

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 312/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**»AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST«/»OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST«****EU-nr.: DE-PGI-0005-01053 — 5.11.2012****BGB (X) BOB ()****1. Navn**

»Aachener Weihnachts-Leberwurst«/»Oecher Weihnachtsleberwurst«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst er en leverpølsespecialitet. Pølsen har en smørbar konsistens ved en lagringstemperatur på 8 °C. Afhængig af pølsens sammensætning er farven mellem lysebrun og lyserød. Det færdige produkt stoppes i naturtarme, sterile tarme eller lærred eller i konserveresbeholdere af glas eller blik.

Andelen af lever og magert kød følger kravene i retningslinjerne for kød og kødprodukter for højeste kvalitet 1a, leverpølser. Andelen af bindevævsfrit kødprotein i den samlede mængde kødprotein ligger altid over 10 %. Det kemiske MPFCP-indhold i kødproteinet ligger på mindst 82 %. Indholdet af optaget vand skal til trods for, at der tilsættes fløde med mindst 30 % fedt (i det geografiske område bruges ordet »Sahne« normalt om fløde i stedet for »Rahm«), være lig nul.

Det særlige ved Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst er den obligatoriske tilsætning af fløde og anvendelsen af en juleagtig krydderiblanding.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst består af svinekød, svinelever, nitrit, braiserede løg, fløde, krydderiblanding (navnlig koriander, kardemomme, peber og ingefær samt ingredienser som tranebær og anis). Ud af de krydderier, det er muligt at tilsætte (koriander, kardemomme, peber og ingefær), forefindes der altid mindst to i pølsen. Visse varianter er røget.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Der anvendes altid frisk lever eller lever, der er frosset ned lige efter slagtning, så der ikke opstår uønskede bitterstoffer. I modsætning til industriel fremstilling fjernes galdegangene og deres forgreninger fra leveren ved håndkraft. Det sker i overensstemmelse med håndværkstraditionen og for at undgå, at der opstår bitterstoffer i pølsen. Vandindholdet i det færdige produkt efter opvarmning må ikke ligge over vandindholdet i produktet før opvarmning. Tilsætningen af fløde skal altså blot kompensere for det væsketab, der opstår ved opvarmningen, ikke mere. Indholdet af optaget vand skal ligeledes være lig nul. Andelen af fedtvæv består af spæk uden svær, som f.eks. flomme, skinkestykker og småkød.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.7. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Byen Aachen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Grundet Aachens placering i en dalkløft beskyttet af bymure og byens lange historie som kejsersæde havde de lokale producenter allerede på et tidligt tidspunkt en særlig følelse af at tilhøre et lav. Dialekten i Aachen, som er en variant af den dialekt, der tales i Rhin-området, bliver i modsætning til mange andre dialekter i det nordlige og vestlige Tyskland stadig talt den dag i dag. Den er med til at forklare følelsen af samhørighed blandt befolkningen og de lokale producenter, hvilket også kommer til udtryk i de lokale specialiteter. På denne geografiske og historiske baggrund opstod der håndværksvirksomheder, hvor de opskrifter, som kunderne satte pris på, og de traditionelle fremstillingsmetoder blev overleveret fra generation til generation frem til i dag. Slagterne i Aachen kan se tilbage på en mere end 200 år gammel tradition for pølsfremstilling.

5.2. *Produktets egenart*

Produktet nyder stor anseelse, hvilket beror på dets geografiske oprindelse, ligesom producenterne tilknytning til deres bys traditioner og deres håndværk har gjort Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst til en leverpølsespecialitet. Den er blevet fremstillet under dette navn i mere end 120 år. Pølsens omdømme bygger på slagternes håndlag og erfaring og knytter sig til produktets objektive kvaliteter, nemlig den særlige smag, som forbrugerne sætter pris på, og som skyldes tilsætningen af fløde og en juleagtig krydderiblanding.

En årligt tilbagevendende begivenhed er, når overborgmesteren som indledning af sæsonen skærer de første skiver af Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst på Aachens rådhus. Det vidner om den betydning, som pølsen har for den lokale identitet, og viser, at produktet nyder en særlig oprindelsesrelateret anseelse.

Derudover er den kvalitet, der er forbundet med anseelsen, begrundet med, at kvalitetskonkurrencen »Aachener Weihnachts-Leberwurst« har fundet sted i mere end 40 år. Her foretager uddannede og uafhængige personer en sensorisk vurdering af produktets kvalitet ud fra det tyske landbrugsselskabs (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft — DLG) kvalitetskriterier. Denne konkurrence, som finder sted i Aachen, har været med til at fastslå og hæve produktets kvalitet, idet producenterne er blevet mere bevidst om, at de fremstiller en lokalt forankret specialitet.

Produktets gode omdømme ses ved, at både ceremonien i forbindelse med sæsonstart og kvalitetskonkurrencerne bliver omtalt i den lokale og delstatsdækkende presse såvel som i tv som radio. Pølsen Aachener Weihnachts-Leberwurst er ligesom kagen Aachener Printe en af grundpillerne i byen Aachens kulinariske identitet. Således står der i 2004 i fagbladet »Fleischwirtschaft«, som udkommer i hele delstaten: »Det var ikke kun reklameværdien, der var

stor. »Mange af vores kunder spurgte allerede sidste år efter Karls wurst i slagterforretningerne, og flere kollegaer fører nu pølsen året rundt«, siger Hubert Geerkens og fortsætter begejstret: »Hvis det fortsætter sådan her, ender den med at være en mærkevare ligesom Aachener Weihnachts-Leberwurst« (Allgemeine Fleischer Zeitung nr. 7 af 11.2.2004, s. 7 — »Knappen boten die dampfende Karls wurst feil«).

Det faktum, at den daværende formand for lavet omtaler Aachener Weihnachts-Leberwurst som det produkt, hvis berømt pølsen Karls wurst bør stile efter, er bevis for den anseelse, som Aachener Weihnachts-Leberwurst nyder. Det at artiklen blev offentliggjort i et blad, som udkommer i hele delstaten, viser, at pølsens anseelse når langt ud over den gamle kejserby Aachens grænser. Produktet bliver ligeledes solgt på julemarkedet i Aachen og nyder stor popularitet, også blandt turisterne.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Produktets gode omdømme skyldes den geografiske oprindelse, som navnet også hentyder til. Aachen har en flere hundrede år gammel tradition for fremstilling af specielle pølser. Dette faktum har været med til, at Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst har kunnet slå sig fast som en sæsonbetonet specialitet, som forbrugerne i regionen kender, og som bliver værdsat på grund af den høje kvalitet og den fine smag. Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst er, som det fremgår af ovennævnte pressereportage, ligesom kagen Aachener Printe en af grundpillerne i den gamle kejserby Aachens kulinariske identitet. Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst nyder faktisk så stor anseelse, at producenterne har sat sig det mål, at andre typiske produkter fra Aachen skal opnå samme status. Når man som forbruger køber en Aachener Weihnachts-Leberwurst/Oecher Weihnachtsleberwurst, forventer man et autentisk produkt fra Aachen, som har særlige karakteristika, der bygger på en opskrift udviklet af slagterne i Aachen. Denne opskrift er set med forbrugernes øjne med til at løfte produktet, eftersom produktet er tilsat fløde (en ingrediens, der typisk forbindes med julehøjtiden) og en juleagtig krydderiblanding. Den særlige, geografisk forankrede anseelse, som produktet nyder i handelen, bygger også på den specielle opskrift, der er udviklet i Aachen, på den tradition, der er for kun at fremstille og sælge pølsen i juletiden, og på pølsens specielle ingredienser, der gør den til en særlig del af byens juletraditioner.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.