

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 312/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST»/«OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST»

N. CE: DE-PGI-0005-01053 – 5.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst»

2. Stato membro o paese terzo

Germania.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» è una specialità di salsiccia di fegato. A una temperatura di conservazione di circa 8 °C ha una consistenza spalmabile. La sua colorazione varia secondo la sua composizione da bruno chiaro a rosa chiaro. Il prodotto pronto alla vendita è insaccato in budello naturale o in un involucri sterile, in tessuto o viene messo in conserva in recipienti di vetro o banda stagnata.

Il contenuto di fegato e di carne magra è determinato dai requisiti relativi al settore delle carni e dei prodotti a base di carne in termini di eccellenza per ottenere delle salsicce di fegato di prima scelta. Il tenore proteico della carne senza proteine del tessuto connettivo è, in ogni caso, superiore al 10 %. Il tenore di BEFFE (metodo chimico) nelle proteine della carne non deve essere inferiore all'82 %. Il tenore in acqua estranea, nonostante l'aggiunta di panna contenente almeno il 30 % di materia grassa (comunemente denominata «Sahne» nell'area di produzione ed equivalente a «Rahm», un'altra espressione per la crema di latte) deve essere pari a zero.

La particolarità della «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» è l'aggiunta obbligatoria di panna e l'uso di una miscela di spezie natalizie.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La composizione della «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» è la seguente: carne suina, fegato suino, sale nitrato per salamoia, cipolle brasate, panna, miscela di spezie (coriandolo, cardamomo, pepe, zenzero, nonché ingredienti quali mirtilli rossi e anice). Il prodotto contiene sempre almeno due tra le spezie utilizzabili, tra cui figurano il coriandolo, il cardamomo, il pepe e lo zenzero. Alcune varianti sono affumicate.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si utilizza principalmente fegato fresco o congelato subito dopo la macellazione, per impedire che si producano sostanze amare indesiderate. Secondo la tradizione artigianale, per evitare la presenza di sostanze amare nella salsiccia, i dotti biliari del fegato sono rimossi a mano fino alle loro ramificazioni più piccole, contrariamente a quanto avviene nella produzione industriale. Il tenore di acqua nel prodotto finale dopo la cottura non deve essere superiore al tenore di umidità del prodotto prima della cottura. L'aggiunta della panna può quindi solo compensare la perdita di acqua provocata dalla cottura. Il tenore in acqua estranea deve quindi essere nullo. La quota di tessuto adiposo si compone di lardo scotennato, di bronza, di prosciutto e di carne suina.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della fabbricazione del prodotto pronto per la vendita devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Territorio della città di Aquisgrana

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La situazione geografica della città di Aquisgrana, che sorge in un bacino ed è protetta dalle sue mura, nel corso della lunga storia di roccaforte imperiale ha fatto sì che si instaurasse presto una particolare relazione tra i produttori locali, creando uno speciale senso di appartenenza. A tutt'oggi si parla ancora il dialetto di Aquisgrana, una variante del dialetto renano, a differenza di quanto accade per molti altri dialetti della Germania settentrionale e occidentale. Anch'esso contribuisce a sviluppare un senso di appartenenza tra la popolazione e i produttori locali, sentimento che si traduce anche nell'esistenza di specialità locali. In questo contesto geografico e storico si sono formate in modo particolare imprese artigianali che hanno trasmesso di generazione in generazione le ricette preferite dai clienti e i metodi di produzione tradizionali. Le imprese artigianali delle salumerie di Aquisgrana vantano una tradizione di oltre 200 anni nella produzione di salsicce.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il prodotto gode di una reputazione particolare, che dipende dall'origine geografica. Infatti, i legami esistenti tra produttori e la tradizione della loro città e il loro artigianato sono alla base della reputazione della specialità della salsiccia di fegato «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst», prodotta da oltre 120 anni con questo nome. La sua reputazione si basa sull'abilità e sull'esperienza degli artigiani salumieri di Aquisgrana, nonché sulle qualità oggettive del prodotto, vale a dire la particolare nota gustativa apprezzata dal consumatore, dovuta all'aggiunta di panna e della miscela di spezie natalizie.

Il tradizionale avvio della stagione avviene ogni anno con il primo taglio della «Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst», eseguito nel municipio dal sindaco di Aquisgrana in persona, il che dimostra l'importanza del prodotto per l'identità locale, e illustra come questa specialità goda di una particolare reputazione, connessa alla sua origine.

Inoltre la particolare qualità che contribuisce alla reputazione del prodotto, è attestata dal concorso di qualità «Aachener Weihnachtsleberwurst» organizzato da più di 40 anni. Durante il concorso giudici indipendenti e competenti valutano la qualità dei prodotti sulla base dei criteri della Società tedesca per l'agricoltura (*Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft*). Questo concorso che si svolge a Aquisgrana ha confermato e accresciuto la qualità del prodotto, poiché ha rafforzato la consapevolezza dei produttori di fabbricare una specialità locale, saldamente ancorata alla città di Aquisgrana.

La reputazione del prodotto è dimostrata anche dal fatto che la stampa nazionale e locale, la radio e la televisione danno notizia dell'avvio della stagione e dei concorsi di qualità. La «Aachener Weihnachtsleberwurst», come la «Aachener Printe», è uno degli elementi chiave dell'identità gastronomica di Aquisgrana. Infatti, nel 2004 la rivista a diffusione nazionale del settore della carne «afz» scriveva: «Non solo il valore pubblicitario era enorme. Molti dei

nostri clienti l'anno scorso hanno chiesto la Karlswurst nelle macellerie-salumerie specializzate e adesso alcuni colleghi la propongono durante tutto l'anno», riferisce Hubert Geerkens che si compiace in questi termini: «Se le cose continueranno così, essa diverrà un prodotto di marca come la "Aachener Weihnachtsleberwurst"» (afz - *allgemeine fleischer zeitung* n. 7 dell'11.2.2004, pagina 7, articolo intitolato «Knappen boten die dampfende Karlswurst feil»).

Il fatto che l'allora titolare della corporazione di categoria («Innungsmeister») abbia designato la «Aachener Weihnachtsleberwurst» come il prodotto di riferimento in termini di notorietà per la Karlswurst, dimostra l'elevata reputazione di cui gode la «Aachener Weihnachtsleberwurst». Inoltre, l'articolo pubblicato nella rivista a diffusione nazionale «afz» conferma che la reputazione di questo prodotto travalica i confini dell'antica città imperiale di Aquisgrana. Il prodotto è anche venduto al mercato di Natale di Aquisgrana e riscontra anche un grande successo tra i turisti.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La particolare notorietà del prodotto deriva dall'origine geografica, come indica il suo nome. Aquisgrana ha una tradizione secolare di fabbricazione di prodotti di salumeria particolari. Tutto ciò ha permesso all'«Aachener Weihnachts-Leberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» di imporsi come specialità stagionale, nota ai consumatori nella regione, che ne apprezzano la qualità e il sapore delicato. Come mostra la copertura mediatica di questo prodotto, la «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst», come la Aachener Printe, è uno degli elementi chiave dell'identità gastronomica della città imperiale di Aquisgrana. Infatti, la reputazione delle «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» è tale che i produttori di altri prodotti tipici della città si prefiggono di raggiungerne la stessa notorietà. Il buon nome di questa salsiccia fa sì che l'acquirente della «Aachener Weihnachtsleberwurst»/«Oecher Weihnachtsleberwurst» si aspetti di acquistare un prodotto locale particolarmente autentico, che possiede inoltre caratteristiche specifiche dovute alla ricetta messa a punto dai maestri salumieri di Aquisgrana. Agli occhi del consumatore, tale ricetta implica una valorizzazione del prodotto contenente ingredienti di elevata qualità, caratteristici delle festività natalizie, come la panna e una miscela di spezie natalizie. La reputazione commerciale specifica, legata alla zona geografica, di cui gode il prodotto si basa quindi da un lato su questa ricetta elaborata ad Aquisgrana, sulla solida tradizione di produzione e vendita del prodotto nella stagione natalizia e sui suoi ingredienti specifici che sono parte integrante della particolare tradizione natalizia di Aquisgrana.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Cfr. nota a piè di pagina 2.