

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 99/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„OECHER PUTTES“/„AACHENER PUTTES“

EU-Nr.: DE-PGI-0005-0946-2.2.2012

g.U. () g.g.A. (X)

1. Name(n)

„Oecher Puttes“/„Aachener Puttes“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Oecher Puttes“ ist die Dialektvariante des Namens „Aachener Puttes“. In diesem Einzigem Dokument meint die Nennung eines Namens auch die andere Variante mit.

Für die Herstellung des Erzeugnisses werden verwendet: Schweinemasken, Schweinespeck, Schweinefleisch, Schwarten, Blut, Nitritpökelsalz, geschmorte Zwiebeln, Gewürzmischung (insbesondere Pfeffer, Majoran, Thymian, Nelken und Muskat). Obligatorisch ist Majoran.

Es handelt sich um eine Blutwurstspezialität mit handwerklich bodenständigem Charakter und würziger Geschmacksnote, die als Frischware, Konserve und auch geräuchert angeboten wird. Einige Varianten sind geräuchert.

Für diese Spezialität wird das Fleisch (entschwarteter Speck, Schweinemasken wie Schwarten und Magerfleisch) in heißem Wasser vorgegart. Das Blut wird vor der Vermengung mit den anderen Zutaten auf ca. 45 Grad erwärmt. Anschließend werden die Schwarten mit Blut und später die Schweinemasken mit dem Magerfleisch gekuttert und nach Zugabe von geschmorten Zwiebeln, mit Nitritpökelsalz, Gewürzen und etwas Kesselbrühe fein gekuttert. Nach Zugabe des Würfelspecks gelangt die Wurst in Naturdärme, wie z. B. Rinderkranzdärme, Krausen und Schweinebutten, in Sterildärme und in Konserven aus Glas und Weißblech. Entsprechend ihrer Haltbarkeitsanforderung werden die Erzeugnisse im Wasserbad bei einer Temperatur von 78 Grad Celsius eine entsprechende Zeit, je nach Kaliber, gebrüht oder im Druckkessel zu Halbkonserven, Dreiviertelkonserven oder Vollkonserven erhitzt. Das Räuchern der Naturdärme ist möglich, aus Gründen des Geschmacks und der konservierenden Wirkung.

Der frische Speck wird gegart und in gleichmäßige Würfel geschnitten und unter die Blut-, Schwarten- und Fleischmasse von Hand untergemengt. Der Fettgewebsanteil beträgt ca. 35 %, der Magerfleischanteil ca. 20 %. Der maximale Fettgehalt beträgt 40 %.

Der Oecher Puttes entspricht den Leitsatzanforderungen an eine mittlere Qualität, festgelegt von der Deutschen Lebensmittel-Buchkommission, und enthält somit mindestens 5 % bindgewebseiweißfreies Fleischeiweiß.

Die Rohmasse des Oecher Puttes wird in Naturdärme, wie z. B. Rinderkranzdärme, Krausen und Schweinebutten, in Sterilhüllen sowie in Konserven aus Glas und Weißblech abgefüllt.

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Alle Schritte zur Herstellung des verkaufsfertigen Erzeugnisses müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden. Die Herstellung des Produktes erfolgt also von der Überprüfung der Zutaten bei Anlieferung an den Herstellungsbetrieb bis zum verkaufsfertigen Erzeugnis, das abgefüllt ist in sein Gebinde, im geografischen Gebiet. Das etwaige Auftrennen des Erstgebindes (Herausnehmen der Wurst aus der Dose, Aufschneiden von Wurst in Därmen und Neuverpackung der Scheiben in Vakuum-Folienverpackungen und dergleichen) ist nicht dem geografischen Gebiet vorbehalten.

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 dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Gebiet der Stadt Aachen

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Oecher Puttes ist ein traditionelles Produkt aus Aachen. Durch die geografische Lage innerhalb eines Talkessels und den Schutz der Stadtmauer ergab sich schon früh eine besondere regionale Identität, die die Stadt vom Umland abgrenzte. Im Zeitalter der beginnenden Industrialisierung vor rund 200 Jahren nahm Aachen wiederum eine besondere Stellung ein. Der Raum südlich Aachens wurde rasch industrialisiert, die fruchtbaren Gebiete im Nord-Osten blieben agrarisch geprägt. In diesem Spannungsfeld von Industrialisierung und traditionellem landwirtschaftlichen Umfeld sorgt der Oecher Puttes mit seinem hohen Eiweiß- und Kaloriengehalt für die Ernährung der schwer körperlich Arbeitenden in den Fabriken und Bergwerken, gleichzeitig ermöglichte er eine nachhaltige Nutzung der Schlachttiere, weil er auch Schlachterzeugnisse wie das Blut nutzbar macht. Es bildeten sich in besonderer Weise Handwerksbetriebe, die die von den Kunden favorisierten Rezepturen und traditionellen Herstellungsweisen von Generation zu Generation bis heute weitergaben.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der Antrag ist auf ein besonderes Ansehen des geschützten Namens gestützt. Das Ansehen knüpft an die geografische Herkunft von Oecher Puttes und an typische Eigenschaften dieses Erzeugnisses.

Im Aachener Sprach- bzw. Dialektgebiet ist Blutwurst in der Form des Oecher Puttes eine feste Größe. Die Bezeichnung Oecher Puttes wird ausschließlich für die aus Aachen stammende Blutwurst verwendet. Sehr beliebt ist der Artikel in der regionalen Küche, z. B. gebraten, zusammen mit Äpfeln und Erdäpfeln (Kartoffeln) und Zwiebeln. Das so erstellte Gericht wird mundartlich Hömmel än Eäd (Himmel und Erde) genannt. Oecher Puttes ist aber auch mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (Kompes) oder als Wegeproviant beim Picknick beliebt. Eine besondere Verbindung besteht zwischen dem Aachener Karneval (Fastelovvend) und Oecher Puttes, wo er in Ringform ebenfalls als Wegeproviant oder Wurfmateriale eingesetzt und sogar in Form des Puttes-Ordens verliehen wird. Dieser Orden und seine Verleihung sind eine Konstante im Aachener Karneval, dem Fastelovvend. Die Ordensempfänger besingen in ihrem Dankreden den Oecher Puttes. Schon der Mundartdichter Ferdinand Jansen (1758 bis 1834) widmete dem Erzeugnis sein Gedicht „Der Puttes“, das in der Schreibweise von 1815 mit den Zeilen endet: „Ich wehß, et is der beiste Keuh (Speise)/förm en auch förm Rich;/Nuis kömmt, dat sag ich ohne Scheu./Gebrohne Puttes glich“. Auch sonst lässt sich die Beliebtheit und Besonderheit des Oecher Puttes daran ablesen, dass er in zahlreichen, vor allem mundartlichen Zitaten, Geschichten und Gedichten verewigt ist. Fastelovvend een Oche — Ohne Puttes jeäht et net (Karneval in Aachen — Ohne Puttes geht es nicht) lautet ein bekanntes Zitat. Oecher Puttes ist ein fester Bestandteil auf den Speisekarten der vor allem in der Aachener Altstadt ansässigen Traditionsgastronomie. Aber auch in der modernen Gourmetküche finden sich immer wieder experimentelle neue Gerichte rund um den Oecher Puttes.

Das Produkt hat auch besondere Eigenschaften. Die Verwendung frischen Specks trägt zum besonderen Ansehen bei, weil sich die Frische des Specks wesentlich auf unerwünschte Oxidation auswirkt, bei der sich durch längere Lagerung mit Sauerstoffkontakt Ranzigkeit entwickelt. Selbst ein zeitnahes Einfrieren des Specks wird eine Oxidation nicht wirksam aufhalten. Nur durch die Verwendung frischen Specks ist also der hohe Anspruch der Antragsteller an Geschmack und Qualität zu erfüllen. Der frische Speck ist so maßgeblich am typischen Geschmack beteiligt. Das Vorhandensein von Speck prägt auch das Schnittbild der Wurst. Dazu werden die Speckwürfel vor den Untermengen in der Kesselbrühe vorsichtig erhitzt, bis sie leicht glasig und „wedspringen“, wenn man sie in die Hand nimmt. Durch diese Garung ist sichergestellt, dass die Speckwürfel durch das Blut nicht rot gefärbt werden, so dass durch das Aufscheinen der weißen Speckwürfel in der dunklen Wurstmasse der Oecher Puttes sein charakteristisches Schnittbild erhält.

Das Blut muss, bevor es mittels Kutter in die Fleisch-Schwartenmasse eingearbeitet wird, auf ca. 45 Grad erwärmt werden. Dadurch reduziert sich der Eisengeschmack des Blutes, was von Bedeutung ist für den Geschmack des Oecher Puttes. Außerdem erhöht sich dadurch die Bindekraft der Wurstmasse für das Untermengen der Speckwürfel.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die besondere Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Herstellungsgebiet ergibt sich aus seinem besonderen Ansehen, das auf der Herkunft des Produktes aus dem angegebenen Gebiet und den dort ansässigen qualifizierten Herstellungsbetriebe beruht. Begründet auf der Kunst und Erfahrung des Aachener Fleischerhandwerks und deren Fleischermeistern hat Aachen eine jahrhundertealte Tradition der Herstellung besonderer Wursterzeugnisse. Das Know-how der Herstellung wurde und wird von Generation zu Generation weitergegeben und begründet das Ansehen von Oecher Puttes. Die Handwerksbetriebe der Antragstellerin können heute beim Oecher Puttes auf eine über 200-jährige Tradition zurückblicken.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

LINK: <https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41117>
