

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 312/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾**„AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST”/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST”****EÜ nr: DE-PGI-0005-01053 – 5.11.2012****KGT (X) KPN ()****1. Nimetus**

„Aachener Weihnachts-Leberwurst” / „Oecher Weihnachtsleberwurst”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Saksamaa

3. Põllumajandustootoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

„Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” on maksavorstitoode. Umbes 8 °C säilitustemperatuuril on toode määritava konsistentsiga. Selle värv varieerub olenevalt koostisest helepruunist heleroosani. Müügivalmis toode on pakendatud naturaalsoolde, steriilsesse kunstkesta, linaesse kesta või klaas- või plekkpurki.

Maksa ja tailiha osakaal on kindlaks määratud kõrge kvaliteediga liha ja lihatooteid käsitlevate suuniste (*Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Spitzenqualität*) nõuetega kvaliteediklassi 1a maksavorstidele. Sidekoevalguta lihavalgu sisaldus on alati üle 10 %. Keemiliselt määratud sidekoevalguta lihavalgu osakaal lihavalgus on vähemalt 82 %. Hoolimata vähemalt 30 %-lise koore (tootmispiirkonnas kasutatakse koore kohta harilikult sõna „Sahne”) lisamisest ei tohi toode sisaldada lisatud vett.

Toote „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” puhul on eriline kohustuslik koore lisamine ja jõuluvürtside segu kasutamine.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” koostis: sealiha, seamaks, nitritsool, mooritud sibulad, koor, vürtsisegu (eelkõige koriander, kardemon, pipar, ingver, aga ka sellised koostisosad nagu pohlad, aniis). Toode sisaldab alati vähemalt kaht järgmistest (muu hulgas) lisatavatest vürtsidest: koriander, kardemon, pipar, ingver. Mõni tootevariant on suitsutatud.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Põhimõtteliselt kasutatakse värsket, aga ka kohe tapajärgselt külmutatud maksa, kuna muidu tekkivad maksas ebasoovitavad mõruained. Erinevalt tööstuslikust tootmisest eemaldatakse sapijuhad vastavalt käsitöötraditsioonile maksast hargnemiskohani käsitsi, selleks et vältida mõruainete sattumist vorsti. Lõpptoote veesisaldus pärast kuumutamist ei tohi olla suurem kui toote veesisaldus enne kuumutamist. Koore lisamisega tohib seega tasakaalustada ainult keetmisel tekkivat vedelikukadu. Teisisõnu ei tohi toode sisaldada lisatud vett. Rasvkude koosneb kamarata peekonist, nt kõhulihast, singilõikudest ja nimmepiirkonna lihast.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik müügiavalmsis toote valmistamiseks vajalikud etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Aacheni linn

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Tänu oma geograafilisele asendile oru põhjas, kaitsvate linnamüüride varjus kujunes pikka aega keisrite elupaigaks olnud Aacheni linnas juba varakult kohalike tootjate vahel välja eriline tsunftilik kokkukuuluvustunne. Erinevalt paljudest teistest Saksamaa põhja- ja lääneosa dialektidest räägitakse Reini dialekti variandiks olevat Aacheni dialekti veel tänapäevalgi. Ka see loob rahva ja kohalike tootjate vahel ühtekuuluvustunde, mis tõuseb esile ka kohalike toodete puhul. Sellisel geograafilisel ja ajaloolisel taustal tekkisid eripärasel viisil väikeettevõtted, kus klientide lemmikretsepte ja traditsioonilisi valmistusviise tänini ühelt põlvkonnalt järgmisele pärandatakse. Aacheni lihameistrite vorstivalmistamise traditsioon on kestnud juba üle 200 aasta.

5.2. Toote eripära

Toode on erilise mainega tänu oma geograafilisele päritolule. Tootjate seotus oma linna ja ameti traditsioonidega kujundas ka maksavorsti „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” hea maine. Selle nimetusega toodet valmistatakse juba üle 120 aasta. Hea maine põhineb Aacheni lihameistrite oskustel ja kogemustel ja on seotud toote objektiivsete omadustega, milleks on tarbijate poolt hinnatud eriline maitsenüanss, mis on tingitud koore ja jõuluvürtside segu lisamisest.

Toote „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” esimene lahtilõikamine on igal aastal traditsiooniline jõuluaja avasündmus. Seda teeb linnapea Aacheni raekojas, mis tõendab, kui tähtis on toode kohaliku identiteedi seisukohalt, ja näitab, et tootel on eriline päritoluga seotud maine.

Lisaks tõendab toote mainele kaasaaitavat erist kvaliteeti ka iga-aastane kvaliteedikonkurss „Aachener Weihnachtsleberwurst”, mida korraldatakse juba rohkem kui 40 aastat. Konkursil hindavad koolitatud sõltumatud degustaatorid toote kvaliteeti Saksamaa Põllumajandusühingu (*Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft*, DLG) standardite põhjal. See Aachenis toimuv konkurss on ühtlustanud ja tõstnud toote kvaliteeti, kuna see on kinnistanud tootjates teadmist, et nad valmistavad kohalikku, Aachenist pärit toodet.

Toote head mainet näitab seegi, et jõuluhooja avamisi ja kvaliteedikonkurse on kajastatud nii kohalikes kui ka üleriigilistes ajalehtedes, aga ka televisioonis ja raadios. Nii nagu piparkook „Aachener Printe”, kujutab ka maksavorst „Aachener Weihnachtsleberwurst” endast Aacheni kulinaarse identiteedi alustala. Üleriigilises lihatootjate erialalehes „afz” kirjutatakse 2004. aastal nii: „Mitte ainult reklaamiväärtus ei olnud suur. „Paljud meie kliendid

nõudsid juba eelmisel aastal spetsialiseeritud lihapoodidest „Karlswursti“, mõned kolleegid müüvad seda nüüd aasta läbi,” räägib Hubert Gerkens ja rõõmustab: „Kui nii edasi läheb, saab sellest kaubamärk nagu „Aachener Weihnachtsleberwurstist”.“” (afz – allgemeine fleischer zeitung nr 7, 11.2.2004, lk 007, „Knappen boten die dampfende Karlswurst feil”).

Et tookordne tsunftimeister viitab tootele „Aachener Weihnachtsleberwurst”, millega võrdse tuntuse saavutamine olevat ka „Karlswursti” kaugem eesmärk, näitab, kui kõrge on „Aachener Weihnachtsleberwursti” maine. See, et artikkel ilmus üleriigilises lehes „afz”, näitab, et see maine ulatub kaugele üle vana keisrilinna Aacheni piiride. Toode müüakse ka Aacheni jõluturul ning see on turistide hulgas väga populaarne.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Toote eriline maine tuleneb selle geograafilisest päritolust, mida väljendab ka toote nimetus. Aachenis on eriliste vorstitoodete valmistamise traditsioon aastasadade pikkune. See on olnud üks põhjus, miks tootest „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” on saanud hinnatud hooajatoode, mida piirkonna tarbijad tunnevad ja mida tema kõrge kvaliteedi ja peene maitse pärast hinnatakse. Nagu meediakajastustest ilmneb, on „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” piparkoogi „Aachener Printe” kõrval üks vana keisrilinna Aacheni kulinaarse identiteedi alustalasi. Õigupoolest on toote „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” maine nii hea, et tootjad seavad endale muude Aachenile tüüpiliste toodete puhul eesmärgiks samasuguse maine saavutamise. Toote „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” maine tõttu ootavad ostjad, et nad saavad eriti autentse Aacheni toote, millel on lisaks veel erilised omadused, mis tulenevad Aacheni meistrite väljatöötatud retseptist. See retsept tõstab tarbijate silmis toote väärtust, sest selles sisalduvad sellised jõuludele tüüpilised kvaliteetsed koostisained nagu koor ja jõuluvürtside segu. Piirkonnaga seotud eriline maine, mis tootel on tarbijate hulgas, põhineb ka toote Aachenis väljatöötatud retseptil, Aachenis kestval traditsioonil, mille kohaselt toodet valmistatakse ja müüakse ainult jõuluajal, ning toote erilistel koostisainetel, mis teevad sellest just Aachenile omase jõulutraditsiooni lahutamatu koostisosana.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

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

⁽³⁾ Vt allmärkus 2.