

## Teil 7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

### aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 305 99 005.5

„Göttinger Feldkieker“

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**

Name: Schutzgemeinschaft Göttinger Wurstwaren  
Anschrift: Robert-Bosch-Breite 5, 37079 Göttingen  
Telefon: (49-551) 6942-0  
Fax: (49-551) 6942-50  
E-Mail: -  
Zusammensetzung:  
 Erzeuger/Verarbeiter  Andere

**Vertreter:**

Name: KWG Rechtsanwälte  
Anschrift: Wilhelm-Breckow-Allee 15, 51643 Gummersbach  
Telefon: +49 2261 6014-0  
Fax: +49 2261 6014-60  
E-Mail: info@kwg.eu

**Verordnung zur Eintragung der Bezeichnung:**

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 732/2011 der Kommission vom 22.07.2011 (ABl. L 195 vom 27.07.2011, S. 30 )

**Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:**

ABl. C 309 vom 13.11.2010, S. 16

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse: 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**Produktspezifikation:**

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:

Göttinger Feldkieker

b) Beschreibung:

Bei dem Göttinger Feldkieker handelt es sich um eine schnittfeste, luftgetrocknete Rohwurst aus Schweinefleisch, die dem Wesen nach einer Mettwurst entspricht, also von grobkörniger Strukturbeschaffenheit ist und eine dem Reifungsgrad entsprechende kräftigere rötliche Färbung aufweist. Ausgangsmaterial ist schlachtfisches Schweinefleisch. Zur Erreichung einer optimalen Qualität ist insbesondere das Fleisch von ausgereiften und länger gefütterten Schweinen am besten geeignet. Dabei handelt es sich um einen um schwere und länger gefütterte Borgschweine und um Muttersauen. Der Anteil des verwendeten Fleisches von Muttersauen und Borgschweinen muss mindestens 65 % betragen, wobei der Anteil von Muttersauen 40 % nicht unterschreiten sollte. Der Anteil von Borgschweinen sollte dementsprechend 25 % betragen. Zur Herstellung des Göttinger Feldkiekers müssen die Borgschweine und die Muttersauen ein Schlachtgewicht von 150 kg aufweisen. Die Borgschweine und die Muttersauen sind dann mindestens 1 Jahr alt. Dieses Schweinefleisch, das von ausgereifteren und länger ge-

fütterten Schweinen stammt, ist insgesamt kerniger und fester in der Verarbeitung. Es eignet sich daher besonders für die Herstellung des Göttinger Feldkiekers. Es kann allerdings auch Jungschweinefleisch bei der Herstellung des Göttinger Feldkiekers verwendet werden. Der Anteil des verwendeten Jungschweinefleisches darf einen Anteil von 30 — 35 % nicht übersteigen. Zur Herstellung des Göttinger Feldkiekers werden die Edelteile der Schweine, also Schulter, Schinken und Bäuche verwendet. Diese weisen eine sehr gute Verarbeitungsstruktur auf und sind somit für das besondere Schnittbild des Göttinger Feldkiekers mit verantwortlich. Unter das im Fleischwolf zerkleinerte Fleisch werden schonend Gewürze (Pfeffer, Koriander, Muskat, Knoblauch), gegebenenfalls Rum und in geringen Mengen Zuckerstoffe (Dextrose, Saccharose), Starterkulturen mit zugesetzten Hefen und Nitritpökelsalz, gegebenenfalls Kochsalz und Salpeter beigemischt. Die Brätmasse wird bei strikter Vermeidung von Lufteinschlüssen vorzugsweise in Därme im Kaliber 70 mm bis 105 mm abgefüllt. Typisch ist die Abfüllung in blasenförmige Därme, wobei die Blase gestreckt oder gestaucht sein kann. Insoweit sind Variationen der Produktform bekannt und zulässig. Der Göttinger Feldkieker zeichnet sich durch einen nicht säuerlichen, fleischig-aromatischen Geschmack aus, der gemäß den eingesetzten Zutaten mit einer Würznote nach Pfeffer, Koriander, Muskat und Knoblauch versehen ist.

Bei dem Göttinger Feldkieker handelt es sich um eine besonders trockene Wurst. Sie ist zu mindestens 35 % abgetrocknet, die Feuchtigkeit liegt bei aw 0,88 und kleiner. Je 100 g weist sie einen Fettgehalt von 25 g auf, davon gesättigte Fettsäuren 9,4 g. Je 100 g beträgt der Brennwert 329 kcal bzw. 1 367 kJ, der Eiweißgehalt (g) beträgt 25, der Gehalt an Kohlenhydraten (g) < 1, davon Zucker (g) < 0,5, der Gehalt an Ballaststoffen beträgt < 1 und der Gehalt an Natrium 1,6 g.

Der Göttinger Feldkieker wird überwiegend aus trockenem und festerem Schweinefleisch von älteren Tieren hergestellt. Der Anteil des verwendeten Schweinefleisches von älteren Tieren muss mindestens 65 % betragen. Dieses Fleisch weist eine besondere Fettqualität durch die gezielte Fütterung der Schweine auf. Dies hat den Vorteil, dass oxidative Veränderungen während der Reifung des Göttinger Feldkiekers vermieden werden können. Die Wurst wird daher auch nicht ranzig.

Der Göttinger Feldkieker unterscheidet sich von der Göttinger Stracke in Form, Kaliber und Gewicht. Insbesondere hat der Göttinger Feldkieker im Verlauf der Wurst ein unterschiedliches Kaliber, wohingegen bei der Göttinger Stracke ein gerades, gleichbleibendes Kaliber vorhanden ist. Dies führt zu einer anderen Reifung bzw. zu einer anderen Geschmacksbildung.

c) Geografisches Gebiet:  
Stadtgebiet Göttingen

d) Ursprungsnachweis:

Der Göttinger Feldkieker wird ausschließlich im beschriebenen geografischen Gebiet hergestellt. Die Herkunft des Göttinger Feldkieker aus der definierten geografischen Region wird durch die Systeme zur Rückverfolgbarkeit nach Art. 18 der europäischen Verordnung (EG) Nr. 178/ 2002 sichergestellt. Eine Kennzeichnung mit den Gemeinschaftszeichen nach der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 oder als „g. g. A.“ oder als „geschützte geografische Angabe“ ist vorgesehen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Ausgangsmaterial ist schlachtfrisches Schweinefleisch. Zur Erreichung einer optimalen Qualität ist insbesondere das Fleisch von ausgereiften und länger gefütterten Schweinen am besten geeignet. Der Anteil des verwendeten Schweinefleisches von älteren Tieren muss mindestens 65 % betragen. (Genauere Angaben zu den Anteilen des verwendeten Fleisches sowie Angaben zu Schlachtgewicht und Schlachtagalter finden sich vorstehend unter Punkt b). Typisch für das Erscheinungsbild des Fleisches dieser Tiere ist die tiefdunkle Farbe. Unter das im Fleischwolf zerkleinerte Fleisch werden schonend Gewürze (Pfeffer, Koriander, Muskat, Knoblauch), gegebenenfalls Rum und in geringen Mengen Zuckerstoffe (Dextrose, Saccharose), Starterkulturen mit zugesetzten Hefen und Nitritpökelsalz, gegebenenfalls Kochsalz und Salpeter beigemischt. Die sparsame Dosierung der Zuckerstoffe gewährleistet eine kontrollierte und nicht zu schnelle Absenkung des pH-Wertes, was die Voraussetzung für eine langsam verlaufende Naturreifung ist. Bei der schonenden Beimischung der weiteren Zutaten muss besonders darauf geachtet werden, dass das gewolfte Material nicht „verschmiert“ und seine Struktur behält, da andernfalls später mit einer Fehlreifung zu rechnen ist. Die richtige Reifung ist aber bei der Herstellung des Göttinger Feldkiekers gewissermaßen der „Kunstgriff“. Die Struktur des Fettmager-Gemenges wird bewahrt, indem die Temperatur des zerkleinerten Materials bei dem weiteren Bearbeitungsvorgang konstant in einem bestimmten Bereich gehalten wird. Die Brätmasse wird bei strikter Vermeidung von Luftschlüssen vorzugsweise in Därme im Kaliber 70 mm bis 105 mm abgefüllt. Die Reifung erfolgt im Naturreifungsverfahren mit durchgängiger Lufttrocknung bei langsamer Absenkung des pH-Wertes in der Regel bis zu sechs Wochen und je nach Kaliber auch länger.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Stadt Göttingen und ihre Umgebung sind traditionell für hoch entwickelte Fertigkeiten und Verfahren bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen bekannt. Nachweise für die Beliebtheit der „Göttinger Blasenwurst“ reichen bis in das 18. Jahrhundert zurück (vgl. insbesondere Dr. Günther Meinhardt, „Die ‚chute Ghöttinger Wurst‘ — eine geschichtliche Dokumentation über die ‚Echte Göttinger Wurst‘“ mit weiteren Nachweisen, wie beispielsweise einer Aufstellung des Akzisekontrolleurs Hohmann über den Versand Göttinger Blasenwürste vom 1. Oktober 1793 bis zum 30. September 1794).

Der Göttinger Feldkieker wird seit den Sechzigerjahren in erheblichem Umfang in der Stadt Göttingen hergestellt und unter diesem Namen in der Region vermarktet.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Bei dem Göttinger Feldkieker handelt es sich um eine

regional bekannte und geschätzte Wurstspezialität aus Göttingen, die ein hohes Ansehen genießt. Für die Verbraucher aus der Region stellt er ein besonderes Mettwurstprodukt dar, das sich vor allem durch den besonderen Geschmack und das besondere Aussehen von vergleichbaren Produkten abhebt (vgl. das wissenschaftliche Gutachten von Prof. Dr. Andreas Scharf: „Göttinger Feldkieker“ — Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, vom 18. März 2005).

Im Jahre 2005 gaben 58 % der Befragten an, den Göttinger Feldkieker zu kennen. 81,1 % der befragten Personen assoziierten mit dem Göttinger Feldkieker eine Mettwurst. Darüber hinaus gaben 8,3 % der befragten Personen die Form, nämlich birnenförmig/ oval/ blasenförmig, als ein besonderes Merkmal des Göttinger Feldkiekers an. Darüber hinaus hielten 6,5 % der Befragten das Merkmal „klein“ für besonders. Das Merkmal „luftgetrocknet“ gaben 5,3 % der Befragten an. Die Merkmale „dünn“ und „hart/fest“ wurden jeweils von 4,1 % der Personen als besonderes Merkmal des Göttinger Feldkiekers bezeichnet.

Darüber hinaus wurden die Verbraucher zu den Besonderheiten des Göttinger Feldkiekers im Vergleich zu anderen Mettwurstprodukten befragt. Das Ergebnis der Umfrage hat hier ergeben, dass als differenzierende Image-Merkmale der Geschmack (z. B. schmeckt herzhaft/würzig; guter Geschmack), das Aussehen bzw. die Form (z. B. besondere Form, blasenförmig) von den Verbrauchern angesehen werden. Insbesondere das Aussehen bzw. die Form sind wichtige Kriterien für die Identifizierung des Göttinger Feldkiekers, die auch so von den Verbrauchern besonders hervorgehoben wurden. Im Einzelnen verweisen wir auf Abbildung 8 des Gutachtens von Prof. Dr. Andreas Scharf: „Göttinger Feldkieker“ — Bekanntheit und regionales Ansehen, Ergebnisse einer empirischen Untersuchung, vom 18. März 2005.

Dass der Göttinger Feldkieker ein besonderes Ansehen genießt, ergibt sich auch aus der durchschnittlichen Zustimmung bzw. Ablehnung der Testpersonen bezüglich 13 vorbereiteten Aussagen im Hinblick auf das Image des Göttinger Feldkiekers. Insbesondere gab es eine vergleichsweise starke Zustimmung zu der Aussage, dass der Göttinger Feldkieker „eine typische Mettwurst für die Region Göttingen“ ist sowie die geringe Zustimmung zu der Aussage, dass der Göttinger Feldkieker „keine besonders traditionsreiche Mettwurst“ ist.

Zusammenfassend hat die Untersuchung daher ergeben, dass die befragten Verbraucher in dem Göttinger Feldkieker ein Produkt sehen, das in besonderem Maße mit der Region Göttingen verbunden ist.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Das hohe Ansehen des Göttinger Feldkiekers ist darauf zurückzuführen, dass es sich um ein regionales Traditionserzeugnis handelt. Dass das Renommee des Erzeugnisses insbesondere auf seiner regionalen Herkunft beruht, ergibt sich auch aus der oben genannten Untersuchung. Danach stellt der Göttinger Feldkieker aus Sicht des Verbrauchers eine typische regionale Mettwurstspezialität, etwas Besonderes aus der Region Göttingen dar.

- g) Kontrolleinrichtung(en):  
Name: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den  
Landkreis und die Stadt Göttingen  
Anschrift: 37070 Göttingen  
Telefon: -  
Fax: -  
E-Mail: -
- h) Etikettierung:  
Die Auslobung soll als „geschützte geographische An-  
gabe“ oder „g. g. A.“ erfolgen.
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: