

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 312/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST / OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST

EK Nr.: DE-PGI-0005-01053 – 5.11.2012.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oecher Weihnachtsleberwurst

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oecher Weihnachtsleberwurst ir Āhenes Ziemassvētku aknu desa. Aptuveni 8 °C uzglabāšanas temperatūrā tai ir ziežama konsistence. Atkarībā no sastāva tā ir gaiši brūnganā līdz gaiši sārtā krāsā. Pārdošanai gatavais produkts tiek pildīts dabiskās zarnās, sterilos apvalkos, linaudekla apvalkos vai konservu traukos no stikla vai skārda.

Aknu un liesās gaļas saturu nosaka Vadlīnijās par gaļu un gaļas izstrādājumiem (*Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse*) iekļautās prasības, kas piemērojamas augstākā labuma (1a šķiras) aknu desām. Gaļas olbaltumvielu saturs bez saistaudu olbaltumvielām jebkurā gadījumā ir augstāks par 10 %. Ķīmiskajās analīzēs noteiktais gaļas olbaltumvielu saturs bez saistaudu olbaltumvielām ir vismaz 82 %. Neraugoties uz to, ka izstrādājumam tiek pievienots krējums, kura tauku saturs ir vismaz 30 % (ražošanas apgabalā šādu krējumu sauc par *Sahne*), ārējā ūdens saturam jābūt vienādam ar nulli.

Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oecher Weihnachtsleberwurst specifiska iezīme ir krējuma obligāta pievienošana un Ziemassvētku garšvielu maisījuma lietošana.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oecher Weihnachtsleberwurst sastāvā ir cūkgaļa, cūkas aknas, nitrītsāls, sutināti sīpoli, krējums, garšvielu maisījums (jo īpaši koriandrs, kardamons, pipari, ingvers, kā arī tādas sastāvdaļas kā brūklenes un anīss). Aknu desu ražošanā (cita starpā) var izmantot koriandru, kardamonu, piparus un ingveru, un to sastāvā vienmēr jābūt vismaz divām minētajām garšvielām. Daži desu paveidi ir kūpināti.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Principā tiek izmantotas svaigas aknas vai tūlīt pēc kaušanas sasaldētas aknas, jo citādi tajās veidojas nevēlamas rūgtvielas. Lai nepieļautu rūgtvielu nokļūšanu desā, saskaņā ar amatnieku tradīcijām un atšķirībā no rūpnieciskās ražošanas aknu žultsvadi tiek manuāli atdalīti līdz pat to sazarojuma vietai. Gatavā izstrādājuma ūdens saturs pēc uzkaršēšanas nedrīkst pārsniegt produkta ūdens saturu pirms uzkaršēšanas. Tātad, pievienojot krējumu, drīkst tikai kompensēt termiskajā apstrādē radušos ūdens zudumu. Tas nozīmē, ka ārējā ūdens saturam jābūt vienādam ar nulli. Taukaidu saturu veido speķis bez ādas, un tas var būt pakakles speķis, šķiņķa atgriezumī un no filejas atdalītas speķa sloksnes.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem pārdošanai gatavā izstrādājuma ražošanas posmiem jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Āhenes pilsētas teritorija

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Tā kā Āhenes ģeogrāfiskā atrašanās vieta ir ieleja, to apjož pilsētas mūris un tā gadsimtiem ilgi bija ķeizara pāļs, vietējos ražotājos jau agri iemājoja īpašs cunftes piederības gars. Daudzi dialekti Vācijas ziemeļu un rietumu daļā ir izzuduši, turpretī Āhenes dialektā, kas ir Reinas dialekta paveids, ļaudis runā joprojām. Arī tas stiprina iedzīvotāju un vietējo ražotāju kopības sajūtu, kas izpaužas arī kā plašs vietējo ēdienu klāsts. Uz šā ģeogrāfiskā un vēsturiskā fona ir izveidojušies amatnieku uzņēmumi, kuri klientu iecienītās receptes un tradicionālās ražošanas metodes ir nodevuši no paaudzes paaudzē līdz pat mūsu dienām. Āhenes miesnieku uzņēmumi šodien var atskatīties uz vairāk nekā 200 gadu senām desu ražošanas tradīcijām.

5.2. *Produkta specifika*

Produktam ir īpaša reputācija, kuras pamatā ir tā ģeogrāfiskā izcelsme. Ražotāju uzticība pilsētas un amata tradīcijām iedibināja arī aknu desas *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst* reputāciju. Ar šādu nosaukumu to ražo jau vairāk nekā 120 gadus. Reputācijas pamatā ir Āhenes amatnieku meistarība un pieredze, un tā sasaucas ar produkta objektīvajām īpašībām, proti, patērētāji ir ļoti iecienījuši īpašās garšas nianšes, kas veidojas, pievienojot tam krējumu un Ziemassvētku garšvielu maisījumu.

Tradicionāli svētku laiks sākas, kad pirmo reizi tiek griezta jaunā *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst*. To dara virsbirģermeistars Āhenes pilsētas rātsnamā, un tas apliecina to, cik liela ir šā produkta nozīme vietējās identitātes veidošanā, un rāda, ka izstrādājumam piemīt īpaša reputācija, kas saistīta ar tā izcelsmi.

Īpašo kvalitāti, kas ir viens no reputācijas pamatfaktoriem, apliecina arī *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst* kvalitātes konkurss, kas notiek jau vairāk nekā 40 gadus. Tajā apmācīti, neatkarīgi žūrijas locekļi vērtē produkta kvalitāti, pamatojoties uz Vācijas Lauksaimniecības biedrības (*Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft*) kvalitātes normām. Šis Āhenē notiekošais konkurss ir nostabilizējis un kāpinājis produkta kvalitāti, jo ražotāju vidū tas ir nostiprinājis apziņu, ka tie gatavo īpašu produktu, kura saknes meklējamas Āhenē.

Produkta slavu apliecina tas, ka par svētku laika sākumu un par kvalitātes konkursiem tiek rakstīts gan vietējas, gan valsts nozīmes preses izdevumos, kā arī ziņots radio un televīzijā. Āhenes Ziemassvētku aknu desa tāpat kā piparkūkas *Aachener Printe* ir viens no pamatelementiem, uz kuriem balstās Āhenes kulinārā identitāte. Tā 2004. gadā gaļas nozares profesionālajā izdevumā "*afz*", kas tiek izplatīts visā Vācijā, rakstīts: "Mīlzu panākumi ne tikai reklāmas jomā. "Daudzi mūsu klienti specializētajos gaļas veikalos pēdējā gada laikā ir taujājuši tieši pēc Kārļa

desas (*Karls wurst*), un dažu kolēģu sortimentā tā nu ir visu gadu,” stāsta Hüberts Gērkenss (*Hubert Geerkens*) un priecīgi piebilst: “Ja tā turpināsies, Kārļa desa kļūs par firmas precī – gluži kā Āhenes Ziemassvētku aknu desa” (*afz – allgemeine fleischer zeitung* Nr. 7, 11.2.2004., 7. lpp., raksts “*Knappen boten die dampfende Karls wurst feil*”).

Tas, ka toreizējais amatnieku brālības meistars Āhenes Ziemassvētku aknu desu min kā produktu, kura atpazīstamību tālākā nākotnē jātiecas sasniegt arī Kārļa desai, apliecina Āhenes Ziemassvētku aknu desas reputāciju. Turklāt raksts publicēts valsts nozīmes izdevumā “*afz*”, un tas liecina, ka šī reputācija sniedzas tālu aiz senās ķeizara pilsētas Āhenes robežām. Produktu tirgo Āhenes Ziemassvētku tirdziņā, un tas ir ļoti iecienīts arī tūristu vidū.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Produkta īpašā reputācija izriet no tā ģeogrāfiskās izcelsmes, uz kuru norāda nosaukums. Āhenē ir gadsimtiem senas īpašu desu ražošanas tradīcijas. Tās ir rosinājušas to, ka *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst* ir izveidojusies par sezonālu ēdienu, kas ir labi zināms patērētājiem reģionā un tiek īpaši augstu vērtēts izcilās kvalitātes un delikātās garšas dēļ. Kā liecina attiecīgi raksti presē, *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst* tāpat kā piparkūkas *Aachener Printe* ir viens no pamatelementiem, uz kuriem balstās senās ķeizara pilsētas Āhenes kulinārā identitāte. Faktiski *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst* reputācija ir tāda, ka ražotāji izvirza mērķi panākt, lai šāda reputācija būtu arī citiem tipiskajiem Āhenes produktiem. Reputācija nozīmē to, ka pircējs, kurš iegādājas *Aachener Weihnachts-Leberwurst* / *Oecher Weihnachtsleberwurst*, cer iegūt īpaši autentisku Āhenes produktu, kam turklāt piemīt izcila īpašība, kuru pamatā ir Āhenes amatnieku izstrādāta recepte. Šī recepte ceļ produkta vērtību patērētāju acīs, jo produkts satur Ziemassvētku laikam raksturīgās augstvērtīgās sastāvdaļas – krējumu un Ziemassvētku garšvielu maisījumu. Īpašā, ar ģeogrāfisko apgabalu saistītā reputācija, kāda produktam ir patērētāju acīs, balstās uz Āhenē izstrādāto recepti, uz Āhenē pastāvošo tradīciju ražot un tirgot produktu tikai Ziemassvētku laikā un uz tā īpašajām sastāvdaļām, kas to padara par īpašo Āhenes Ziemassvētku tradīciju neatņemamu daļu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

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

⁽³⁾ Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.