Ref. Ares(2021)5085694 - 12/08/2021

Einziges Dokument

„Spreewälder Gurkensülze“
EU-Nr.: PGI-DE-02601
PGI
Eingereicht am 12.08.2021

1. NAME(S) OF PGI

„Spreewälder Gurkensülze“

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Deutschland

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Art des Erzeugnisses

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

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt

Bei der Spreewälder Gurkensülze handelt es sich um ein traditionelles Schweinefleischerzeugnis aus dem Wirtschaftsraum Spreewald. Die Magerfleischanteile haben einen deutlich festen Biss und die Gewürzgurkenstücke bleiben auch nach dem Hinzufügen der Sülze knackig. Die Sülze selbst hat einen feinwürzig-lieblichen Geschmack und ist von klarem Aussehen. Die Spreewälder Gurkensülze sieht folglich gut strukturiert aus und hat durch die Mischung aus klarem Aspik, Magerfleischstücken in fleischroter Farbe und grünen Gewürzgurken eine appetitliche Anmutung. Der Geschmack der Spreewälder Gurkensülze wird allgemein als süßsauer und lieblich beschrieben.

In den Zutaten sind mindestens 40% Schweinekopffleisch, zusätzlich mindestens 10% mageres Schweinefleisch und mindestens 7% Spreewälder Gurken enthalten. Die Gurkenstücke behalten auch im Enderzeugnis eine deutliche Bissfestigkeit. Für die Einlage aus Schweinefleisch ist charakteristisch, dass neben der Schweinemaske magere Fleischteile verwendet werden. Hierbei handelt es sich um zusätzliche Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageres, entsehntes Fleisch aus dem Eisbein und/ oder der Schulter. Alle Fleischstücke sind gepökelt.

Diese Spezifikation führt zu einem relativ geringen Fettanteil und insgesamt zu einem fleischigen Geschmack. Je nach Rezeptur sind weitere Zutaten Zwiebeln, Trinkwasser, Essig, Speisesalz, Gewürze (Pfeffer, Kümmel, Senfkörner) und/ oder Gewürzextrakte, Zucker, Speisegelatine und Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Stabilisatoren.

Als durchschnittliche Nährwertinformation pro 100g ergibt sich weniger als 13g Fett, Kohlehydrate – davon Zucker maximal 8g, Eiweiß 9-15g und Salz maximal 2,2g.

Für die Aspikbereitung wird neben Trinkwasser auch Gurkensud (Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz) verwandt, so dass der Aspik eine milde Note erhält. Der pH-Wert liegt zwischen 3,5 und 4,7 und entspricht damit dem Säurewert des Gurkensudes. Darüber hinaus kommt Schwartenabkochung und/oder Kochbrühe aus dem Abkochprozess der Schweinemasken und des ergänzenden mageren Fleisches zum Einsatz. Hinzu kommen Trinkwasser und ggf. Gewürze. Bei den Zubereitungsformen der Spreewälder Gurken liegt die Gesamtsäure aus Gärungsessig unter 1 %. Ferner erfolgt die Süßung durch Zucker.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Gurken als charakterprägende Zutat müssen als Rohware die Voraussetzungen der Spreewälder Gurken g.g.A. erfüllen.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Sämtliche beschriebene Herstellungsschritte erfolgen in der definierten geografischen Region.

Für die Herstellung wird die Schweinemaske aus dem Schweinekopf und das ergänzende magere Fleisch gepökelt, gekocht und anschließend in Stücke geschnitten und/oder im Ganzen verarbeitet.

Für die Aspikherstellung werden Trinkwasser und/oder Schwartenabkochung (geklärt oder ungeklärt) bzw. Kochbrühe aus dem Abkochprozess der Schweinemasken und des ergänzenden mageren Fleisches und/oder Speisegelatine sowie die oben genannten würzenden Zutaten verwendet.

ln die noch flüssige Aspikmasse werden die zerkleinerten Teile der Schweinemaske, zusätzlich grob geschnittene Teile mageren Fleisches und/oder ganze Magerbäckchen, Gurken, die schon als Rohware die Spezifikation der Spreewälder Gurken g.g.A. erfüllen und dann als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Spreewälder Gewürzgurken, grob gewürfelt, verwendet werden. Gurkensud, sowie je nach Rezeptur zerkleinerte Zwiebeln, Gewürze (z.B. Pfeffer, Kümmel, Senfkörner) und/oder Gewürzextrakte, Zucker, Essig, Speisesalz und ggf. Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe und Stabilisatoren zugefügt und eingemengt.

Dieses Sülzgemenge wird anschließend zum Auskühlen gebracht.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit den eingetragenen Namen

Die Etikettierung enthält zwingend die betriebliche Identifikationsnummer und/oder die Betriebskontrollnummer des Herstellers, die jeder Hersteller vorweisen kann.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das geographische Gebiet ist der Wirtschaftsraum Spreewald. Dieser erstreckt sich im Norden entlang des Landkreises Dahme-Spreewald-Kreisgrenze von der Grenze des Landkreises Spree-Neiße bis zur nördlichen Gemarkungsgrenze von Münchehofe, den Landkreis Dahme-Spreewald durchquerend an den nördlichen Grenzen der Gemarkungen Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe und Freidorf entlang bis zur westlicher Kreisgrenze des Landkreises Dahme-Spreewald; im Westen ist der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch Abschnitte der Grenze des Landkreises Dahme-Spreewald und des Landkreises Oberspreewald-Lausitz, von der Gemarkung Freidorf bis zur Gemarkung Bronkow, im Süden verläuft die Grenze entlang der Südgrenzen der Amtsbezirke Calau und Alddöbern (Landkreis Oberspreewald-Lausitz) und den Amtsbezirken Drebkau und Neuhausen des Landkreises Spree-Neiße; im Osten wird der Wirtschaftsraum Spreewald begrenzt durch die östliche Begrenzung der Amtsbezirke Neuhausen und Peitz und der westlichen Grenze des Amtsbezirkes Schenkendöbern (gleichzeitig auch Kreisgrenze des Landkreises Spree-Neiße).

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Die Spreewälder Gurkensülze ist eine beliebte und bekannte Spezialität aus dem Spreewald. Die besondere Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Herstellungsgebiet ergibt sich aus einem besonderen Ansehen, das auf der Herkunft des Produktes aus dem angegebenen Gebiet beruht, das für die Einbeziehung von Gurken in Sülze bekannt ist und in dem diese Gurken selbst Herkunftsschutz als g.g.A. genießen.

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Im Wirtschaftsraum Spreewald haben sich viele Spezialitäten mit Gurken entwickelt. Dazu gehören auch traditionelle Fleischerzeugnisse, bei denen die Verwendung dieser Gurken eine besondere Rolle spielen, wie die „Spreewälder Gurkensülze“, die im Wirtschaftsraum Spreewald seit mindestens zwei Generationen, nachweislich seit 1955 produziert und über den Handel vertrieben wird und zwar unter anderem in den Vorgängerbetrieb der Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH, dem VEB Golßener Fleisch- und Wurstwaren im Fleischkombinat Cottbus.

lm Gegensatz zu anderen Gebieten ist nur der Wirtschaftsraum Spreewald für die Einbeziehung von Gurken in Schweinefleischsülze bekannt. Dies war bereits zu DDR-Zeiten so, wie sich insbesondere (im Umkehrschluss) aus den sehr detaillierten Herstellungsbeschreibungen der DDR ergibt, die für keine der anderen Sülzen Gurken als Zutaten erwähnt, wie beispielsweise die TGL 29213/03, Gruppe 17260, der DDR vom Oktober 1974 zeigt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die Besonderheit der „Spreewälder Gurkensülze“ beruht auf dem hohen Anteil mageren Fleisches (durch zusätzliche Verwendung von Magerbäckchen aus dem Schweinekopf und/oder mageren, entsehnten Fleisches aus dem Eisbein und/oder der Schulter), welcher die Sülze süßsauer und lieblich schmecken lässt. Hinzu kommt die charakterprägende Zutat der Spreewälder Gurken g.g.A., die als gewürfelte Gurken, eingelegt in Sud ohne weitere feste Zutaten bzw. als Gewürzgurken, grob gewürfelt, verwendet werden. Der besondere Geschmack dieser Zutat bleibt auch im Rahmen der Verarbeitung zum Enderzeugnis „Spreewälder Gurkensülze“ erhalten.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Beim Endverbraucher hat die Spreewälder Gurkensülze sich als beliebtes und bekanntes Produkt bundesweit etabliert. Anlässlich einer Verbraucherbefragung auf der Internationalen Grünen Woche 2003 durch die Humboldt-Universität zu Berlin wurde auf die Frage nach bekannten Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Spreewald, die Spreewälder Gurkensülze am häufigsten genannt.

ln den Folgejahren erreichte die Spreewälder Gurkensülze im Rahmen des Prämierungsverfahrens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) zwischen 2006 und 2019 für verschiedene Angebotsformen insgesamt 13 Mal eine Gold-, 6 Mal eine Silber- und zweimal eine Bronzemedaille. In den Medien wird über die Spreewälder Gurkensülze gerne berichtet, wie beispielsweise in den Artikeln der Berliner Zeitung vom 20.01.1996 und vom 30.03.1996 und einem Bericht der Lebensmittel Zeitung vom 15.04.2005. Ein Video zur Zubereitung von “Spreewälder Gurkensülze” mit Bratkartoffeln und Remouladensoße auf dem größten deutschsprachigen YouTube-Portal für professionelle Rezepte Topfgucker-TV hat über 5.000 Aufrufe, auch auf dem Blog “Feine Küche” wird ein Rezept zu Spreewälder Gurkensülze gepostet.

Im Rahmen des Maßnahmenprogramms LEADER der Europäischen Union wurde vom LAG Spreewaldverein e.V. eine Broschüre mit 10.000 Exemplaren im Jahre 2006 herausgegeben, die den Aufbau von Wirtschaftskreiskäufen und Wertschöpfungsketten für die Spreewälder Gurkensülze beschreibt.

Die wachsende Bekanntheit und Beliebtheit der Spreewälder Gurkensülze lässt sich auch durch folgende Angaben untermauern: das Vertriebsgebiet ist in den vergangenen Jahren von Ostdeutschland auf die gesamte Bundesrepublik erweitert worden. Die Marktbedeutung des Produktes ist stetig gewachsen. So ist eine Absatzsteigerung von 40 % im Zeitraum 2010 – 2019 zu verzeichnen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41797