

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 312/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (2)

«ACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST» / «OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-01053 — 5.11.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. Ονομασία

«Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2 Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst» είναι μια ποικιλία λουκάνικου από σукώτι. Σε θερμοκρασία αποθήκευσης 8 °C περίπου, έχει σφικτή σύσταση επαλειψιμου προϊόντος. Το χρώμα του ποικίλλει, αναλόγως της σύστασής του, από ανοιχτοκάστανο έως ανοιχτορόδινο. Το έτοιμο προς πώληση προϊόν έχει περίβλημα από φυσικό έντερο ή είναι τοποθετημένο σε αποστειρωμένη θήκη ή σε υφασμάτινο σακουλάκι ή είναι κονσερβοποιημένο σε γυάλινο ή λευκοσιδηρό δοχείο.

Η περιεκτικότητα σε σукώτι και σε άπαχο κρέας καθορίζεται από τις απαιτήσεις που προβλέπονται στις Οδηγίες για πρώτης ποιότητας κρέας και προϊόντα με βάση το κρέας (*Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Spitzenqualität*), σημείο 1α) Λουκάνικα από σукώτι. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς συνδετικό ιστό (BEFFE) είναι, σε κάθε περίπτωση, μεγαλύτερη από 10 %. Η με χημική μέθοδο προσδιοριζόμενη περιεκτικότητα σε BEFFE των πρωτεϊνών κρέατος είναι τουλάχιστον 82 %. Το λουκάνικο δεν πρέπει να περιέχει επιπρόσθετη, εξωτερική, υγρασία, παρά την προσθήκη κρέμας περιεκτικότητας τουλάχιστον 30 % σε λιπαρή ύλη («κρέμα») είναι ο όρος που συνηθίζεται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής για την «κρέμα γάλακτος».

Η ιδιαιτερότητα του «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst» οφείλεται στην υποχρεωτική προσθήκη κρέμας και στη χρήση μείγματος «χριστουγεννιάτικων» μπαχαρικών.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Η σύσταση του «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst» είναι η εξής: χοιρινό κρέας και σукώτι, νιτρώδες άλας πάσωσης, ψημένο κρεμμύδι, κρέμα, μείγμα μπαχαρικών (ιδίως κοριανδρος, κάρδαμο, πιπέρι, πιπερόριζα καθώς και συστατικά όπως μακρόκαρπα μύρτιλλα και γλυκάνισο). Το προϊόν περιέχει πάντοτε τουλάχιστον δύο από τα μπαχαρικά που είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν και στα οποία περιλαμβάνονται ο κοριανδρος, το κάρδαμο, το πιπέρι και η πιπερόριζα. Ορισμένες παραλλαγές καπνίζονται.

(1) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(2) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Το συκώτι χρησιμοποιείται νωπό ή καταψύχεται αμέσως μετά τη σφαγή, για να αποφευχθεί η εμφάνιση ανεπιθύμητων πικρών ουσιών. Σύμφωνα με τη βιοτεχνική παράδοση, για να αποφεύγεται η διείσδυση πικρών ουσιών στο λουκάνικο, οι χοληφόροι οδοί του συκωτιού αφαιρούνται χειρωνακτικά έως τις μικρότερες διακλαδώσεις τους σε αντίθεση με τη βιομηχανική παραγωγή. Η περιεκτικότητα σε υγρασία στο τελικό προϊόν μετά το ψήσιμο δεν πρέπει να υπερβαίνει την περιεκτικότητα σε υγρασία του προϊόντος πριν το ψήσιμο. Η προσθήκη της κρέμας επομένως μπορεί να αντισταθμίσει μόνο την ποσότητα νερού που απωλέσθηκε κατά το ψήσιμο, όχι μεγαλύτερη. Η περιεκτικότητα σε εξωτερικής προέλευσης υγρασία πρέπει επομένως να είναι μηδενική. Ο λιπώδης ιστός επομένως αποτελείται από λίπος χωρίς δέρμα όπως λίπος της κοιλιακής χώρας, του μηρού και του περιλαίμιου.

#### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

#### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής του τελικού προϊόντος πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

#### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Έδαφος της πόλης Aachen.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Λόγω της γεωγραφικής θέσης του Aachen, που βρίσκεται σε μια γεωγραφική λεκάνη, και της προστασίας που προσέφεραν τα τείχη της πόλης κατά τη διάρκεια της μακράς ιστορίας της ως αυτοκρατορικού προπύργιου, εδραιώθηκε γρήγορα μια ιδιαίτερη σχέση που συνέδεσε μεταξύ τους τους τοπικούς παραγωγούς σε συντηχίες. Η διάλεκτος του Aachen, παραλλαγή της διαλέκτου της Ρηνανίας, σε αντίθεση με πολυάριθμες άλλες διαλέκτους της Βόρειας και της Δυτικής Γερμανίας, ομιλείται ακόμη σήμερα. Ενισχύθηκε επίσης το τοπικό συναίσθημα των κατοίκων και των παραγωγών, το οποίο εκδηλώνεται μέσα από την παραγωγή τοπικών προϊόντων. Σε αυτό το γεωγραφικό και ιστορικό πλαίσιο εμφανίστηκαν ιδιαίτερες βιοτεχνικές επιχειρήσεις, οι οποίες μετέδωσαν από γενιά σε γενιά τις παραδοσιακές συνταγές και μεθόδους παραγωγής, που προτιμούσαν οι πελάτες τους και χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα. Οι κρεοπώλες του Aachen ακολουθούν σήμερα μια αλλαντοποιητική παράδοση ηλικίας μεγαλύτερης των 200 ετών.

#### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν χαίρει ιδιαίτερης φήμης, που στηρίζεται στη γεωγραφική του προέλευση. Πράγματι, οι δεσμοί μεταξύ των παραγωγών, αφενός, και της παράδοσης της πόλης τους καθώς και της βιοτεχνικής τους παραγωγής, αφετέρου, δημιούργησαν τη φήμη των ιδιαίτερων αλλαντικών από συκώτι «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst». Παράγονται με την ονομασία αυτή επί περισσότερα από 120 έτη. Η φήμη τους στηρίζεται στην τεχνογνωσία και την πείρα των βιοτεχνών αλλαντοποιών του Aachen καθώς και στα αντικειμενικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, δηλαδή την ιδιαίτερη γευστική χροιά που εκτιμάται από τους καταναλωτές, η οποία οφείλεται στην προσθήκη κρέμας και μείγματος «χριστουγεννιάτικων» μπαχαρικών.

Η παραδοσιακή τελετή έναρξης της περιόδου περιλαμβάνει την κοπή ενός «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst». Το καθήκον αυτό εκτελεί ο δήμαρχος της πόλης, στο δημαρχείο του Aachen, γεγονός που αποδεικνύει ότι το προϊόν έχει ιδιαίτερη σημασία για την τοπική ταυτότητα και ότι η ιδιαίτερη φήμη του συνδέεται με την προέλευσή του.

Εξάλλου, αδιάμφεστο μάρτυρα για την ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος, που συμβάλλει στη φήμη του, αποτελεί ο διαγωνισμός ποιότητας για το «Aachener Weihnachtsleberwurst» ο οποίος διοργανώνεται επί περισσότερα από 40 χρόνια και στη διάρκεια του οποίου ανεξάρτητοι και αρμόδιοι κριτές αξιολογούν την ποιότητα των προϊόντων με βάση κριτήρια της γερμανικής εταιρείας γεωργίας (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG). Ο διαγωνισμός αυτός στο Aachen σταθεροποίησε και βελτίωσε την ποιότητα του προϊόντος, ενισχύοντας τη συναίσθηση των παραγωγών ότι παρασκεύαζον ένα ιδιότυπο τοπικό προϊόν, με βαθιές ρίζες στην πόλη.

Η φήμη του προϊόντος αποδεικνύεται από το γεγονός ότι τα ραδιοτηλεοπτικά μέσα, τόσο ο εθνικός όσο και ο τοπικός τύπος, το ραδιόφωνο και η τηλεόραση καλύπτουν την τελετή έναρξης της περιόδου και τους διαγωνισμούς ποιότητας. Το «Aachener Weihnachtsleberwurst» —όπως και τα καρυκευμένα με πιπερόριζα και άλλα μπαχαρικά «Aachener Printen» που είναι επίσης τυπικό προϊόν της πόλης— αποτελεί έναν από τους ακρογωνιαίους λίθους της γαστρονομικής ταυτότητας του Aachen. Το 2004, στην επιθεώρηση εθνικής εμβέλειας που εκδίδει ο κλάδος του κρέατος, την *Allgemeine Fleischer Zeitung*, αναφέρονταν τα εξής: «Δεν ήταν μόνο η τεράστια διαφημιστική αξία του προϊόντος. “Πολλοί από τους

πελάτες μας ήδη από πέρυσι μας ζητούν να διατίθεται το 'Karlswurst' στα ειδικευμένα κρεοπωλεία-αλλαντοποιεία. Ορισμένοι από τους συναδέλφους μας το προτείνουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους" αναφέρει ο Hubert Geerkens και συνεχίζει με ενθουσιασμό: "Εάν η σημερινή πορεία διατηρηθεί, το προϊόν θα εξελιχθεί όπως το 'Aachener Weihnachtsleberwurst', θα μετατραπεί σε εκλεκτό έδεσμα."» (*afz — Allgemeine Fleischer Zeitung* αριθ. 7 της 11.2.2004, σ. 7, άρθρο με τίτλο «Οι τεχνίτες διαθέτουν στους πελάτες τα αγνιστά Karlswurst»).

Το γεγονός ότι εκείνη την εποχή ο αρχιτεχνίτης της συντεχνίας αναφερόταν στο «Aachener Weihnachtsleberwurst» ως το προϊόν τη φήμη του οποίου θα έπρεπε το Karlswurst να φτάσει, αποτελεί αδιάψευστο μάρτυρα της αναγνωρισιμότητας του «Aachener Weihnachtsleberwurst». Εξάλλου, το άρθρο που δημοσιεύθηκε στο περιοδικό εθνικής εμβέλειας «afz» επιβεβαιώνει ότι η φήμη του προϊόντος υπερβαίνει κατά πολύ τα όρια της παλιάς αυτοκρατορικής πόλης Aachen. Το προϊόν διατίθεται και στη Χριστουγεννιάτικη αγορά του Aachen και έχει ιδιαίτερη επιτυχία στους επισκέπτες της πόλης και τους άλλους επισκέπτες της αγοράς.

5.3. Αιτιώδης σχέση της γεωγραφικής περιοχής με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος απορρέει από τη γεωγραφική του προέλευση, όπως προκύπτει από το όνομά του. Το Aachen διαθέτει παράδοση αιώνων στην παρασκευή πολύ ιδιαίτερων αλλαντικών. Η παράδοση αυτή επέτρεψε στο «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst» να εδραιωθεί ως εποχιακή σπεσιαλιτέ, γνωστή στους καταναλωτές από την περιοχή, οι οποίοι εκτιμούν την εξαιρετική ποιότητα και τη λεπτή γεύση του. Όπως αποδεικνύει το γεγονός ότι το προϊόν καλύπτεται ευρέως από τα ΜΜΕ, τα αλλαντικά «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst», όπως και τα «Aachener Printen», αποτελούν ακρογωνιαίο λίθο για τη γαστρονομική ταυτότητα της αυτοκρατορικής πόλης Aachen. Πράγματι, η φήμη των «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst» είναι τέτοια που οι παραγωγοί άλλων τυπικών προϊόντων της πόλης έδωσαν ως στόχο να κατακτήσουν την ίδια φήμη και τα δικά τους προϊόντα. Λόγω της φήμης αυτής, ο αγοραστής του «Aachener Weihnachts-Leberwurst» / «Oecher Weihnachtsleberwurst» αναμένει να αποκτήσει ένα τοπικό προϊόν ιδιαίτερος αυθεντικό, το οποίο διαθέτει επιπλέον ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, χάρη στη συνταγή που επεξεργάστηκαν οι τεχνίτες αλλαντοποιοί του Aachen. Για τους καταναλωτές, χάρη στη συνταγή αυτή, το προϊόν αποκτάει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, καθώς περιέχει συστατικά υψηλής ποιότητας, χαρακτηριστικά των εορτών των Χριστουγέννων, όπως η κρέμα και το μείγμα τυπικά «χριστουγεννιάτικων» μπαχαρικών. Η ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος, που συνδέεται με τη γεωγραφική περιοχή, στηρίζεται, αφενός, στη συγκεκριμένη συνταγή που διαμορφώθηκε στο Aachen, η οποία έχει μετατραπεί σε πραγματική παράδοση, στην παρασκευή και τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά αποκλειστικά κατά την περίοδο των Χριστουγέννων και, αφετέρου, στα ιδιαίτερα συστατικά του που το έχουν μετατρέψει σε συστατικό στοιχείο της ιδιαίτερης χριστουγεννιάτικης παράδοσης του Aachen.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.