



**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(C/2023/785)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GLÜCKSTÄDTER MATJES”

Nr UE: PGI-DE-1112-AM01 – 21.4.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Glückstädter Matjes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Glückstädter Matjes” (matiasy glückstadzkie) są produkowane ręcznie w tradycyjny sposób, zazwyczaj jako filety, ale również w postaci niefiletowanej, z lekko solonych śledzi (*Clupea harengus*), których mięso wzdłuż kręgosłupa dojrzewa dzięki enzymom produkowanym przez ich organizm. Filety mają tłustawy połysk i jasno-szaro-brązową barwę — po stronie zewnętrznej, z której usunięto skórę, filety mienia się srebrzysto, po stronie wewnętrznej mięso wzdłuż kręgosłupa jest czerwone, co jest wynikiem procesu dojrzewania. W zależności od wielkości i wagi śledzia użytego do produkcji, filety ważą od 30 do 50 g i mają od 14 do 17 cm długości. Filety z „Glückstädter Matjes” spożywane są zazwyczaj na zimno, ich mięso jest miękkie i delikatne i ma nietypowy, charakterystyczny dla matiasów aromat i smak zimnej, świeżej, ale nie surowej ryby z łagodną nutą słoną. „Glückstädter Matjes” sprzedawane są konsumentom, podmiotom z sektora gastronomii i sklepom w postaci świeżych filetów przechowywanych w chłodni. Jednakże sprzedawcy ryb i przedstawiciele gastronomii kupują „Glückstädter Matjes” również w postaci niefiletowanej, w celu przetworzenia ich we własnym zakresie.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Glückstädter Matjes” są produkowane wyłącznie ze śledzi (*Clupea harengus*). Powszechnie przyjęta praktyką jest wykorzystywanie jako surowca do produkcji matiasów śledzi złowionych w środkowej i północnej części Morza Północnego. Są one głęboko zamrażane bezpośrednio po złowieniu.

Ze złowionych okazów wybiera się te ryby, które, zgodnie z ich naturalnym rocznym cyklem życia, w okresie od końca maja do początku lipca mają już wystarczającą ilość tłuszczu, by można produkować z nich matiasy, a jednocześnie nie mają jeszcze żadnych zewnętrznych oznak wskazujących na obecność mleczu lub ikry.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Patroszenie, proces dojrzewania, jak i późniejsze przetwarzanie matiasów do postaci filetów odbywa się wyłącznie na przedmiotowym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar miasta Glückstadt w Szlezwiku-Holsztynie.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Glückstadt jest miastem portowym w Szlezwiku-Holsztynie położonym w dolnym biegu rzeki Łaby.

Produkcja „Glückstädter Matjes” ma długie tradycje. Szczególna metoda produkcji ręcznej (proces dojrzewania mięsa wzdłuż kręgosłupa będący wynikiem działania jedynie własnych enzymów ryby oraz soli, usunięcie skóry i ości w celu otrzymania filetu, jak również ich końcowe ręczne oczyszczenie) odbywa się zgodnie z kultywowaną w Glückstadcie tradycją produkcji matiasów i stanowi warunek wstępny uzyskania produktu o cechach zgodnych z charakterystyką „Glückstädter Matjes”.

Tradycja ta została zapoczątkowana w 1893 r. wraz z utworzeniem w Glückstadcie przedsiębiorstwa zajmującego się połowami śledzia. W dniu 15 lipca 1894 r. pierwszy ługier z tego miasta o nazwie „Tümmler” po ośmiu tygodniach rejsu połowowego powrócił do macierzystego portu ze 150 beczkami ze śledziami w soli (źródło: Detjens, Willy: „Unserem lieben Professor Detlefsen zum Gedächtnis” (Naszemu ukochanemu profesorowi Detlefsenowi na pamiątkę), w „64. Jahresbericht der Vereinigung ehemaliger Primaner des Gymnasiums zu Glückstadt von 1887” (64. Sprawozdanie roczne Stowarzyszenia byłych uczniów ostatnich klas gimnazjum w Glückstadcie z 1887 r., Glückstadt 1957, s. 4, wiersz 52 i nast.). Kolejnym przykładem kultywowania tej tradycji jest przekazanie dnia 21 czerwca 1957 r. beczki „Glückstädter Matjes” ówczesnemu prezydentowi federalnemu Theodorowi Heussowi z okazji odbywającego się wówczas w Glückstadcie „dnia matiasa” obchodzonego przez niemiecki sektor połowów śledzia (źródło: Kaufholz, Heinz: „Ein Fässchen »Glückstädter Matjes« für Heuss” (Beczka „Glückstädter Matjes” dla Heussa), w: „Glückstädter Monatsspiegel” (Glückstadtzki Przegląd Miesięczny), wydanie z czerwca 2008 r., s. 15).

Zachowanie szczególnych tradycyjnych metod produkcji ręcznej w Glückstadcie i niestosowanie przez lokalnych producentów maszynowych metod przetwórstwa, ani żadnych dodatkowych środków wspomagających dojrzewanie, barwników, wzmacniaczy smaku czy konserwantów, przyczyniają się w istotny sposób do szczególnej jakości matiasów produkowanych w Glückstadcie.

5.2. *Specyfika produktu*

„Glückstädter Matjes” są wytwarzane jedynie ze śledzi i soli, po usunięciu z ryby wszystkich wnętrzności, które nie są potrzebne do procesu dojrzewania pod wpływem działania enzymów, i bez użycia jakichkolwiek innych środków wspomagających dojrzewanie, przy czym produkcja ta odbywa się wyłącznie ręcznie. Śledzie w całości (niewypatroszone) zostają natychmiast po złowieniu (w czasie trwającego tylko kilka tygodni rocznego sezonu połowowego) głęboko zamrożone i w takiej postaci dostępne są w Glückstadcie przez kolejne miesiące aż do następnego sezonu połowowego, można je więc w każdej chwili przetworzyć na świeże matiasy w postaci filetów. Po rozmrożeniu śledzia wnętrzności usuwa się poprzez patroszenie lub odgławianie, ale pozostawia się nietknięte części trzustki wydzielające enzymy w pobliżu jelita i wyrostków pylorycznych. Śledzie są następnie umieszczane w beczkach z dodatkiem wyłącznie soli, gdzie ich mięso wzdłuż kręgosłupa dojrzewa pod wpływem enzymów wydzielanych przez ich organizm i ryby te osiągnają postać matiasów. Kolejną czynnością jest filetowanie, które odbywa się wyłącznie ręcznie. „Glückstädter Matjes” odróżniają się od wytwarzanych przemysłowo produktów z matiasów lub produktów „à la matias” przede wszystkim smakiem i konsystencją. Charakteryzują się one wyraźnym aromatem i smakiem specyficznym dla matiasów, z dobrze wyczuwalną, ale łagodną nutą słoną. Jednocześnie, podczas gryzienia, ich mięso jest szczególnie miękkie i delikatne, nie będąc jednak papkowate. Wewnętrzna strona filetu ma czerwone zabarwienie powstające w wyniku procesu dojrzewania wzdłuż kręgosłupa. Filety „Glückstädter Matjes” spożywane są najczęściej włożone w rozkrojoną bułkę, na kromce ciemnego chleba żytniego, a także podawane jako danie z różnymi dodatkami i sosami.

„Glückstädter Matjes” są dobrze znane, przynajmniej w północnej części Niemiec, gdzie cieszą się szczególną renomą ze względu na ich pochodzenie i sposób, w jaki wciąż jeszcze produkowane są w Glückstadcie. Szczególną renomę zawdzięczają one również utrzymującej się od dziesięcioleci tradycji wytwarzania matiasów na przedmiotowym obszarze geograficznym. Dzięki zainaugurowanemu w 1968 r. przez ówczesnego burmistrza Glückstadtu Manfreda Bruhna i obchodzonemu od tamtej pory co roku w czerwcu „Glückstadtzkiemu Tygodniu Matiasa” (Kaufholz, Heinz, poz. cyt. oraz „Heringsfang, harte Knochenarbeit” (Połowy śledzia, praca trudna i wyczerpująca), w: „Glückstädter Monatsspiegel”, wydanie z czerwca 2005 r., str. 7) – czterodniowemu świętu matiasa – matiasy te stały się szeroko znane, a ich popularność ciągle rośnie. Ceremonia otwarcia obchodów „Tygodnia Matiasa” przyciąga nie tylko odwiedzających ze Szlezwika-Holsztynu, Hamburga i Dolnej Saksonii, ale również smakoszy matiasów z innych części Niemiec. Konkursy na najlepszy przepis kulinarny organizowane w ramach „Glückstädter Matjeswochen” stały się bodźcem do stworzenia wielu różnych potraw z „Glückstädter Matjes” i nowych przepisów na ich przetwarzanie i przygotowanie.

„Glückstädter Matjes” są sprzedawane jako specjał głównie w sklepach spożywczych w Szlezwiku-Holsztynie, Hamburgu i Dolnej Saksonii. W sprzedaży wysyłkowej specjał ten dostępny jest przez cały rok, a podmioty z branży gastronomicznej i gospodarstwa domowe składają na niego coraz więcej zamówień. Zarówno fakt, że „Glückstädter Matjes” są produktem szeroko znanym, jak i to, że cieszą się one dużym uznaniem, potwierdziły wyniki reprezentatywnej ankiety przeprowadzonej w 2008 r. wśród konsumentów (Adriano Profeta „Gutachten zur Schutzwürdigkeit der Bezeichnung, Glückstädter Matjes” gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/06 als g. g. A.” (Opinia w sprawie kwalifikowania się „Glückstädter Matjes” do ochrony nazwy jako ChOG zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006), Freising 2008). Istnieje ścisła współzależność między stopniem, w jakim znane jest miasto Glückstadt, a stopniem znajomości produktu „Glückstädter Matjes”.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Swój smak, konsystencję i wygląd filety z „Glückstädter Matjes” zawdzięczają temu, że w Glückstadcie nadal stosuje się tradycyjny sposób ich ręcznej produkcji. Ich renoma wynika z faktu, że przy wytwarzaniu matiasów w Glückstadcie nie stosuje się uproszczonych w związku z rozwojem produkcji przemysłowej metod obróbki i procesów dojrzewania, a zatem produkcja „Glückstädter Matjes”, w której wszystkie czynności wykonywane są ręcznie, wymaga dużo większego nakładu pracy. Ponadto dzięki podejmowanym od dziesięcioleci staraniom zarówno władz miasta Glückstadt, jak i działających w nim producentów matiasów szczególne cechy tej tradycyjnej specjalności stały się szeroko znane. „Glückstädter Matjes” stanowią integralną część życia kulturalnego Glückstadtu i są bardzo wysoko cenione jako produkt spożywczy. Produkt ten stał się zatem stałym tradycyjnym elementem kultury kulinarnej regionu i jest postrzegany jako specjalność o dużej renomie w regionie, a także poza nim.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42279>