



Publicatie AGOS, wijziging productdossier „HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 270 van 19 augustus 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van een bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 19 oktober 2014 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen
2014/C 270/04

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EG) nr. 1151/2012 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag¹.

WIJZIGINGSAANVRAAG VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen²

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“

EG-nr. DE-PGI-0105-01195 – 07.02.2014

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige [nader aan te geven]

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

Aangevraagde wijziging(en):

b) Beschrijving van het product:

1. In de eerste zin wordt de vermelding „(gedroogde schapendarm)” na „... in een fijn, natuurlijk worstvel” als volgt aangevuld: „(gedroogde schapendarm, varkensdarm)”. In de beschrijving van de „Samenstelling van de worstjes” wordt de vermelding „(gedroogde schapendarm)” na „Natuurlijk worstvel” als volgt aangevuld: „(gedroogde schapendarm, varkensdarm)”.
2. Het kaliber, de lengte en het gewicht worden als volgt gewijzigd:

Kaliber (dikte)	:	17-32 mm in plaats van 20-24 mm
Lengte	:	4-22 cm in plaats van 12-18 cm
Gewicht	:	10-120 g in plaats van 50-90 g

¹. PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1

². PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.



Toelichting:

Het assortiment „Halberstädter Würstchen“-producten moet qua kaliber, lengte en gewicht worden aangevuld, omdat de eetgewoonten van de consument de afgelopen jaren zijn veranderd. Uit de bijlagen bij de aanvraag blijkt dat de voorganger van „Halberstädter Würstchen“, de „Heine's Würstchen“, reeds in de jaren twintig van de vorige eeuw met soortgelijke afmetingen en een soortgelijk gewicht werd vervaardigd.

Ondanks de gewijzigde afmetingen en gewicht blijven de specifieke kenmerken van de worstjes behouden, te weten de donkere rookkleur en de onmiskenbare en intense rooksmak met beukenhoutaroma, die zij danken aan het in een „Kaminrauchanlage“ (rookschouw) plaatsvindend rookproces waarbij de rook wordt geproduceerd door smeulend vuur in een onder de vloer gelegen stookplaats.

Worstjes met een dikte van meer dan 27 mm passen niet in een dunne schapendarm. Voor worstjes van deze dikte worden fijne varkensdarmen gebruikt.

e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

In de tweede zin wordt de term „gedroogde schapendarm“ vervangen door „natuurlijk worstvel“.

Toelichting:

De term „gedroogde schapendarm“ heeft uitsluitend betrekking op schapendarmen en niet op varkensdarmen en moet derhalve worden vervangen door „natuurlijk worstvel“.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen³

„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“

EG-nr. DE-PGI-0105-01195 – 07.02.2014

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Halberstädter Würstchen“

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1 Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het „Halberstädter Würstchen“ is een dun, lang borrelworstje in een fijn, natuurlijk worstvel (gedroogde schapendarm, varkensdarm) dat uitsluitend als verduurzaamd product wordt aangeboden.

Kenmerkend voor het borrelworstje zijn de donkere rookkleur en de onmiskenbare en intense rooksmak met beukenhoutaroma. Deze kleur en smaak danken de borrelworstjes aan het in meerdere fasen in een „Kaminrauchanlage“ (rookschouw) plaatsvindend rookproces waarbij de rook wordt geproduceerd door smeulend vuur in een onder de vloer gelegen stookplaats. Tijdens dit rookproces ondergaan de luchtvochtigheid en de dikte van de rook wijzigingen en treden kortstondige temperatuurpieken op tot 110 °C. Door de temperatuur van de rook die door het gloeiende hout wordt geproduceerd, te moduleren, worden kleur- en aromacomponenten gecreëerd die bepalend zijn voor de smaak en de donkere kleur van de „Halberstädter Würstchen“.

– Kaliber (dikte): 17-32 mm

– Lengte: 4-22 cm

– Gewicht: 10-120 g

Samenstelling van de worstjes:

– Varkensvlees: ca. 45%

– Rundvlees: ca. 15%

– Varkensspek: ca. 15%

– Natuurlijk worstvel (gedroogde schapendarm, varkensdarm): ca. 1,5%

– Drinkwater: ca. 18%

– Nitrietpekelzout: ca. 2%

– Kruiden (met name witte peper en foelie): ca. 1,5%

– Additieven: ca. 2%

– Vetgehalte: 20% (± 5%)

– Spiereiwitgehalte (BEFFE-gehalte = Bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß): ten minste 7,5%.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

³. Zie voetnoot 2.

- 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)
- 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden
Alle productiestadia inclusief het voorconditioneren, drogen, roken, koken, rijpen en verduurzamen vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.
- 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.
- 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied
Het grondgebied van de stad Halberstadt.
5. Verband met het geografische gebied
 - 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
De productie van de „Halberstädter Würstchen“ vindt plaats in het afgebakende geografische gebied van de stad Halberstadt. Het zijn producten met een 100-jarige traditie. Hun goede faam danken de worstjes aan de bedrijven van Friedrich Heine en zijn opvolgers, die allen uitsluitend binnen het stadsgebied van Halberstadt produceerden.
Het in het afgebakende productiegebied toegepaste speciale rookproces dat in een rookschouw („Kaminrauchanlage“) plaatsvindt en waarbij de rook wordt geproduceerd door smeulend vuur in een onder de vloer gelegen stookplaats, vormt de basis van het productieproces dat de „Halberstädter Würstchen“ al meer dan 100 jaar lang hun specifieke kenmerken verleent.
De rookschouw bestaat uit gemetselde vuurvaste stenen die van zeer groot belang zijn voor de vanuit het oogpunt van de warmtetechniek in de rookschouw vereiste omstandigheden. Een belangrijk kenmerk van deze vuurvaste stenen is bovendien dat de schadelijke rookbestanddelen door de binnenwand van de rookschouw worden opgenomen. Deze schadelijke rookbestanddelen kunnen hierdoor hoegenaamd niet met de te roken worstjes in contact komen, zodat slechts de smaakstoffen zich aan de binnen- en buitenkant van de worstjes kunnen ontwikkelen.
Het warmroken vindt plaats bij gemiddelde temperaturen van 60 à 75 °C en gedurende 40 à 50 minuten. Doordat in de stookplaats rechtstreeks wordt gestookt, wordt de temperatuur zo geregeld dat in de rookkamer afwisselende, kortstondige temperatuurpieken van meer dan 110 °C optreden die gepaard gaan met continue, met deze temperatuurschommelingen overeenstemmende dalingen van de luchtvochtigheid. De rook wordt in één en dezelfde ruimte ontwikkeld en op het product overgebracht; er vindt een proces van „versmeuling“ plaats.
Voor de rookontwikkeling wordt gebruikgemaakt van een beukenhoutspaanders/zaagselmengsel in een 70/30-verhouding en met een vochtigheidsgraad van 52%. Slechts onder deze voorwaarden kan de temperatuur zo worden geregeld dat alle wezenlijke en gewenste rookbestanddelen in voldoende mate vrijkomen en op het worstvel neerslaan. Dankzij een gerichte temperatuurregeling – met afwisselend ontvlammend en rokend vuur – komen kleur- en aromastoffen vrij die bepalend zijn voor de smaak en de donkere kleur van de „Halberstädter Würstchen“.
Het eigenlijke roken vindt plaats in meerdere fasen die elk worden gekenmerkt door een eigen temperatuur en duur. De temperatuur varieert van 75° tot 80 °C, van 85° tot 90 °C en van 95° tot 100 °C en er worden pieken bereikt tot 110 °C.
Voor het opwekken van deze verschillende temperaturen en het aanhouden ervan gedurende een welbepaalde tijd tijdens het rookproces wordt een beroep gedaan op het vakmanschap van de „Räuchermeister“. De verschillende temperaturen worden bereikt door in de stookplaats van de rookschouw gloeizones in het vuur te ontwikkelen. Op dat ogenblik kan de Räuchermeister zijn vakmanschap bewijzen: hij is degene die het stookproces stuurt en ervoor zorgt dat rooktemperaturen ontstaan door in het vuur gloeizones te ontwikkelen – of door deze gloeizones net open te trekken – zodat de vereiste temperaturen kunnen worden bereikt. Deze handelingen vormen de basis van een stookmethode waarbij in een onder de vloer gelegen stookplaats smeulend vuur wordt gestookt, een methode die voor het behoedzame rookproces dat de worstjes moeten ondergaan van wezenlijk belang is. Het rookproces is tevens gebaseerd op de manuele sturing van de temperaturen tijdens het roken aangezien tijdens het rookproces de luchtvochtigheid en de dikte van de rook in de rookschouw – die bij het ontstaan van het eindproduct van wezenlijk belang zijn – wijzigingen ondergaan en voortdurend afnemen.
 - 5.2. Specificiteit van het product
Kenmerkend voor de „Halberstädter Würstchen“ is de unieke, intense rokerige smaak waardoor dit product zich sterk van andere worstjes onderscheidt.
 - 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)
De in punt 2 beschreven specifieke kenmerken van het product worden verkregen dankzij het speciale traditionele rookproces dat plaatsvindt in de in punt 1 beschreven rookschouw.



De rook die in de rookschouw vrijkomt, is uniek en het rookproces dat met behulp van deze rook plaatsvindt, verschilt wezenlijk van het rookproces in moderne rokerijen. Bovendien is – naast de duurzaamheid van het voor het product gebruikte worstvlees – de daling van de relatieve luchtvochtigheid tot < 25% er de oorzaak van dat de worstjes die de rookbehandeling ondergaan, de extreem hoge warmtebelasting zonder schade doorstaan. Tijdens de vochtige fasen worden in feite de rookbestanddelen opgenomen. Tijdens de droge, hete fasen daarentegen grijpen de reacties plaats van de verschillende rookbestanddelen met elkaar, met bestanddelen van de darm en met bestanddelen van het worstvlees in de darm.

De traditionele, typische wijze waarop het product wordt gekruid en de bijzondere behandeling die het ondergaat, bepalen het typische uitzicht en de karakteristieke smaak. Afgezien van de oeroude recepten en kruidenmengsels ligt het traditionele rookproces aan de basis van de karakteristieke smaak van de „Halberstädter Würstchen“. Bij de productie van de rook in de schouw in het kader van dit proces is het vakmanschap van de Räuchermeister bij de temperatuursturing dat de grootste rol speelt en de worstjes hun typische smaak en het worstvel zijn bijzondere kleur verleent.

De „Halberstädter Würstchen“ genieten heel wat aanzien dankzij de meer dan 100 jaar oude traditie van de worstproductie in Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen“ werden op 23 november 1883 voor het eerst vervaardigd door Friedrich Heine, een meester-slager uit Halberstadt. Een jaar later ging de eerste fabriek van deze slager in Halberstadt van start. In 1896 kreeg Friedrich Heine tijdens een kookevenement openlijk erkenning voor zijn producten en in datzelfde jaar werden deze worstjes in de vorm van conserven als primeur voorgesteld op de kookbeurs van Wiesbaden. In 1913 vestigde Friedrich Heine in Halberstadt een nieuwe fabriek die als de modernste en grootste worstfabriek in Europa werd beschouwd.

Reeds aan het begin van de vorige eeuw was er nauwelijks een stationscafé te vinden dat de „Halberstädter Würstchen“ niet in huis had. Hetzelfde geldt voor de Mitroparestaurantwagens in de treinen van de staatsspoorwegen, die eveneens verduurzaamde „Halberstädter Würstchen“ aanboden. Ook nu nog worden in Halberstadt dagelijks meerdere tonnen „Halberstädter Würstchen“ in traditionele bedrijven vervaardigd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006⁴)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40682>

⁴. Zie voetnoot 2.