

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Avviso Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 188/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«EICHSFELDER FELDGIEKER»/«EICHSFELDER FELDKIEKER»****N. CE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Eichsfelder Feldgieker»/«Eichsfelder Feldkieker»

**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 (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Salsiccia secca compatta al taglio con sapore tipico e leggermente acidulo.

Prodotta da carne suina con l'aggiunta di spezie tipiche (è obbligatorio utilizzare sale, pepe bianco o nero macinato, spesso anche coriandolo), insaccata in budelli a forma di vescica (vescica di vitello, sacco di lino, altri materiali naturali a forma di vescica).

Vengono utilizzati tagli di carne di alta qualità e compatta di maiali ingrassati più a lungo rispetto agli altri, con peso carcassa di almeno 130 kg. I tagli di carne provengono da parti di carne selezionate (muscolo, coscia, schienale); come grasso viene usato solo il grasso compatto di pancia e schienale. All'inizio del processo di produzione la carne suina macellata deve essere ancora calda. La lavorazione della carne a caldo comporta che il trasporto della carne non refrigerata deve durare al massimo due ore, mentre per il trattamento post-macellazione non si possono impiegare più di quattro ore.

**Proprietà chimiche**

— tenore di materia grassa massimo di circa il 35 % per il prodotto stagionato,

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- tenore di proteine della carne libere di proteine fibrose non inferiore al 15 %,
- perdita di materia prima durante la stagionatura: minimo 33 %.

#### Proprietà fisiche

- essiccamento all'aria, taglio compatto,
- stagionatura protetta in ambiente climatizzato con durata dipendente dalle dimensioni della forma della vescica,
- locali climatizzati con flora coltivata da decenni; per le nuove camere di coltura, la flora viene introdotta con il prodotto pre-stagionato.
- Taglia: diametro: dagli 8 ai 15 cm, lunghezza dai 15 ai 30 cm; per il prodotto pre-affettato: il budello deve avere almeno un diametro di 65 mm.
- Aspetto: salsiccia secca compatta al taglio, generalmente a forma di pera, con colore della superficie tagliata di colore rosso intenso e grana uniforme con pezzi di grasso e carne magra.

#### Caratteristiche organolettiche

- variazioni di sapore fortemente aromatiche tipiche di questo tipo di prodotto, compatto al morso.

#### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

La carne della «Eichsfelder Feldgieker» deve possedere determinate caratteristiche qualitative. Sono utilizzati tagli di carne di alta qualità e compatta provenienti da maiali con il peso carcassa più elevato possibile e comunque non inferiore ai 130 kg. Per ottenere questo peso elevato vengono utilizzati incroci di razze native con alta resistenza allo stress (ad esempio, *Deutsches Landschwein*, *Deutsches Edelschwein* e a volte maiali di altre razze, sebbene non della razza *Pietrain*, meno resistente allo stress). Nella lavorazione di questa salsiccia si impiegano tutte le parti separate dalla carcassa, compresi i tagli più pregiati.

La carne deve essere elaborata quando è ancora calda, al massimo quattro ore dopo la macellazione dell'animale.

#### 3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

—

#### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

L'intero processo di produzione, dalla scelta delle materie prime alla stagionatura della salsiccia, deve aver luogo nella specifica zona geografica.

#### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

#### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

—

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica chiamata *Eichsfeld* è una fascia geografica che si trova nella Germania centrale e si estende a vari Stati federali. Tra questi:

- Turingia: l'intero distretto di Eichsfeld; nel distretto di Unstrut-Hainich, solo i comuni di Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode e l'ente amministrativo intercomunale di Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein;
- Bassa Sassonia: dal distretto di Göttingen la comunità amministrativa di Gieboldehausen, il comune di Duderstadt e dalla comunità amministrativa di Radolfshausen solo i comuni di Seeburg e Seulingen; dalla regione Northeim solo il comune di Katlenburg-Lindau,
- Essen: dal distretto di Werra-Meißner solo Neuseesen e Werleshausen nel comune di Witzhausen.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

Eichsfeld è una regione storica della parte sudorientale della Bassa Sassonia e della parte nordoccidentale della Turingia, che si differenzia notevolmente dalle regioni limitrofe per via del suo suolo particolare e del suo clima (Wüstefeld, Karl: *Eichsfelder Volksleben*, Duderstadt 1919, pagina 2, allegato 2). La produzione di salsicce, specialmente della «Eichsfelder Feldgieker», gode di una lunga tradizione documentata da varie testimonianze storiche come le seguenti.

Durante le ispezioni della città di Hilkerode nel 1718 tra le altre cose «vennero pagati ben quattordici *groschen* per ogni 3 ½ libbre di *felt kycker*» (Wandregister, ora archivio della città di Duderstadt).

Nel 1724 un documento presente negli archivi di Bernshausen fa riferimento alla «Eichsfelder Feldgieker».

Dal registro contabile dell'erario della città di Duderstadt si evince che l'erario pagò dodici *groschen* per due grosse salsicce *feld gücker* servite al decano della cattedrale e al governatore di Eichsfeld durante una visita nella città di Duderstadt dal 21 al 23 ottobre 1744.

Nel registro contabile dell'erario della città di Duderstadt del 1748, in occasione di una visita del decano della cattedrale e del governatore di Eichsfeld risalente al 4 novembre 1748 figura la seguente annotazione: «vennero loro servite delle salsicce e delle *feltgieker* a colazione e a pranzo».

Intorno al 1770 in un registro delle finanze del monastero di Reifenstein si riportava che «ne vennero consegnate 76 libbre alla corte di Mainz», usando l'espressione latina «Eichfeldicus Butulus» (*Deutschlands kulinarisches Erbe* (l'eredità culinaria tedesca), Cadolzburg 1998, pag. 63).

Nelle edizioni del 1927 e del 1937 nella rivista «Unser Eichsfeld» si indicava che la *Feldgieker* era molto rinomata anche all'estero fin dall'inizio del XVIII secolo. Ad esempio al castello imperiale di Praga, dove secondo quanto narrato da Joseph Rudolf (defunto nel 1816), *Schlosshauptmann* del castello, era utilizzata come dono di ringraziamento.

Anche tra i conoscenti di Johann Wolfgang von Goethe veniva apprezzata la qualità della *Feldgieker*. Il 4 aprile 1793 l'allora attrice e cantante d'opera Karoline Jagemann, i cui genitori erano originari della regione di Eichsfeld, citò questa salsiccia in una lettera indirizzata al padre che viveva a Weimer.

Nel 1844 venne formulata una descrizione dettagliata della *Feldkyker*: la *Feldkyker* è una salsiccia lunga, chiamata anche *Schlackwurst*, dalla pelle spessa, il cui nome potrebbe derivare dal fatto che quando viene riposta, perlomeno il tipo di salsiccia più lunga, all'interno della tasca dei pantaloni o nella borsa da caccia, fuoriesce parzialmente e sembra guardare il campo (ndt: «Feld kyker» in tedesco antico letteralmente vuol dire «colui che guarda il campo»). La base della salsiccia viene chiamata *Feldkyker* di prima qualità ed è fatta con la parte finale più grossa dell'intestino retto (*Die goldene Mark Duderstadt*, Carl Hellrung, 1844).

Nel 1919 lo storico locale Wüstefeld scrisse (pagina 13): «Proprio perché gli abitanti della regione di Eichsfeld nella vita quotidiana sono dei buongustai, la tanto apprezzata *Feldgieker* (una cosiddetta *Mettwurst*) non compare sulle loro tavole tutti i giorni proprio perché vogliono concedersi il piacere di mangiarla solo in occasioni particolari».

La pratica ben consolidata della trasformazione a caldo di salsicce secche per l'elaborazione della «Eichsfelder Feldgieker» corrisponde ad una tradizione tipica della zona geografica considerata. Nella zona di Eichsfeld anche la carne tritata tradizionalmente si produce utilizzando carne a temperatura di macellazione. Questa pratica, vietata nel resto della Germania, è autorizzata in questa regione grazie ad una deroga alla legislazione relativa all'igiene delle carni. Questa normativa giuridica tiene conto dell'evoluzione storica della lavorazione a caldo della carne suina, una tradizione secolare di questa regione mantenuta fino ai giorni nostri.

### 5.2. Specificità del prodotto:

#### Caratteristiche obiettive

La lavorazione a caldo della carne tradizionalmente seguita nella regione di Eichsfeld per la produzione di salsiccia secca non viene quasi più praticata (se non per le salsicce *Ahlen Wurst* dello Stato federale di Essen). La «Eichsfelder Feldgieker» è la sola salsiccia *Feldgieker* per la quale questo metodo viene ancora utilizzato (ma ciò non vale per *Feldgieker* di Göttingen). La lavorazione a caldo è il segreto della qualità eccezionale di questo prodotto.

Rispetto alla carne lavorata a freddo, la carne lavorata a temperatura di macellazione evidenzia processi biochimici diversi, i quali sono, per un certo arco di tempo dopo la macellazione, simili a quelli che avvengono nell'organismo ancora in vita. Essi sono dovuti ad un tasso di pH più elevato, alla presenza di una fonte di energia (adenosina-trifosfato) nelle cellule del corpo dell'animale ancora caldo e all'interazione di quest'ultima con le proteine contrattili del muscolo, quali la miosina e l'actina. Questa interazione porta ad un comportamento differente della muscolatura dello scheletro, determina una consistenza più molle del muscolo e mantiene la separazione tra le due componenti proteiche del muscolo dello scheletro. Da ciò risulta una più forte ritenzione idrica e di grassi, e quindi migliori condizioni di la lavorazione, richiedendo una quantità minore di ausili tecnologici (additivi).

I produttori della «Eichsfelder Feldgieker» macellano i propri animali o acquistano i maiali e il fanno macellare presso il mattatoio regionale della città di Heiligenstadt. Quest'ultimo possiede una deroga e un elenco delle imprese di elaborazione autorizzate dall'autorità veterinaria competente.

La stagionatura a temperature miti grazie al clima particolare della regione di Eichsfeld, la grande arte della lavorazione della carne nella regione e la durata della stagionatura che dipende dal calibro, come anche la forma delle vesciche della «Eichsfelder Feldgieker», unica nel suo genere, fanno di questo prodotto una specialità regionale tradizionale. I locali climatizzati con flora coltivata da decenni (per le nuove camere di coltura, la flora viene introdotta con il prodotto pre-stagionato) conferiscono al prodotto un sapore particolare.

#### Reputazione

Il prodotto gode di una reputazione particolare dovuta alla sua origine geografica. Il legame tra l'aspetto caratteristico del prodotto e la sua origine geografica è dato già dalla sua forma particolare, associata ad una tradizione secolare nella regione di Eichsfeld cui è legata indissolubilmente la reputazione del prodotto. L'associazione immediata tra questa forma di salsiccia e la regione di Eichsfeld va ben oltre tale regione e la salsiccia è particolarmente conosciuta nella parte centrale della Germania.

I numerosi documenti storici di tempi lontani testimoniano la tradizione di quest'associazione. Ancora oggi la «Eichsfelder Feldgieker» è rinomata e apprezzata anche oltre i confini della regione di origine come specialità culinaria e come simbolo di riconoscimento della regione di Eichsfeld.

La reputazione è inoltre attestata dagli esempi forniti qui di seguito.

#### Nelle opere letterarie

Nell'opera intitolata «Unser schönes Eichsfeld» di Dieter Wagner (pubblicata da: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) la «Eichsfelder Feldgieker» viene citata alle pagine 160 e 190. Quest'opera indica che i prodotti macellati al di fuori dei macelli nella regione di Eichsfeld, tra cui la «Feldgieker», avevano un gusto ineguagliabile. A pagina 190 la «Eichsfelder Feldgieker» viene descritta come la regina delle salsicce di Eichsfeld.

Nell'opera intitolata «Thüringen» di Sucher e Wurlitzer (guida turistica DuMont, 2° edizione tascabile, 2006) compare alla pagina 40 sotto il titolo «Essen und Trinken» («Mangiare e bere»):

«Quasi ogni regione della Turingia possiede la sua specialità culinaria. Gli abitanti dell'Eichsfeld, ad esempio, non si distinguono soltanto per la *Bratwurst* (salsiccia arrosto) ma anche per la «Eichsfelder Feldgieker» e l'«Eichsfelder Kälberblase», due tipi di salsicce (*Mettwurst*) a base di carne suina. (...).

La «Eichsfelder Feldgieker» viene anche citata nei sottotitoli della pubblicazione «Das Eichsfeld Kochbuch» (Edition Limosa 2008), in cui viene considerata come sinonimo di grande varietà della cucina della regione di Eichsfeld. Il sottotitolo è: «Tra Schmandkuchen e Feldgieker».

Nel libro dal titolo «Eichsfelder Küchengeschichten» (Verlag Mecke, 2004, 3° edizione ampliata) a pagina 21 si indica che la «Eichsfelder Feldgieker» viene fatta stagionare fino a maggio e tagliata non prima del primo canto del cuculo. A pagina 22 si narra una storia in cui figura anche la *Feldgieker*. A pagina 80 si racconta che durante un'occasione particolare le ultime grandi *Feldgieker* sono state mangiate con dello *Schmandbrot* (pane e crema acida), poiché il periodo della macellazione non era più tanto lontano.

Nella rivista «Eichsfeld Heimatzeitschrift», 53° anno, volume I, gennaio 2009, pag. 9 e seguenti, viene riportata una poesia recitata da un aiuto macellaio durante una macellazione:

«Ed è stata una fortuna che la lavorazione delle salsicce sia terminata alla sedicesima strofa della sua poesia. Alla fine era giunto il momento che la regina delle salsicce della regione di Eichsfeld, che si chiama *Feldgieker* nell'alta Eichsfeld, e *Kälberblase* nella bassa Eichsfeld, incantasse il palato con il suo gusto dovuto alla stagionatura durata quasi un anno. (Segue una citazione di Theodor Storm) (...) La macellazione che avviene al di fuori dei macelli e la *Feldgieker* stanno a cuore agli abitanti della regione di Eichsfeld come i *Süßkuchen* stanno a cuore agli abitanti di Mühlhausen. (...)».

In eventi speciali e nel settore turistico

La *Feldgieker* è ampiamente impiegata nella regione di Eichsfeld come prodotto appartenente all'identità locale e come mezzo di promozione nel settore turistico. La pagina iniziale del sito dell'azienda di promozione turistica «Eichsfeld Touristik e V.» indica, per esempio:

«La regione di Eichsfeld è rinomata da tanto tempo per la sua buona cucina. Il suo biglietto da visita più conosciuto è la "Eichsfelder Feldgieker" o "Eichsfelder Kälberblase". La *Stracke* è una variante a forma cilindrica e dritta.»

Il programma del festival «Rostkultur 2009» alle 14:30 prevedeva una presentazione sul mondo della «Eichsfeld Feldgieker», un evento riportato anche dal «Thüringer Wurstblatt».

Secondo il calendario del festival di Heiligenstadt, il 3 ottobre 2008 ha avuto luogo il taglio della *Feldgieker* più lunga.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'eligibilità di questa denominazione per la registrazione deriva dalla sua particolare reputazione e dalle qualità eccezionali di questo prodotto. La reputazione è dovuta al fatto che i prodotti sono originari dalla zona considerata. La reputazione della salsiccia dell'Eichsfeld deriva da una tradizione secolare di lavorazione delle salsicce nella regione di Eichsfeld. Le spezie tradizionali e tipici e il trattamento particolare sono alla base del sapore eccezionale degli insaccati. Il prodotto possiede anche caratteristiche particolari. Infatti, il processo di lavorazione della carne a temperatura di macellazione è un metodo di produzione tradizionale della regione di Eichsfeld. La produzione di una *Feldgieker* con carne a temperatura di macellazione esiste solo nella regione di Eichsfeld. La lavorazione a caldo della carne contribuisce a conferire una particolare qualità alla *Feldgieker*. La *Feldgieker* è meno densa di una salsiccia secca lavorata con carne fredda. Di norma, il budello si stacca facilmente dal suo contenuto. Un fattore importante della qualità della salsiccia secca è il tasso tenore di umidità disponibile, ovvero l'umidità libera (valore AW) della carne calda, che dipende tuttavia anche da altri fattori e non può dunque essere quantificato. I bassi valori AW ostacolano lo sviluppo di microbi indesiderati. Dato che l'umidità libera, che favorisce lo sviluppo dei microbi, è molto ridotta nella carne calda, la salsiccia fresca lavorata con carne calda presenta proprietà di stagionatura e di conservazione stabili.

Obiettivamente, l'origine geografica ha un'incidenza determinante sulle proprietà del prodotto. Ciò vale in particolar modo per il clima e la flora nei locali climatizzati. Si sono verificati tentativi di produrre la *Feldgieker* in altre zone geografiche, ma si è constatato che non era possibile riprodurre il sapore tipico di queste salsicce, che presentavano un altro gusto.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Markenblatt Vol. 36 del 5 settembre 2008, parte 7a-aa, pag. 46516

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

---