

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2015/С 312/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>****„AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST“/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST“****ЕО №: DE-PGI-0005-01053 - 5.11.2012****ЗГУ ( X ) ЗНП ( )****1. Наименование**

„Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“

**2. Държава членка или трета държава**

Германия

**3. Описание на земеделския продукт или храната****3.1. Вид продукт**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ представлява колбас от черен дроб. При температура на съхранение от около 8 °С неговата консистенция е годна за намазване. В зависимост от състава цветът му варира от светлокафяв до бледорозов. Готовият продукт се предлага на пазара пълнен в естествени, стерилни или ленени обвивки или се консервира в съдове от стъкло или покалаена ламарина.

Делът на черен дроб и нетлъсто месо се определя от изискванията към най-високо качество при колбасите от черен дроб — качество 1а, съдържащи се в указанията за месо и месни продукти (Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse). Съдържанието на месния протеин без колаген е задължително над 10 %. Химично определеният дял на месния протеин без колаген в месния протеин е най-малко 82 %. Въпреки че се добавя сметана (Sahne) с най-малко 30 % масленост („Sahne“ е названието, което в района на производство обикновено се използва за „сметана“), колбасът не трябва да съдържа несвързана вода.

Особеността в „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ е, че задължително се добавя сметана и се използва смес от типични за коледната кухня подправки.

**3.3. Суровини (само за преработени продукти)**

Състав на „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“: свинско месо, свински черен дроб, нитритна сол за консервиране, задушен лук, сметана, смес от подправки (в частност кориандър, кардамом, черен пипер, джиджифил и съставки като червени боровинки и анасон). Продуктът съдържа винаги най-малко две от следните подправки: кориандър, кардамом, черен пипер и джиджифил; възможни са обаче допълнително и други подправки. Има пушени разновидности от специалитета.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Винаги се използва пресен черен дроб или такъв, който е замразен съвсем скоро след клането, с цел да се предотврати образуването на нежелани горчиви вещества. За разлика от промишленото производство на колбаси, при традиционното занаятчийско производство на продукта жлъчните канали се отстраняват на ръка, включително най-малките им разклонения, за да се предотврати преминаването на горчивите вещества в колбаса. Съдържанието на вода в крайния продукт след загреване не трябва да превишава съдържанието на вода на продукта преди загреването. Това означава, че добавената сметана може само да компенсира загубената при варене вода, но не и да добавя вода. Следователно колбасът не трябва да съдържа несвързана вода. Мазните части се състоят от сланина без кожа, като например гърди, парчета бут и други видове свинско месо.

#### 3.4. Фуражи (*само за продукти от животински произход*)

—

#### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производството на готовия продукт трябва да се извършват в определения географски район.

#### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

#### 3.7. Специфични правила за етикетирание

—

### 4. Кратко определение на географския район

Територията на град Ахен

### 5. Връзка с географския район

#### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Поради географското разположение на град Ахен — в котловина и защитен от градските стени — в течение на нейната дълга история като императорска крепост местните производители още отрано са развили специално чувство за общност като гилдия. Ахенският диалект, който е разновидност на рейнския, се говори и до днес — за разлика от много други диалекти в Северна и Западна Германия. И той е в основата на чувството на населението и на местните производители за общност, което се отразява и в местните специалитети. На този географски и исторически фон са създадени специални занаятчийски предприятия, които предават и до днес от поколение на поколение традиционните производствени методи и най-ценените от клиентите рецепти. Ахенските месари занаятчии вече имат над 200-годишни традиции в производството на колбаси.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Продуктът се ползва с особено реноме, което се основава на географския му произход, тъй като на свързаността на производителите с традицията на своя град и своя занаят се дължи и реномето на „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“ като колбас от черен дроб. Той се произвежда под това име от повече от 120 години. Репутацията му е резултат от майсторството и опита на Ахенските месари и е свързана с обективните качества на продукта, а именно особения вкус, който е високо ценен от потребителите и се дължи на добавените сметана и смес от типични за коледната кухня подправки.

По традиция всяка година сезонът започва от „първото нарязване на „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“. Това се извършва от кмета на град Ахен в градското кметство, което говори за голямото значение на това събитие за местната идентичност и особената репутация на продукта, свързана с произхода му.

Доказателство за особеното качество, което е една от причините за реномето на продукта, е също така фактът, че от повече от 40 години се провежда конкурс за най-доброто качество на „Aachener Weihnachtsleberwurst“. В рамките на този конкурс качеството на продуктите се оценява от специално обучени, независими дегустатори въз основа на стандартите на Германското селскостопанско дружество (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG). Провежданният в Ахен конкурс е допринесъл за стабилизиране и подобряване на качеството на продукта, тъй като е повишил разбирането на производителите, че произвеждат местен специалитет, който има свои корени в града.

Репутацията на продукта се вижда и от факта, че нарязването в началото на сезона и конкурсите за качество се отразяват в местната и държавната преса, както и в радиото и телевизията. Подобно на меденките Aachener Printen, Aachener Weihnachtsleberwurst представлява един от ключовите елементи на кулинарната идентичност на град Ахен. Във вестника на сектора на месото „afz“, който се издава на национално равнище, през 2004 г. например се намери следният откъс: „Не само рекламната стойност е била огромна. „Мнозина наши клиенти още през миналата

година са попитали в специализираните месарски магазини за „Карловия колбас“, разказва Hubert Geerkens и се радва: „Ако това продължи така, той ще се превърне в маркова стока, каквато е Aachener Weihnachtsleberwurst.“ (afz – allgemeine fleischer zeitung № 7, 11.2.2004 г., стр. 007, под заглавието: „Knappen boten die dampfende Karlsruurst feil“ (Оръженосци са предлагали за продан димящия Карлов колбас).

Колко много се цени Aachener Weihnachtsleberwurst става ясно от факта, че тогавашният майстор на гилдията посочва продукта, чиято известност е далечната цел, която следва да постигне и Карловият колбас. Освен това публикуването на статията в националния вестник afz потвърждава, че тази известност е разпространена далеч отвъд границите на древния императорски град Ахен. Продуктът се предлага и на коледния пазар в Ахен, където високо се оценява и от туристите.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Особената репутация на продукта се дължи на географския произход, който личи от наименованието му. Производството на специални колбасарски изделия има вековна традиция в Ахен. Тя е допринесла за утвърждаването на „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“ като сезонен специалитет, известен на потребителите в региона и ценен заради високото си качество и специалния вкус. Както например се вижда от статиите в пресата, подобно на меденките Aachener Printen, „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“ представлява един от ключовите елементи на кулинарната идентичност на старинния императорски град Ахен. Действително „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“ се цени толкова, че производителите се стремят да постигнат същата известност и за други продукти, типични за Ахен. Репутацията се състои в това, че купувачите, когато купуват „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Weihnachtsleberwurst“, очакват да получат специално автентичен продукт от Ахен, който освен това притежава специални качества, произлизащи от разработената от Ахенските майстори месари рецепта. Рецептата увеличава стойността на продукта в очите на потребителите, тъй като той съдържа сметана — една типична за коледните празници и висококачествена съставка — и смес от типични за коледната кухня подправки. Следователно дължашата се на географския произход специфична търговска репутация, с която продуктът се ползва, произлиза от разработената в Ахен рецепта, от ахенската традиция продуктът да се произвежда и продава само през коледния сезон, както и от специалните съставки, които го превръщат в част от специфичната за Ахен коледна традиция.

**Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/34550>

---

<sup>(3)</sup> Вж. бележка под линия 2.