

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2016/C 99/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„OECHER PUTTES”/„AACHENER PUTTES”

EU br.: DE-PGI-0005-0946-2.2.2012.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv/nazivi**

„Oecher Puttes”/„Aachener Puttes”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Naziv „Oecher Puttes” dijalektalna je inačica naziva „Aachener Puttes”. U ovom jedinstvenom dokumentu spominjanjem jednog naziva obuhvaća se i drugi.

Za pripravu proizvoda upotrebljavaju se sljedeći sastojci: svinjski obrazi, slanina, svinjsko meso, koža, krv, nitritna sol, pirjani luk, mješavina začina (posebice papar, mažuran, timijan, klinčić i muškadni oraščić). Uporaba mažurana obvezna je.

Riječ je o vrsti ručno rađenih seljačkih krvavica začinenog okusa koja se na tržištu nudi kao svježi proizvod, u konzervi ili dimljena. Neki su proizvodi dimljeni.

Za taj se specijalitet meso (slanina bez kože, svinjski obrazi, koža i nemasno meso) prethodno skuha u toploj vodi. Prije miješanja s ostalim sastojcima krv se zagrijava na oko 45 stupnjeva. Zatim se koža s krvi i svinjski obrazi s nemasnim mesom režu na male komade te se nakon dodavanja pirjanog luka, nitritne soli, začina i temeljca u kojem se meso kuhalo sitno nasjeckaju. Tome se dodaju kockice slanine pa se mješavina se puni u prirodna crijeva, kao što su npr. govede debelo crijevo, svinjsko crijevo i svinjsko slijepo crijevo, ili u sterilna crijeva, staklenke ili limenke. S obzirom na željeni način konzerviranja proizvodi se zagrijavaju u vodi na temperaturi od 78 °C tijekom odgovarajućeg razdoblja, ovisno o veličini, ili se kuhaju u ekspres-loncu kako bi ih se konzerviralo tijekom odgovarajućeg razdoblja. Radi okusa i konzerviranja prirodna crijeva mogu se podvrgnuti dimljenju.

Svježa slanina kuha se i reže na jednake dijelove, a zatim ručno dodaje mješavini krvi, kože i mesa. Udio masti iznosi oko 35 %, a maseni udio nemasnog mesa oko 20 %. Najveći maseni udio masti iznosi 40 %.

Kobasica „Oecher Puttes” ispunjuje zahtjeve u pogledu prosječne kvalitete koje je utvrdilo njemačko povjerenstvo za zakon o prehrambenim proizvodima te tako sadržava najmanje 5 % proteina mesa bez proteina vezivnog tkiva.

Sirova smjesa kobasice „Oecher Puttes” puni se u prirodna crijeva, kao što su npr. govede debelo crijevo, svinjsko crijevo i svinjsko slijepo crijevo, ili u sterilna crijeva, staklenke ili limenke.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi postupci proizvodnje proizvoda spremnog za prodaju moraju se provesti na određenom zemljopisnom području. Stoga se sva proizvodnja, od provjere sastojaka pri dostavi u proizvodni objekt pa do dobivanja pakiranog proizvoda spremnog za prodaju, odvija na zemljopisnom području. Eventualno prepakiranje (vađenje kobasice iz kutije, rezanje kobasice u crijevu te ponovno vakumirano pakiranje kriški itd.) ne vrši se isključivo na zemljopisnom području.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

### 3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje grada Aachena

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

*Posebni zemljopisnog područja*

Kobasica „Oecher Puttes” tradicionalni je proizvod koji potječe iz Aachena. Zahvaljujući svojem zemljopisnom položaju u kotlini i zaštićenosti zidinama, grad je vrlo rano razvio poseban regionalni identitet kojim se razlikuje od svoje okolice. Na početku industrijskog doba prije oko 200 godina Aachen je ponovno zauzeo posebno mjesto. Regija koja se nalazi južno od grada brzo se industrijalizirala, dok je plodno područje na sjeveroistoku zadržalo poljoprivredni karakter. U regiji koja je bila smještena na razmeđu industrijalizacije i tradicionalne poljoprivrede kobasicom „Oecher Puttes”, bogatom proteinima i kalorijama, hranili su se radnici koji su se bavili teškim fizičkim radom u tvornicama i rudnicima, a njezinom se proizvodnjom, s obzirom na iskorištavanje proizvoda klanja, poput krvi, omogućavala održiva uporaba životinja za klanje. Stoga je došlo do otvaranja obrtničkih poduzeća unutar kojih su se s koljena na koljeno prenosili omiljeni recepti kupaca i tradicionalni načini proizvodnje.

*Posebni proizvoda*

Zahtjev se temelji na posebnom ugledu zaštićenog naziva. Taj se ugled zasniva na zemljopisnom podrijetlu kobasice „Oecher Puttes” i specifičnim karakteristikama proizvoda.

Izraz „Oecher Puttes” čvrsto je ukorijenjen u jeziku i dijalektu grada Aachena. Naziv „Oecher Puttes” isključivo se upotrebljava za krvavice podrijetlom iz Aachena. Taj je proizvod izrazito cijenjen u regionalnom kulinarstvu, na primjer pečen, s jabukama, krumpirima i lukom. Jelo koje sadržava te sastojke u razgovornom se jeziku naziva „Hömmel än Eäd” (nebo i zemlja). Međutim, kobasica „Oecher Puttes” rado se konzumira i s pireom od krumpira i kiselim kupusom („Kompes”) ili kao namirnica za piknik. Postoji posebna povezanost između karnevala grada Aachena („Fastelovvend”) i kobasice „Oecher Puttes”, koja se za vrijeme povorke upotrebljava kao hrana ili za gađanje, a može se čak upotrijebiti i kao odličje („Puttes Orden”). To odličje i ceremonija njegove dodjele čine dio stalnog programa karnevala u Aachenu. Dobitnici odličja u svom govoru zahvale veličaju kobasicu „Oecher Puttes”. Dijalektalni pjesnik Ferdinand Jansen (1758. – 1834.) tom je proizvodu posvetio svoju pjesmu „Der Puttes”, koja u inačici iz 1815. završava sljedećim stihovima: „Ich wehß, et is der beiste Keuh (Speise)/föer Erm en auch föer Rich;/ Nuis kömmt, dat sag ich ohne Scheu,/Gebrohne Puttes glich”. („Znam da nema boljeg jela/Ni za siromašne ni za bogate/Ništa ne može nadmašiti, ne bojim se to tvrditi, pečeni Puttes.”) Na popularnost i specifičnost kobasice „Oecher Puttes” upućuje i činjenica da je ovekovječena u mnogobrojnim citatima, pričama i pjesmama, koji su uglavnom pisani lokalnim dijalektom. Jedan od vrlo poznatih citata jest „Fastelovvend een oche – Ohne Puttes jeäht et net” („Na karnevalu u Aachenu ne može se bez kobasice Puttes!”). Kobasica „Oecher Puttes” redovito se nalazi na jelovnicima tradicionalnih restorana, posebice onih koji su smješteni u staroj jezgri. Međutim, u suvremenom visokom kulinarstvu kobasica „Oecher Puttes” često se priprema i na eksperimentalan način.

Proizvod ima i neke posebne karakteristike. Uporabom svježe slanine doprinosi se njegovu posebnom ugledu jer svježina slanine ima ključnu ulogu u sprečavanju oksidacije, koja bi nakon dužeg razdoblja skladištenja mogla proizvesti užeglost proizvoda. Oksidacija se čak ni brzim zamrzavanjem slanine ne može učinkovito spriječiti. Samo se uporabom svježe slanine mogu ispuniti visoki standardi podnositelja zahtjeva u pogledu okusa i kakvoće. Svježa slanina uvelike pridonosi karakterističnom okusu proizvoda. Prisustvo slanine od ključne je važnosti i za izgled narezane kobasice. Stoga se prije dodavanja u mješavinu kockice slanine polako zagrijavaju u temeljcu u kojem se meso kuhalo sve dok ne postanu lagano prozirni i počnu kliziti iz ruke. Tim se načinom pripreme sprječava da kockice slanine poprime crvenu boju krvi te se omogućuje da se bijela boja masti ističe u tamnom mesu kobasice „Oecher Puttes”, što narezanom proizvodu daje toliko karakterističan izgled.

Prije dodavanja mješavini mesa i kože tijekom obrade kuterom krv se mora zagrijati na oko 45 stupnjeva. Time se ublažava metalni okus krvi i osigurava karakterističan okus kobasice „Oecher Puttes”. Zahvaljujući takvoj obradi meso za kobasicu homogenije je pri dodavanju kockica slanine.

*Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI), odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Posebna povezanost između proizvoda i njegova područja proizvodnje proizlazi iz posebnog ugleda koji se temelji na podrijetlu proizvoda koji potječe iz određenog područja i lokalnih proizvodnih objekata visoke kvalitete. Zahvaljujući znanju i vještinama te iskustvu mesarskih obrtnika i mesara iz Aachena u gradu postoji tradicija proizvodnje posebnih suhomesnatih proizvoda. Znanje i vještine povezani s proizvodnjom prenose se s koljena na koljeno te se na njima temelji ugled kobasice „Oecher Puttes”. Obrtnička poduzeća podnositelja zahtjeva njeguju tradiciju proizvodnje kobasice „Oecher Puttes” dulju od 200 godina.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

POVEZNICA: <https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41117>

---