.

Dalsze zmiany poszczególnych fragmentów tekstu wymieniono z podaniem numeracji zastosowanej w jednolitym dokumencie:

5.2. W odniesieniu do podsekcji 3.2. jednolitego dokumentu „Opis produktu...”:

Skreśla się wymóg dotyczący zawartości tłuszczu („maksymalna zawartość tłuszczu: ok. 35 % w dojrzałym produkcie”) w akapicie „Właściwości chemiczne”.

Wyjaśnienie:

Podana pierwotnie w specyfikacji maksymalna zawartość tłuszczu (w wysokości 35 %) nie odpowiada uczciwym i utrwalonym praktykom producentów w obszarze, na którym Fleischer-Innung Nordthüringen prowadzi działalność.

Ponadto z merytorycznego punktu widzenia uzasadnione jest całkowite usunięcie wymogu dotyczącego zawartości tłuszczu, ponieważ względna zawartość tłuszczu rośnie wraz ze stopniem wysuszenia, a zawartość tłuszczu w dłużej dojrzewających kiełbasach surowych nie stanowi zwykle żadnej miary ich jakości. Nie wiąże się z tym także negatywny wpływ ani dla obiektywnych cech charakterystycznych, ani dla wyglądu produktu.

5.3. W odniesieniu do sekcji 5. jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”

W podsekcji „5.2. Specyfika produktu” we fragmencie „Cechy obiektywne” akapit w brzmieniu:

„Wszyscy producenci »Eichsfelder Feldgieker« prowadzą własny ubój lub kupują tusze – po odpowiednio przeprowadzonym uboju – od lokalnej rzeźni w Heiligenstadt. Rzeźnia ta posiada specjalne pozwolenie oraz wykaz zatwierdzonych przez odpowiedni organ weterynaryjny zakładów przetwórczych.”,

otrzymuje brzmienie:

„Mięso wykorzystywane do produkcji »Eichsfelder Feldgieker« pochodzi wyłącznie z rzeźni, które posiadają zezwolenie na dostarczanie ciepłego mięsa.”

Wyjaśnienie:

W ten sposób zniesione zostaje ograniczenie do rzeźni w Heiligenstadt, a rzeźnie nie muszą też koniecznie znajdować się na określonym obszarze geograficznym. Mięso wykorzystywane do produkcji »Eichsfelder Feldgieker» może pochodzić właściwie ze wszystkich rzeźni, które posiadają zezwolenie na dostarczanie ciepłego mięsa i mogą dotrzymać określonych w specyfikacji terminów dostaw, wymaganych z przyczyn technicznych.

5.4. Organy kontrolne:

Należy uzupełnić dane właściwych organów kontrolnych w krajach związkowych Dolna Saksonia i Hesja:

w Dolnej Saksonii:

Nazwa: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen

Adres: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Tel.:

Faks:

E-mail: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Nazwa: Landkreis Northeim, Fachbereich VII – Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Adres: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Tel.:

Faks:

E-mail: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

w Hesji:

Nazwa: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Adres: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Tel.:

Faks: 0641-303-2197

E-mail:

Wyjaśnienie:

Określonym obszarem geograficznym jest region Eichsfeld, który rozciąga się częściowo w północnej Turynгии, ale częściowo także w Dolnej Saksonii i Hesji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„EICHSFELDER FELDGIEKER” / „EICHSFELDER FELDKIEKER”

Nr UE: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa (nazwy)**

„Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Półtwarda, surowa kiełbasa o typowym, delikatnie kwaśnym smaku.

Wytwarzana z mięsa wieprzowego z dodatkiem typowych przypraw (przy produkcji dodaje się obowiązkowo sól i pieprz – biały lub czarny, mielony, często również kolendrę), pakowana w osłonki w kształcie pęcherza (pęcherz cielęcy, woreczek lniany lub inne osłonki białkowe o tym kształcie).

Przy produkcji wykorzystuje się wyłącznie najlepsze, twarde mięso pochodzące ze świń o wydłużonym okresie tuczenia i o masie tuszy ciepłej wynoszącej przynajmniej 130 kg. Mięso pochodzi ze specjalnie wyselekcjonowanych części tuszy (mięso z mięśni, nogi, grzbietu; jako tłuszcz wykorzystuje się jedynie twardego tłuszczu z brzucha oraz warstwy tłuszczu pokrywające pośladki). Przy rozpoczęciu produkcji mięso wieprzowe musi być ciepłe. Produkcja przy użyciu ciepłego mięsa oznacza, że transport nieschlodzonego mięsa może odbywać się maksymalnie dwie godziny po uboju oraz że przetwarzanie mięsa może odbywać się maksymalnie cztery godziny po uboju.

Właściwości chemiczne:

— zawartość białka mięsnego bez dodatku kolagenu: nie mniej niż 15 %,

— utrata surowca podczas procesu dojrzewania: co najmniej 33 %.

Właściwości fizyczne:

- suszona za pomocą powietrza, półtwarda,
- łagodne suszenie w kontrolowanym środowisku, okres dojrzewania w zależności od kalibru osłonki w kształcie pęcherza,
- komory klimatyczne posiadające odpowiednią florę, wytworzoną przez dziesięciolecia; w nowych komorach klimatycznych florę wprowadza się wraz ze wstępnie dojrzałymi produktami,
- wielkość: średnica: 8–15 cm, długość: 15–30 cm; w przypadku produktu pokrojonego: osłonki o średnicy przynajmniej 65 mm,
- wygląd zewnętrzny: półtwarda kielbasa z surowego mięsa z reguły w kształcie gruszki, po przekrojeniu o widocznej, intensywnie czerwonej barwie i równomiernej ilości tłuszczu i chudego mięsa.

Właściwości organoleptyczne:

- wykwintne i intensywnie aromatyczne niuansy smakowe, typowe dla tego produktu; kielbasa ta jest również jędrna przy nagryzaniu.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Produkcja „Eichsfelder Feldgieker” wymaga mięsa wysokiej jakości. Do produkcji używa się twardego mięsa wysokiej jakości, które uzyskać można wyłącznie od świń o możliwie najwyższej masie tuszy (wynoszącej przynajmniej 130 kg). W celu uzyskania tak wysokich mas tuszy wykorzystuje się krzyżówki rdzennych ras, charakteryzujących się dużą odpornością na stres (na przykład Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein, częściowo również knury innych ras, z wyjątkiem rasy Pietrain (wrażliwej na stres). Do produkcji tej specjalnej kielbasy wykorzystuje się wszystkie części tuszy, w tym jej najszlachetniejsze części.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, od wyboru odpowiedniego surowca do dojrzewania kielbasy, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa

—

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Eichsfeld to region w środkowych Niemczech. Leży on w granicach kilku krajów związkowych. Są to:

- w Turyngii: cały powiat Eichsfeld; z powiatu Unstrut-Hainich wyłącznie gminy: Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode oraz związek międzygminny Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein,
- w Dolnej Saksonii: z powiatu Göttingen: związek gmin Gieboldehausen, gmina Duderstadt, a ze związku gmin Radolfshausen jedynie gminy Seeburg i Seulingen; z powiatu ziemskiego Northeim jedynie gmina Katlenburg-Lindau,
- w Hesji: z powiatu Werra-Meißner wyłącznie dzielnice Neuseesen i Werleshausen gminy Witzhausen.

5. Związek z obszarem geograficznym**Specyfika obszaru geograficznego:**

Eichsfeld jest regionem historycznym, położonym w południowej Dolnej Saksonii oraz północnej Turyngii, który odróżnia się wyraźnie od regionów położonych w pobliżu rodzajem gleb oraz klimatem (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, strona 2, załącznik 2). Produkcja kielbasy, w szczególności produkcja „Eichsfelder Feldgieker”, ma długą tradycję, która znalazła również odzwierciedlenie w źródłach pisanych, na co wskazują wzmianki w następujących dokumentach:

Podczas kontroli miejskiej w 1718 r. w Hilkerode „za 3,5 funta felt kycker płacono czternaście dobrych groszy” (Wandregister, obecnie w archiwum miasta Duderstadt).

Następnie w 1724 r. o „Eichsfelder Feldgieker” wspomina się w dokumencie z rejestru Bernshäuser:

Zgodnie z księgą wydatków kasy miejskiej Duderstadt, za „dwa duże feld gücker”, które podano podczas wizyty namiestnika Eichsfeld i dziekana katedry w Duderstadt w dniach 21–23 października 1744 r., zapłaciła ona 12 groszy.

W księdze wydatków kasy miejskiej miasta Duderstadt z 1748 r. wpisano z okazji wizyty dziekana katedry i namiestnika Eichsfeld w dniu 4 listopada 1748 r.: „podano im kiełbasę i feltgieker na śniadanie i obiad”.

Okolo 1770 r. w księdze gospodarskiej klasztoru Reifenstein znalazła się wzmianka o tym, że „76 funtów (kiełbasy) dostarczono na dwór w Moguncji” przy czym użyto jej łacińskiej nazwy „Eichfeldicus Butulus” (Deutschlands kulinarisches Erbe, („Kulinarne dziedzictwo Niemiec”) Cadolzburg 1998, s. 63)

W magazynie „Unser Eichsfeld” („Nasze Eichsfeld”), edycje 1927 oraz 1937 można przeczytać, że kiełbasa „Feldgieker” już w XVIII w. cieszyła się znaczną popularnością za granicą. Na przykład służyła ona jako prezent na dworze cesarskim w Pradze, jak wspomina zatrudniony tam główny zarządca Joseph Rudolf (zm. w 1816 r.).

Również w kręgach Johanna Wolfganga von Goethe ceniono jakość kiełbas „Feldgieker”. 4 kwietnia 1793 r. ówczesna aktorka i śpiewaczka operowa, Karoline Jagemann, której rodzice pochodzili z Eichsfeld, wspomniała o tych kiełbasach w liście do swojego ojca mieszkającego w Weimarze.

W 1844 r. po raz pierwszy opisano dokładnie kiełbasę „Feldkyker”: „Feldkyker” to długa kiełbasa typu „Schlack” w grubej osłonce, której nazwa wywodzi się z faktu, że – chodzi tu o kiełbasy dużego rozmiaru – po włożeniu jej do kieszeni spodni lub kurtki myśliwskiej wystaje z niej, czyli – „Feld kykt” – spogląda na pole. Koniec kiełbasy, który zrobiony jest z najgrubszego odcinka jelita, to „Feldkyker” pierwszej klasy (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

W 1919 r. lokalny historyk Wüstefeld napisał (strona 13): „Właśnie dlatego, że w codziennym życiu mieszkańcy Eichsfeld są smakoszami – »Feldgieker« (rodzajowi kiełbasy metki) należą się najwyższe pochwały, choć nie jada się jej tu każdego dnia – mogą oni rozkoszować się tym przysmakiem przy szczególnych okazjach”.

W przypadku „Eichsfelder Feldgieker” przetwarzanie jeszcze ciepłego mięsa na surową kiełbasę jest tradycją szczególnie mocno zakorzenioną w omawianym regionie. W Eichsfeld z ciepłego mięsa produkuje się również tradycyjnie mięso mielone. Jest to praktyka zakazana w innych częściach Niemiec, jednak została ona dopuszczona w omawianym regionie, w ramach odstępstwa przewidzianego w niemieckich przepisach sanitarnych dotyczących mięsa. Wspomniany przepis uwzględnia rozwój historyczny, zgodnie z którym tradycja przetwarzania ciepłego mięsa wieprzowego powstała w ramach pielęgnowanego od stuleci sposobu przetwarzania mięsa w Eichsfeld, która to metoda przetrwała do dzisiaj...

Specyfika produktu:

Cechy obiektywne

Praktykowana tradycyjnie w Eichsfeld metoda przetwarzania ciepłego mięsa podczas produkcji surowej kiełbasy występuje bardzo rzadko (jedynie w przypadku heskiej kiełbasy Ahlen Wurscht). Wspomnianą metodę wykorzystuje się wyłącznie przy produkcji „Eichsfelder Feldgieker” (z metody tej nie korzysta się przy produkcji „Göttinger Feldgieker”). Przetwarzanie ciepłego mięsa umożliwia uzyskanie wyjątkowej jakości końcowego produktu.

Ciepłe mięso różni się od mięsa chłodzonego w zakresie zachodzących w nim procesów biochemicznych. Przez pewien czas po uboju są one podobne do procesów zachodzących w żywym organizmie. Spowodowane jest to wyższym poziomem Ph, obecnością przenaślników energii (ATP, adenozyntrifosforan) w komórkach jeszcze ciepłej tuszy oraz interakcją między nimi a białkami kurczliwymi mięśni, miozyną i aktyną. Wspomniana interakcja prowadzi do różnorodnych procesów w mięśniach szkieletowych, warunkuje sprężystość mięśni oraz prowadzi do utrzymania podziału między dwoma frakcjami białek mięśni szkieletowych. Proces ten pociąga za sobą lepsze związanie wody i tłuszczu, a co za tym idzie, mięso ma lepsze właściwości. W związku z powyższym do mięsa dodaje się również mniejszą ilość sztucznych substancji.

Mięso wykorzystywane do produkcji „Eichsfelder Feldgieker” pochodzi wyłącznie z rzeźni, które posiadają zezwolenie na dostarczanie ciepłego mięsa.

Łagodny proces dojrzewania w specjalnym klimacie Eichsfeld, duże umiejętności rzemieślnicze producentów z Eichsfeld, okres dojrzewania w zależności od kalibru jak również charakterystycznego dla „Eichsfelder Feldgieker” kształtu pęcherza, występującego bardzo rzadko w przypadku innych kiełbas, wskazują na fakt, iż produkt ten należy do kategorii tradycyjnych, regionalnych specjalności. Komory klimatyczne, w których od dziesięcioleci pielęgnuje się charakterystyczną florę (w nowych komorach florę wprowadza się wraz ze wstępnie dojrzałymi produktami) powodują, że powstaje szczególny smak produktu.

Renoma:

Produkt cieszy się szczególną renomą ze względu na jego pochodzenie geograficzne. Związek między charakterystycznym wyglądem produktu a jego pochodzeniem geograficznym zachodzi tak dalece, iż jego kształt kojarzony jest z trwającą od wieków tradycją wytwarzania produktu w Eichsfeld, stanowiącą podstawę jego renomy. Wspomniany szczególny kształt tej kiełbasy budzi u wielu osób, szczególnie z terenów środkowych Niemiec, natychmiastowe skojarzenia z Eichsfeld.

Wiele źródeł pisanych z dawnych czasów potwierdza również istnienie takich skojarzeń w przeszłości. Również dzisiaj kiełbasa „Eichsfelder Feldgieker” jest znana i lubiana poza obszarem jej produkcji jako kulinarna specjalność oraz produkt rozslawiający Eichsfeld.

Renomę produktu potwierdzają również następujące źródła:

W literaturze:

W „Unser schönes Eichsfeld” („Nasze piękne Eichfeld”) (opublikowane przez Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Wydawnictwo Mecke, 2000) wspomina się o „Eichsfelder Feldgieker” na stronach 160 i 190. W książce wspomina się, że produkty pochodzące z domowego uboju w Eichsfeld, do których należy kiełbasa „Feldgieker”, mają „niezrównany smak”. Na stronie 190 mówi się o „Eichsfelder Feldgieker” jako o „królowej kiełbas z Eichsfeld”

W przewodniku „Thüringen” („Turyngia”) autorstwa Suchera und Wurlitzera (DuMont Reisesachenbuch, wydanie 2, 2006) na stronie 40 pod zakładką „Potrawy i napoje” napisano:

„Prawie każdy region Turyngii ma swój lokalny przysmak. Na przykład mieszkańcy Eichsfeld są zdecydowanymi orędownikami nie tylko pieczonej kiełbasy, ale również »Eichsfelder Feldgieker« oraz »Eichsfelder Kälberblase«, dwóch twardych rodzajów metki z wieprzowiny. (...)”.

W książce „Das Eichsfeld Kochbuch” („Specjały z Eichsfeld – książka kucharska”) (Edition Limosa, 2008) kiełbasa „Eichsfelder Feldgieker” występuje już w podtytule. Funkcjonuje ona jako synonim szerokiego spektrum potraw typowych dla kuchni z Eichsfeld. Podtytuł brzmi: „Między Schmandkuchen a Feldgieker”.

W książce „Eichsfelder Küchengeschichten” („Historie kuchenne z Eichsfeld”) (Wydawnictwo Mecke, 2004, 3. wydanie rozszerzone) wspomina się o „Eichsfelder Feldgieker” na stronie 21, gdzie napisano, że kiełbasa ta dojrzewa aż do maja, a kroi się ją po pierwszym trelu kukułki. Na stronie 22 opisano historię, w której odegrała rolę właśnie kiełbasa „Feldgieker”. Na stronie 80 wspomina się, że przy specjalnej okazji zjadano również ostatnie duże kiełbasy Feldgieker z chlebem ze śmietaną, jako że zbliżał się czas uboju.

W gazecie lokalnej z Eichsfeld, rocznik 53, zeszyt I, styczeń 2009, strona 9 f, wspomina się przy tym, iż jeden z pomocników pracujących przy uboju podczas tegoż wyrecytował długi wiersz:

„I dobrze się stało, że już przy 16 zwrotce jego wiersza zakończono produkcję kiełbasy. Ostatecznie »królowa kiełbas z Eichsfeld«, którą w Obereichsfeld nazywa się »Feldgieker«, a w Untereichsfeld »Kälberblase«, powinna po roku dojrzewania zachwycać swoim pełnym smakiem. (Następnie umieszczono cytat z wypowiedzi Teodora Storma) (...) Czym dla mieszkańców Eichsfeld jest domowy ubój i produkcja kiełbas »Feldgieker«, tym dla mieszkańców Mühlhaus są ich słodkie ciasta. (...)”.

Wydarzenia, turystyka:

Kiełbasa „Feldgieker” stanowi w Eichsfeld produkt budujący tożsamość, a zarazem środek służący reklamie regionu. Na przykład na stronie internetowej firmy Eichsfeld Touristik napisano:

„Już od dłuższego czasu Eichsfeld znane jest z dobrej kuchni. Ważną i najbardziej znaną wizytówką Eichsfeld jest kiełbasa »Eichsfelder Feldgieker« zwana też »Eichsfelder Kälberblase«. Kiełbasa typu »Stracke« to prosta kiełbasa o cylindrycznym kształcie”.

Podczas święta „Rostkultur 2009” punkt programu o godz. 14.30 dotyczył w całości „Eichsfelder Feldgieker”, jak można się przekonać, zaglądając do gazety „Thüringer Wurstblatt” lub programu tego wydarzenia.

Zgodnie z kalendarzem wydarzeń dla Heiligstadt, dnia 3 października 2008 r. odbyło się tam „krojenie najdłuższej kiełbasy typu »Feldgieker«”.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Produkt kwalifikuje się do wpisania go do rejestru ze względu na jego szczególną renomę oraz jakość. Renoma produktu wynika z jego pochodzenia oraz z faktu, że wytwarzany jest on na określonym obszarze. Istniejąca od wieków tradycja produkcji kiełbasy w Eichsfeld potwierdza renomę wytwarzanej tam kiełbasy. Tradycyjne, typowe przyprawy oraz szczególnie sposób produkcji kiełbas skutkują ich niezrównanym smakiem. Produkt posiada również szczególne właściwości. Metoda produkcji, polegająca na wykorzystaniu ciepłego mięsa, jest tradycyjnie praktykowana w Eichsfeld. Produkcja kiełbasy „Feldgieker” z ciepłego mięsa to tradycyjna metoda produkcji w Eichsfeld. Metoda produkcji z wykorzystaniem ciepłego mięsa przyczynia się do szczególnej jakości kiełbasy „Feldgieker”. Kiełbasa „Feldgieker” jest delikatniejsza niż kiełbasa z zimnego mięsa. Jej skórka pozwala się łatwo oddzielić od zawartości. Ważną cechą dobrej surowej kiełbasy jest niewielka ilość niezwiązanej wody (tzw. wartość aw) w ciepłym mięsie, która zależy jednak również od innych czynników, dlatego nie można jej jednoznacznie określić. Niska wartość aw hamuje rozwój niepożądanych bakterii. Ponieważ niewielka ilość wody uniemożliwia rozwój bakterii, surowa kiełbasa produkowana z ciepłego mięsa posiada stabilne właściwości dojrzewania.

Obiektywnie rzecz biorąc, pochodzenie geograficzne produktu ma znaczny wpływ na jego cechy; odnosi się to szczególnie do klimatu oraz flory w komorach klimatycznych. Próbowano produkować kiełbasę „Feldgieker” w innych regionach. Jednak okazało się, że nie wytworzył się typowy smak tej kiełbasy; smakowała ona inaczej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi wspomnianego rozporządzenia)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40809>
