

Teil 7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 307 99 000.1

Eichsfelder Feldgieker,
Eichsfelder Feldkieker

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V
Anschrift: Arnstädter Straße 97, OT Holzhausen, 99334 Amt Wachsenburg
Telefon: 03628 / 581 94 47
Telefax: 03628 / 581 94 49
E-Mail: uwe.keith@thueringer-wurst.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln
Telefon: 0221/65065-142
Telefax: 0221/65065-141
E-Mail: volker.schoene@loschelder.net

Verordnung zur Genehmigung der Änderung der Produktspezifikation:

Durchführungsverordnung (EU) 2016/102 der Kommission vom 19.01.2016
(ABl. L 21 vom 28.01.2016, S. 66)

Fundstelle der Veröffentlichung des Änderungsantrags im Amtsblatt der EU:

ABl. C 281 vom 26.08.2015, S. 12

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

Produktspezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:

Eichsfelder Feldgieker, Eichsfelder Feldkieker

b) Beschreibung:

Schnittfeste Rohwurst mit typischem, mildsäuerlichem Geschmack.

Hergestellt aus Schweinefleisch mit typischen Gewürzen (obligatorisch sind Salz und Pfeffer, weiß oder schwarz, gemahlen, häufig Koriander), Abfüllung in Wursthüllen in Blasenform (Kalbsblasen, Leinenbeutel, Eiweißblase).

Der Eichsfelder Feldgieker stellt bestimmte Anforderungen an die Fleischqualität.

Verwendet wird hochwertiges und standfestes Fleisch von Schweinen mit verlängerter Mastperiode, mindestens 130 kg Schlachtgewicht. Für diese hohen Mastendgewichte kommen Kreuzungen bodenständiger Rassen mit hoher Stressresistenz (z. B. Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein, z. T. Eber anderer Rassen, ausgenommen der Rasse Pietrain (stressanfällig)) zum Einsatz.

Das Fleisch stammt von ausgesuchten Fleischteilen (Muskelfleisch, Keule, Rücken; an Fett nur fester, griffiger Bauch- und Rückenspeck). Das Schweinefleisch muss bei Beginn des Herstellungsprozesses noch schlachtwarm sein. Warmfleischverarbeitung bedeutet, dass der Transport des ungekühlten Fleisches maximal zwei Stunden und dessen Verarbeitung maximal vier Stunden nach dem Schlachten erfolgen dürfen.

chemische Eigenschaften

— BEFFE (Gehalt an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß) nicht unter 15 %,
— Reifeverlust vom Rohmaterial: mindestens 33 %.

physikalische Eigenschaften

— luftgetrocknet, schnittfest,
— schonende Klimareifung, Reifedauer je nach Kaliber der Blasenform;

— Klimakammern mit seit Jahrzehnten gepflegter Flora, bei neuen Klimakammern wird die Flora mit der vorgereifen Ware eingebracht.

— Größe: Durchmesser: 8 cm bis 15 cm, Länge 15-30 cm; bei gesliceter Ware: Därme mit Durchmesser von mindestens 65 mm.

— Aussehen: Schnittfeste Rohwurst in der Regel in Birnenform, von kräftig roter Farbe im Anschnitt mit gleichmäßiger Körnung von Speck- und Magerfleischanteilen.

organoleptische Eigenschaften

— ausgewählte arttypische, herzhaft aromatische Geschmacksnuancen, mit kurzem Biss.

c) Geografisches Gebiet:

Das Eichsfeld ist ein Landstrich in Mitteldeutschland. Es erstreckt sich über mehrere Bundesländer. Dazu gehören:

aus Thüringen: der gesamte Eichsfeldkreis; vom Unstrut-Hainich-Kreis nur die Gemeinden Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode und die Verwaltungsgemeinschaft Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein.

aus Niedersachsen: vom Landkreis Göttingen die Samtgemeinde Gieboldehausen, die Gemeinde Duderstadt und aus der Samtgemeinde Radolfshausen nur die Gemeinden Seeburg und Seulingen; vom Landkreis Northeim nur die Gemeinde Katlenburg-Lindau.

aus Hessen: vom Werra-Meißner-Kreis nur die Ortsteile Neuseesen und Werleshausen der Gemeinde Witzenhausen

Das Erzeugungsgebiet ist in den anliegenden Karten (Nordteil und Südteil, Anlage 1) durch die violette und durch die (nur abschnittsweise von Hand eingetragene) rosa Linie gekennzeichnet. Die rosa Linie ist, soweit sie vorhanden ist, maßgeblich, im Übrigen die violette Linie.

d) Ursprungsnachweis:

Ob die Herstellung eines Eichsfelder Feldgiekers im zulässigen Gebiet erfolgte, lässt sich feststellen anhand der Dokumentation, die alle Unternehmen der Lebensmittelkette führen müssen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (vgl. Art. 18 BasisVO 178/2002 VO).

e) Herstellungsverfahren:

Das besondere Herstellungsverfahren beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der zur Herstellung geeigneten Rohstoffe. Verwendet wird Fleisch von ausgesuchten Fleischteilen (Muskelfleisch, Keule, Rücken; an Fett nur fester, griffiger Bauch- und Rückenspeck). Das Schweinefleisch muss bei Beginn des Herstellungsprozesses noch schlachtwarm sein. Gewürze werden in einer überlieferten traditionellen Rezeptur verwendet. Das schlachtwarme Fleisch wird mit den Gewürzen und dem Salz behutsam, aber gründlich durchgemischt. Sie werden sodann gewolft mit einer Scheibe, deren Löcher etwa 4 mm (Toleranz nach oben und unten 1 mm) Durchmesser haben. Anschließend wird die Masse gemengt, bis Fett und Fleisch gleichmäßig verteilt sind, so dass die immer noch schlachtwarme Masse in die Därme gefüllt werden kann. Sodann erfolgt in Klimakammern die Reifung durch Lufttrocknung. Dabei erfolgt eine schonende Klimareifung, deren Dauer sich nach den Kalibern richtet. Bei der Reifung tritt ein Gewichtsverlust von mindestens einem Drittel ein. Wenn die Wurst gleichmäßig gereift und fermentiert ist, wird sie für den Verkauf freigegeben. Bei der Herstellung von Eichsfelder Feldgieker ist die Verwendung von Aromastoffen oder Farbstoffen und Schnellreifemitteln verboten; zur Haltbarmachung dürfen nur Pökelsalze oder Salpeter verwendet werden.

Das gesamte Herstellungsverfahren, von der Auswahl der geeigneten Rohstoffe bis zur Reifung der Wurst, muss im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Das Eichsfeld ist eine historische Landschaft im südöstlichen Niedersachsen und nordwestlichen Thüringen, das sich durch die Eigenart seiner Bodenverhältnisse und seines Klimas von seiner Umgebung deutlich abhebt (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, Seite 2, Anlage 2). Die Wurstherstellung und speziell die Herstellung des „Eichsfelder Feldgiekers“ hat eine lange, literarisch belegte Tradition, wie die folgenden urkundlichen Erwähnungen zeigen:

Anlässlich von städtischen Inspektionsmaßnahmen wurden im Jahr 1718 in Hilkerode unter anderem „vierzehn gute groschen pro 3 1/2 pfund felt kycker“ bezahlt (Wandregister, zur Zeit Archiv der Stadt Duderstadt). Sodann wird der Eichsfelder Feldgieker in einer Bernshäuser Dokumentation im Jahr 1724 urkundlich erwähnt.

Laut dem Ausgabenbuch der Kämmerei Duderstadt zahlte die Kämmerei „vor zwey grosse feld gücker“, die bei der Bewirtung des Domprobstes und Statthalters des Eichsfeldes bei einem anderen Besuch in Duderstadt vom 21. bis 23. Oktober 1744 verspeist wurden, zwölf Groschen.

Im Ausgabenbuch der Kämmerei der Stadt Duderstadt von 1748 heißt es anlässlich eines Besuches des Domprobstes und Statthalters des Eichsfeldes am 4. November 1748: „denen bedienten wüste und feltgieker zum fruhstück und mittag brodt“ gereicht wurden.

Um 1770 heißt es in einem Wirtschaftsbuch des Klosters Reifenstein, dass „76 Pfund an den Mainzer Hof ge-

liefert“ wurden, darin wird der lateinische Name „Eichfeldicus Butulus“ verwendet (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, S. 63).

In der Zeitschrift „Unser Eichsfeld“, Jahrgänge 1927, 1937, ist zu lesen, dass sich der Feldgieker bereits im 18. Jahrhundert auch im Ausland großer Beliebtheit erfreut. So diente er beispielsweise als Dankgeschenk auf der kaiserlichen Burg in Prag, wie der dort beschäftigte Schlosshauptmann Joseph Rudolf (gestorben 1816) berichtete.

Auch in den Kreisen um Johann Wolfgang von Goethe wusste man die Qualität des Feldgiekers zu schätzen. Am 4. April 1793 schrieb die damalige Schauspielerinnen und Opersängerin Karoline Jagemann, deren Eltern vom Eichsfeld stammten, an ihren Vater in Weimar über diese Würste.

1844 wird eine ausführliche Charakterisierung des „Feldkyker“ gegeben: „Feldkyker“ ist eine lange Schlackwurst in dickem Darm, der seinen Namen davon erhalten haben mag, weil derselbe — die größte Sorte ist hier gemeint — in die Rock- oder Jagdtasche gesteckt, daraus hervorragt, respektive ins Feld kykt, d. h. ins Feld guckt. Das Stammende nennt man die „Feldkyker“ ersten Ranges, die am dicksten Ende Mastdarmes gemacht sind (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

Im Jahre 1919 schreibt der Heimatforscher Wüstefeld (Seite 13): „Eben weil der Eichsfelder im Alltagsleben nichts weniger wie ein Schlemmer ist — der über alle Maßen ruhmewürdige Feldgieker (eine Mettwurst) wird nicht alle Tage gegessen —, deshalb darf er sich schon bei besonderen Gelegenheiten eine besondere Belustigung gönnen.“

Die besondere Verankerung der beim Eichsfelder Feldgieker praktizierten Warmfleischverarbeitung zu Rohwurst entspricht einer Tradition im fraglichen Gebiet. Im Eichsfeld wird traditionell sogar frisches Hackfleisch aus Warmfleisch hergestellt. Das ist sonst in Deutschland verboten, aber in der Region aufgrund einer Ausnahmeregelung des deutschen Fleischhygienerechts zugelassen. Diese rechtliche Regelung würdigt die historische Entwicklung, nach der die Warmverarbeitung von Schweinefleisch ein über Jahrhunderte gepflegtes Verfahren der Fleischverarbeitung im Eichsfeld ist, das sich bis heute erhalten hat.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

O b j e k t i v e E i g e n s c h a f t e n

Die im Eichsfeld traditionell praktizierte Warmfleischverarbeitung bei der Rohwurstherstellung kommt kaum noch vor (sonst nur bei der Hessischen Ahlen Wurst). Der Eichsfelder Feldgieker ist der einzige Feldgieker, bei dem sie angewendet wird (nicht beim Göttinger Feldgieker). Die Warmfleischverarbeitung begründet die herausragende Qualität des Erzeugnisses mit. Warmfleisch unterscheidet sich von gekühltem Fleisch in den biochemischen Abläufen. Diese sind eine Zeitlang nach der Schlachtung noch denen im lebenden Organismus ähnlich. Sie werden noch durch einen höheren pH-Wert, das Vorhandensein eines Energielieferanten (Adenosintriphosphat, ATP) in den Zellen des noch warmen Tierkörpers und das Zusammenspiel zwischen diesem und den kontraktilen Muskelproteinen, Myosin und Actin, verursacht. Dieses Zusammenspiel führt zu unterschiedlichem Verhalten der Skelettmuskulatur, es bedingt eine geschmeidigere Konsistenz des Muskels und führt zur Aufrechterhaltung der Trennung zwischen den zwei Proteinfractionen des Skelettmuskels. Dieses wiederum bedingt eine höhere Wasser- und Fettbindung und somit bessere Verarbeitungseigenschaften. Tech-

nologische Hilfsmittel (Zusatzstoffe) sind weniger notwendig.

Das zur Herstellung des Eichsfelder Feldgiekers verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus Schlachtbetrieben, die eine Genehmigung zur Auslieferung von Warmfleisch besitzen.

Die schonende Klimareifung im speziellen Klima des Eichsfeldes, die hohe Handwerkskunst des Eichsfelder Fleischerhandwerks und die Reifedauer je nach Kaliber sowie die für den Eichsfelder Feldgieker spezifische, sonst kaum jeweils bei Würsten anzutreffende Blasenform zeichnen das Erzeugnis als eine traditionelle regionale Spezialität aus. Die Klimakammern mit seit Jahrzehnten gepflegter Flora (bei neuen Klimakammern wird die Flora mit der vorgereiften Ware eingebracht) führen zu dem besonderen Geschmack des Erzeugnisses.

A n s e h e n

Das Erzeugnis genießt ein besonderes Ansehen aufgrund seiner geografischen Herkunft. Schon zwischen dem charakteristischen Aussehen des Produktes und seiner geografischen Herkunft besteht insofern ein Zusammenhang, als das Aussehen, die besondere Form eine jahrhundertelange Tradition im Eichsfeld hat, die das Ansehen des Erzeugnisses begründet. Diese Wurstform weckt bei den angesprochenen Verkehrskreisen weit über das Eichsfeld hinaus, insbesondere in ganz Mitteleuropa, sofort die Assoziation zum Eichsfeld.

Die zahlreichen und lange zurückliegenden Belege zeigen dies für die Vergangenheit. Auch heute ist der Eichsfelder Feldgieker über die Region hinaus als kulinarische Wurstspezialität und Botschafter des Eichsfeldes bekannt und beliebt.

Das Ansehen wird außerdem durch folgende Beispiele belegt:

In der Literatur:

Im Werk „Unser schönes Eichsfeld“ von Dieter Wagner (Herausgeber: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) wird der „Eichsfelder Feldgieker“ auf den Seiten 160 und 190 erwähnt. Es heißt dort, dass die Produkte Eichsfeldischer Hausschlachtung, zu denen der Feldgieker gehört, über einen „unvergleichlichen Geschmack“ verfügen. Auf Seite 190 wird der Eichsfelder Feldgieker als „König der Eichsfelder Wurst“ bezeichnet.

Im Werk „Thüringen“ von Sucher und Wurlitzer (DuMont Reisentaschenbuch, Ausgabe 2, 2006) heißt es auf Seite 40 unter „Essen und Trinken“: „Fast jede Region Thüringens besitzt ihren Gaumenschmaus. Die Eichsfelder beispielsweise schwören nicht nur auf die Bratwurst, sondern auch auf den Eichsfelder Feldgieker und die Eichsfelder Kälberblase, zwei harte Mettwurstsorten aus Schweinefleisch. (...)“.

Das Werk „Das Eichsfeld Kochbuch“ (Edition Limosa 2008) trägt den „Eichsfelder Feldgieker“ schon im Untertitel. Dort wird er als Synonym für die Bandbreite der Eichsfelder Küche angesehen. Der Untertitel lautet: „Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker“.

Im Werk „Eichsfelder Küchengeschichten“ (Verlag Mecke, 2004, 3. erweiterte Aufl.) wird der Eichsfelder Feldgieker auf Seite 21 erwähnt, wo es heißt, dass die Feldgieker bis in den Mai reifen, er erst beim ersten Ruf des Kuckucks angeschnitten werde. Auf Seite 22 wird eine Geschichte erzählt, in der Feldgieker eine Rolle spielt. Auf Seite 80 heißt es, dass zu einer bestimmten Gelegenheit auch die letzten großen Feldgieker mit

Schmandbrot gegessen wurden, weil die Schlachtezeit nicht mehr weit sei.

In der Eichsfelder Heimatzeitschrift, 53. Jahrgang, Heft I, Januar 2009, S. 9 f. heißt es im Zusammenhang damit, dass einer der Schlachtehelfer beim Schlachten ein langes Gedicht aufsagte:

„Und es war wohl auch gut, dass die Verwurstung bei Strophe 16 seines Gedichtes abgeschlossen war. Schließlich sollte der ‚König der Eichsfelder Würste‘, der im Obereichsfeld ‚Feldgieker‘ heißt und im Unterereichsfeld ‚Kälberblase‘ genannt wird, nach fast einem Jahr der Reife durch seinen Wohlgeschmack entzücken. (Es folgt ein Zitat von Theodor Storm) (...) Was den Eichsfeldern ihre Hausschlachtung und ihr Feldgieker ist, stellt für die Mühlhäuser ihr Süßkuchen dar. (...)“.

Auf Veranstaltungen, Tourismus:

Der Feldgieker wird etwa von der Region Eichsfeld massiv als identitätsstiftendes Produkt und Werbemittel im Tourismus eingesetzt. So heißt es z. B. auf der Homepage des Eichsfeld Touristik e.V.:

„Schon seit langer Zeit ist das Eichsfeld für seine gute Küche bekannt. Wichtige und bekannteste Visitenkarte ist der ‚Eichsfelder Feldgieker‘ oder die ‚Eichsfelder Kälberblase‘. Die ‚Stracke‘ ist die zylinderförmige, ‚gerade‘ Variante“.

Auf dem Fest „Rostkultur 2009“ drehte sich der Programmpunkt von 14.30 Uhr „rund um den Eichsfelder Feldgieker“, so das „Thüringer Wurstblatt“ und das Programm der Veranstaltung.

Ausweislich des Veranstaltungskalenders für Heiligenstadt fand am 3. Oktober 2008 der „Anschnitt des längsten Feldgiekers“ statt.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Eintragungsfähigkeit der Bezeichnung ergibt sich aus ihrem besonderen Ansehen und auch aus der besonderen Qualität. Das Ansehen beruht auf der Herkunft der damit gekennzeichneten Produkte aus dem angegebenen Gebiet. Eine jahrhundertelange Tradition der Wurstherstellung im Eichsfeld begründet das Ansehen von Eichsfelder Wurst. Die traditionelle, typische Würzung und besondere Behandlung der Wurstwaren begründen den unverwechselbaren Geschmack. Das Erzeugnis hat auch besondere Eigenschaften. Denn die schlachtwarmer Verarbeitung des Fleisches ist eine traditionelle Eichsfelder Herstellungsweise. Einen Feldgieker aus Warmfleisch gibt es nur im Eichsfeld. Die Warmfleischverarbeitung trägt zu einer besonderen Qualität des Feldgiekers bei. Der Eichsfelder Feldgieker ist lockerer als Rohwurst aus Kaltfleisch. In der Regel löst sich die Wursthülle leicht von ihrem Inhalt. Wichtiges Kriterium für das Gelingen der Rohwurst ist der niedrige Anteil frei verfügbaren, d. h. ungebundenen Wassers (sog. AW-Wert) des Warmfleisches, der aber auch von anderen Faktoren abhängt und darum nicht beziffert werden kann. Niedrigere AW-Werte hemmen das Wachstum unerwünschter Mikroben.

Da ungebundenes Wasser als Voraussetzung für ein Mikrobewachstum in Warmfleisch nur in geringerem Umfang zur Verfügung steht, erlangt auch die aus Warmfleisch hergestellte Rohwurst stabile Reife- und Lagereigenschaften.

Objektiv beeinflusst die geografische Herkunft die Eigenschaften des Erzeugnisses maßgeblich, dies gilt insbesondere für das Klima und die Flora in den Klimakammern. Es gab Versuche, den Feldgieker in anderen Gebieten zu produzieren. Dabei stellte sich heraus, dass sich der arttypische Geschmack nicht bildete, dass die

Würste anders schmeckten.

g) Kontrolleinrichtung(en):

In Thüringen:

Name: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft
Anschrift: Naumburger Straße 98, 07743 Jena
Telefon: (0 36 41) 683 - 0
Telefax: (0 36 41) 683 - 390
E-Mail: ainfo@jena.tll.de

In Niedersachsen:

Name: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den
Landkreis und die Stadt Göttingen
Anschrift: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen
Telefon:
Telefax:
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Name: Landkreis Northeim, Fachbereich VII – Gesund-
heits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz
Anschrift: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim
Telefon:
Telefax:
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

In Hessen:

Name: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar
Anschrift: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar
Telefon:
Telefax: 0641-303-2197
E-Mail:

h) Etikettierung:

--

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

--