

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 312/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

**Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

«AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST»/«OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST»

N° CE: DE-PGI-0005-01053 — 5.11.2012

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst»

**2. État membre ou pays tiers**

Allemagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.2 Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» est une variété de saucisse de foie. Stockée à une température de 8 °C environ, elle présente une consistance ferme. Sa couleur varie selon sa composition de brun clair à rose clair. Le produit prêt à la vente est embossé dans des boyaux naturels, des gaines stériles, des housses en tissu ou mis en conserve dans des récipients en verre ou en fer blanc.

La teneur en foie et en viande maigre est dictée par les exigences régissant le secteur de la viande et des produits à base de viande en termes d'excellence pour obtenir des saucisses de foie de premier choix. La teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif est, en tout état de cause, supérieure à 10 %. La teneur en MPFCP (méthode chimique) dans les protéines de viande ne doit pas être inférieure à 82 %. La teneur en poids en eau étrangère, malgré l'ajout de crème contenant au moins 30 % de matière grasse («crème», expression usuelle de l'aire de production de la «crème de lait») doit être égale à zéro.

La particularité de la «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» est l'ajout obligatoire de crème et l'utilisation d'un mélange d'épices de Noël.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

La composition de la «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» est la suivante: viande et foie de porc, sel nitraté, oignons grillés, crème, mélange d'épices (notamment coriandre, cardamome, poivre, gingembre ainsi que des ingrédients comme aïrelles et anis). Le produit contient toujours au moins deux des épices qu'il est (notamment) possible d'utiliser que sont la coriandre, la cardamome, le poivre et le gingembre. Certaines variantes sont fumées.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

On utilise en principe du foie frais ou congelé immédiatement après l'abattage, pour empêcher qu'apparaissent d'indésirables substances amères. Conformément à la tradition artisanale, afin d'éviter le passage de substances amères dans la saucisse, les canaux biliaires du foie sont retirés à la main jusque dans leurs plus petites ramifications contrairement à la production industrielle. La teneur en eau dans le produit final après la cuisson ne doit pas être supérieure à la teneur en eau du produit avant la cuisson. L'ajout de la crème ne peut donc compenser que la perte d'eau provoquée par la cuisson, sans plus. La teneur en eau étrangère doit donc être nulle. La part de tissus adipeux se compose de lard découenné, comme du gras de braque, du jambon et de la viande de porc.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la fabrication du produit prêt à la vente doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Territoire de la ville d'Aix-la-Chapelle.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Par la situation géographique de la ville d'Aix-la-Chapelle dans un bassin et la protection des remparts de la ville, au cours de sa longue histoire de bastion impérial, il s'est établi très tôt une relation particulière liant entre eux les producteurs locaux dans un esprit de corps. Le dialecte d'Aix-la-Chapelle, une variante du dialecte rhénan, contrairement à de nombreux autres dialectes du nord et de l'ouest de l'Allemagne, est encore parlé aujourd'hui. Il contribue également à forger un sentiment d'appartenance parmi la population et les producteurs locaux, sentiment qui se traduit également par l'existence des spécialités locales. Dans ce contexte géographique et historique sont apparues tout particulièrement des entreprises artisanales qui ont transmis de génération en génération les recettes préférées des clients et les méthodes traditionnelles de fabrication. Les entreprises artisanales des artisans charcutiers d'Aix-la-Chapelle jouissent aujourd'hui d'une tradition de fabrication de saucisses qui remonte à plus de 200 ans.

5.2. *Spécificité du produit*

Le produit jouit d'une réputation particulière, qui repose sur son origine géographique. En effet, les liens existant entre les producteurs et la tradition de leur ville et de leur artisanat ont également fondé la réputation de la spécialité de saucisse de foie «Aachener Leberwurstspezialität»/«Oecher Weihnachtsleberwurst». Elle est depuis plus de 120 ans fabriquée sous ce nom. Sa réputation repose sur le savoir-faire et l'expérience des artisans charcutiers d'Aix-la-Chapelle ainsi que sur les qualités objectives du produit, à savoir la note gustative particulière appréciée par le consommateur, due à l'addition de crème et d'un mélange d'épices de Noël.

Le lancement traditionnel de la saison se fait chaque année par la première coupe de la «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst». C'est le maire qui à l'hôtel de ville d'Aix-la-Chapelle s'acquitte de cette tâche, ce qui démontre bien l'importance du produit dans l'identité locale, et montre que cette spécialité jouit d'une réputation spécifique, liée à son origine.

Par ailleurs, la qualité particulière, contribuant à la réputation du produit, est attestée par le concours de qualité «Aachener Weihnachtsleberwurst» organisé depuis plus de 40 ans et au cours duquel des juges indépendants et compétents évaluent la qualité des produits sur la base des critères de la société allemande d'agriculture (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft). Ce concours qui se déroule à Aix-la-Chapelle a stabilisé et accru la qualité du produit, renforçant la conscience chez les producteurs de fabriquer une spécialité locale, solidement ancrée à Aix-la-Chapelle.

La réputation du produit est démontrée par la couverture médiatique du lancement de la saison et des concours de qualité, tant dans la presse nationale que locale, à la radio et à la télévision. La «Aachener Weihnachtsleberwurst», tout comme les «Aachener Printen», pain d'épice de la ville, est l'une des pierres d'angle de l'identité gastronomique d'Aix-la-Chapelle. Ainsi, en 2004, la revue nationale du secteur de la viande, le «afz» écrivait: «Ce n'est pas seulement la valeur publicitaire qui était considérable. "Nombre de nos clients ont demandé l'an dernier la 'Karlswurst'

dans les boucheries-charcuteries spécialisées; certains de nos confrères la proposent désormais tout au long de l'année", rapporte Hubert Geerkens qui se réjouit en ces termes: "Si les choses continuent ainsi, cela deviendra comme la 'Aachener Weihnachtsleberwurst' un produit de marque."» (afz — allgemeine fleischer zeitung, n° 7 du 11.2.2004, p. 7, dans l'article intitulé «Knappen boten die dampfende Karlswurst feil»).

Le fait que l'ancien maître de la corporation ait désigné la «Aachener Weihnachtsleberwurst» comme le produit dont la Karlswurst doit tenter d'atteindre la renommée montre la notoriété dont jouit la «Aachener Weihnachtsleberwurst». Par ailleurs, l'article publié dans la revue nationale «afz» confirme que la réputation de ce produit dépasse largement les frontières de l'ancienne cité impériale d'Aix-la-Chapelle. Le produit est proposé sur le marché de Noël d'Aix-la-Chapelle et y rencontre aussi un grand succès auprès des touristes.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La réputation particulière du produit découle de l'origine géographique, comme l'indique son nom. Aix-la-Chapelle a une tradition séculaire de fabrication de produits de charcuterie particuliers. Cette tradition a permis aux «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» de s'établir en tant que spécialité saisonnière, connue dans la région des consommateurs, qui en apprécient la grande qualité et la saveur subtile. Comme le montre la couverture médiatique que connaît ce produit, les «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst», tout comme les «Aachener Printen», sont l'une des pierres d'angle autour de laquelle se cristallise l'identité gastronomique de la cité impériale d'Aix-la-Chapelle. En effet, la réputation des «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» est telle que les producteurs d'autres produits typiques de la ville se sont fixé pour objectif d'atteindre la même renommée pour leurs spécialités. En raison de cette réputation, l'acheteur de «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» s'attend à acquérir un produit local particulièrement authentique, possédant en outre des caractéristiques spécifiques dues à la recette mise au point par les maîtres-charcutiers d'Aix-la-Chapelle. Aux yeux du consommateur, cette recette implique une valorisation du produit contenant des ingrédients de haute qualité, caractéristiques des fêtes de Noël, comme la crème et un mélange d'épices typique de Noël. La réputation commerciale particulière, liée à l'aire géographique, dont jouit le produit repose donc d'une part sur cette formule mise au point à Aix-la-Chapelle, devenue une véritable tradition, de ne fabriquer et proposer le produit qu'au moment de Noël et d'autre part, sur ses ingrédients particuliers qui en font un élément de la tradition de Noël, particulière à Aix-la-Chapelle.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Voir la note 2 de bas de page.