

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2015/C 312/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾**„AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST”/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST”****EK-szám: DE-PGI-0005-01053-2012.11.5.****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés**

„Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” különleges kenőmájás. A termék kb. 8 °C-os tárolási hőmérsékleten kenhető állagú. Színe az összetételétől függően a világosbarna és a világos rózsaszín között van. A kereskedelmi forgalmazásra szánt késztermék természetes bélbe, steril műbélbe, textilbélbe, illetve üvegből vagy fehérbádogból készült konzervdobozba van töltve.

A termék máj- és soványhús-tartalmát a húсок és húsipari termékek jegyzékének a csúcsmínőségű, 1a osztályú kenőmájásokra vonatkozó követelményei határozzák meg. A kötőszövetmentes fehérjetartalom értéke minden esetben 10 % felett van. A kémiai úton meghatározott kötőszövetmentes fehérjetartalom értéke (BEFFE) legalább 82 %. A hozzáadottvíz-tartalom értékének a legalább 30 %-os zsírtartalmú tejszín (amelyet az előállítási területen németül „Rahm” helyett szokásosan „Sahne” elnevezéssel illetnek) hozzáadása ellenére nullának kell lennie.

Az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” kenőmájást a tejszín elengedhetetlen hozzáadása és egy karácsonyi fűszerkeverék alkalmazása teszi különlegessé.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” összetétele: sertéshús, sertésmáj, nitrítet pácso, pirított vöröshagyma, tejszín, fűszerkeverék (főként koriander, kardamom, bors, gyömbér, valamint például vörös áfonya, ánizs). A terméknek a (többek között) lehetséges fűszerként használt koriander, kardamom, bors és gyömbér közül legalább kettőt minden esetben tartalmaznia kell. A termék füstölt változatban is készül.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

A termék előállításához alapvetően friss, illetve a vágást követően rövid idővel lefagyasztott májat használnak, mivel különben nem kívánatos keserű ízanyagok keletkeznek. A kézműves hagyományoknak megfelelően és az ipari előállítástól eltérően az epevezetékeket kézzel és az elágazásokkal együtt távolítják el a májból annak érdekében, hogy a keserű ízanyagok ne kerüljenek be a kenőmájasba. A késztermék víztartalma a hevítés után nem haladhatja meg a termék hevítés előtti víztartalmát. A tejszín hozzáadása tehát csak az abálás során fellépő vízvesztéséget egyenlítheti ki, nedvességtöbbletet nem eredményezhet. A hozzáadottvíz-tartalomnak így nullának kell lennie. A termék zsírtartalmát lebőrözött szalonna – mint például tokaszalonna, sonkadarabok és koronahús – adja.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A kereskedelmi forgalmazásra szánt késztermék előállításának valamennyi lépését a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Aachen város területe.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Aachenben már nagyon korán kialakult a helyi termelők között a sajátos céhes összetartozás érzése, ami egyrészt annak köszönhető, hogy a várost védelmező városfalak között, völgykatlanban fekszik, másrészt hogy hosszú ideig volt császári székhely. Németország északi és nyugati részének sok más nyelvjárásától eltérően az aacheni nyelvjárást, amely a rajnai nyelvjárás egyik változata, a mai napig beszélik. A közös nyelvjárás használata is erősíti a lakosság és a helyi termelők között az összetartozás érzését, amely helyi specialitások formájában is megnyilvánul. Ebben a földrajzi és történelmi környezetben jöttek létre azok a kisipari üzemek, amelyek a mai napig nemzedékről nemzedékre adják tovább a fogyasztók által kedvelt receptúrákat és hagyományos előállítási módokat. Az aacheni kisipari húsüzemek a különböző kolbász- és májasfélék előállítása terén több mint 200 éves hagyományra tekinthetnek vissza.

5.2. *A termék sajátosságai*

A termék különleges hírnévnek örvend, amely földrajzi eredetéhez kötődik. Az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” hírneve ugyanis a termelőknek a városuk és a mesteriségük hagyományaihoz való kötődésén alapul. A terméket több mint 120 éve állítják elő ezen a néven. A termék az aacheni kisipari hentesüzemek hozzáértésének és tapasztalatának köszönheti hírnevét, amely a termék olyan objektív tulajdonságain alapul, mint a fogyasztók által nagyra becsült, különleges ízbeli jegyek, amelyeket a tejszín és a karácsonyi fűszerkeverék hozzáadásával érnek el.

Az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” kenőmájast hagyományosan az ünnepi időszak megnyitásaként vágják fel először. A műveletet a főpolgármester végzi el az aacheni városházán, ami jól mutatja, milyen szerepet tölt be ez a termék a helyi identitásban, illetve mennyire kötődik a termék hírneve a származási területéhez.

Az egyéb tényezőkkel együtt a hírnév alapját képező különleges termékminőséget az is igazolja, hogy több mint 40 éve megrendezik az „Aachener Weihnachts-Leberwurst” minőségi versenyt. A versenyen képzett, független szakértők vizsgálják a termékek minőségét a Német Mezőgazdasági Szövetség (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG) minőségi kritériumai alapján. Ez az Aachenben megrendezésre kerülő verseny megszilárdította és tovább javította a termék minőségét, mivel megerősítette a termelők tudatosságát arra vonatkozóan, hogy Aachenhez kötődő, helyi specialitást gyártnak.

A termék hírneve abban is megmutatkozik, hogy a májas évadnyitó felvágásáról és a minőségi versenyről a helyi és az országos sajtó, televízió és rádió is tudósít. Az aacheni mézeskalácshoz hasonlóan az „Aachener Weihnachts-Leberwurst” is azok közé a specialitások közé tartozik, amelyek Aachen gasztronómiai identitásának magját alkotják. 2004-ben ezt írta az országos terjesztésű húsipari szaklap, az afz: „Nem csak a reklámérték volt óriási. »Tavaly

sok vásárlónk kereste a hentesáruiüzletekben a Karls wurstot, ami egyes üzletekben most már egész évben kapható» – mondja örömmel Hubert Geerkens, és hozzáteszi: »Ha ez így megy tovább, a Karls wurst a végén még olyan keresett márka lesz, mint az Aachener Weihnachtsleberwurst.« (afz – allgemeine fleischer zeitung, 7. szám, 2004.2.11., 7. o., „Knappen boten die dampfende Karls wurst feil” [Apródok kínálták a gőzölgő Karls wurstot]).

Tehát az ipartestület akkori vezetője úgy utal az „Aachener Weihnachts-Leberwurst” kenőmájásra, mint olyan termékre, amelynek ismertségi szintjét a Karls wurst hosszú távon megpróbálja elérni – ez is mutatja, milyen hírnévnek örvend az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”. Ezenfelül az, hogy a cikk az országos terjesztésű afz szaklapban jelent meg, ugyancsak azt mutatja, hogy az „Aachener Weihnachts-Leberwurst” messze Aachen császárváros határain túl is ismert. A termék az aacheni karácsonyi piacon is kapható, ahol a turisták körében is nagy népszerűségnek örvend.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A termék hírnevének alapja a földrajzi eredet, amely a termék elnevezésében is megjelenik. Aachen több évszázados hagyományokkal rendelkezik a különleges kolbász- és májasfélék előállítására. Ez hozzájárult ahhoz, hogy az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” szezonális specialitássá válhatott, amely közismert a régió fogyasztóinak körében, akik nagyra becsülik kiváló minőségét és finom ízét. Amint az idézett sajtótudósítás is mutatja, az aacheni mézeskalácshoz hasonlóan az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” is azok közé a specialitások közé tartozik, amelyek Aachen gasztronómiai identitásának magját adják. Az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” ténylegesen olyan hírnévnek örvend, hogy a helyi termelők célul tűzik ki, hogy más, jellegzetesen aacheni termékekkel is hasonló sikereket érjenek el. A termék hírnevének az ad alapot, hogy a vásárló az „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” megvételekor olyan különösen jellegzetes, aacheni termékre számít, amely ezenkívül az aacheni kisiparosok által kifejlesztett receptúrából fakadó sajátos tulajdonságokkal is rendelkezik. A receptúrának köszönhetően a termék felértékelődik a fogyasztók szemében, mivel a májas olyan értékes és a karácsonyi időszakra jellemző összetevőket tartalmaz, mint a tejszín és a karácsonyi fűszerkeverék. A termék a földrajzi területhez kötődő, különleges hírnévnek örvend a fogyasztók körében, ami a következőknek köszönhető: az Aachenben kifejlesztett receptúrának; annak az aacheni hagyománynak, amely szerint ezt a kenőmájast csak a karácsonyi időszakban állítják elő és kínálják; a termék különleges hozzávalóinak, amelyeknek köszönhetően a termék a jellegzetes aacheni karácsonyi hagyományok részévé vált.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

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

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.