

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 312/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾**„AACHENER WEIHNACHTSLEBERWURST”/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST”****EU-nr.: DE-PGI-0005-01053 — 5.11.2012****BGA (X) BOB ()****1. Naam**

„Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” is een leverworstspecialiteit. Bij een bewaartemperatuur van ca. 8 °C heeft het een stevige, smeerbare consistentie. De kleur varieert van lichtbruin tot lichtroze, afhankelijk van de samenstelling ervan. Het eindproduct is afgevuld in natuurdarmen, steriele darmen, linnen darmen, in glazen potten of in blik.

Het lever- en magervleesgehalte wordt bepaald door de eis die in de richtsnoeren voor vlees en vleesproducten wordt gesteld aan 1a-leverworst van topkwaliteit. Het gehalte aan vleeseiwit dat vrij is van bindweefsel-eiwit (BEVVG-gehalte), ligt altijd boven de 10 %. Het chemisch bepaalde BEVVG-gehalte van het vleeseiwit bedraagt ten minste 82 %. Hoewel room (in het productiegebied „Sahne” genoemd) met een vetgehalte van ten minste 30 % wordt toegevoegd, mag de worst geen toegevoegd water bevatten.

Het bijzondere van „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” is de verplichte toevoeging van room en het gebruik van een kerstkruidentmix.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Samenstelling van „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”: varkensvlees, varkenslever, nitrietpekelsout, gestoofde ui, room, kruidenmix (voornamelijk koriander, kardemom, peper, gember en ingrediënten zoals veenbessen en anijs). Het product bevat altijd ten minste twee van de mogelijke specerijen zoals koriander, kardemom, peper en gember. Sommige variaties van „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” zijn gerookt.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Er wordt altijd verse of kort na het slachten ingevroren lever gebruikt om te voorkomen dat ongewenste bittere stoffen ontstaan. Anders dan bij industriële worstfabricage worden de galwegen in de lever traditioneel tot in de vertakking handmatig verwijderd om te voorkomen dat bittere stoffen de worst binnendringen. Het verhitte eindproduct mag niet meer water bevatten dan vóór het verhitten. De toegevoegde room mag daarom alleen water compenseren dat tijdens het koken verloren gaat, en mag het watergehalte niet doen toenemen. De worst mag dus geen toegevoegd water bevatten. Het vetweefsel bestaat uit ontzwoerd spek en buikspek, ham en kettingvlees.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het gehele bereidingsproces tot aan de productie van het eindproduct moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De stad Aken.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Door de geografische ligging van Aken in een dal is in de stad, beschermd door stadsmuren, in de loop van haar lange bestaan als keizerlijk bolwerk onder lokale producenten al snel een bijzonder, professioneel samenhorigheidsgevoel ontstaan. Anders dan vele andere dialecten in het noorden en westen van Duitsland wordt het Akens dialect, een variant van het Rijnlands dialect, tot op de dag van vandaag gesproken. Ook daaraan ligt het samenhorigheidsgevoel onder de bevolking en de lokale producenten ten grondslag dat zich mede in de lokale specialiteiten manifesteert. Tegen deze geografische en historische achtergrond ontstonden ambachtelijke bedrijven die van generatie op generatie de gewaardeerde recepten en traditionele productiemethoden hebben doorgegeven tot op de dag van vandaag. De Akense ambachtelijke slagers kunnen terugblikken op een tweehonderdjarige traditie in de worstenmakerij.

5.2. *Specificiteit van het product*

Het product geniet een bijzondere faam die berust op zijn geografische oorsprong. De verbondenheid van de producenten met de tradities van hun stad en hun ambacht heeft de basis heeft gelegd voor de uitstekende reputatie van „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” als leverworstspecialiteit. Het product wordt al meer dan 120 jaar onder die naam geproduceerd. De faam is gebaseerd op de vaardigheden en ervaring van Akense ambachtelijke slagers en is gekoppeld aan objectieve productkwaliteiten: de zeer gewaardeerde speciale smaak die de worst krijgt door de toevoeging van room en het gebruik van een kerstkruidenmix.

Het jaarlijkse aansnijden van een „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” door de burgemeester van Aken in het stadhuis luidt het begin van het seizoen in. Daaruit blijkt dat het product voor de lokale identiteit een bijzondere betekenis heeft en een aan de oorsprong ervan gerelateerde faam geniet.

De bijzondere kwaliteit die mede ten grondslag ligt aan die reputatie, blijkt ook uit het feit dat al ruim veertig jaar een „Aachener Weihnachtsleberwurst”-kwaliteitswedstrijd wordt gehouden waarbij een ervaren, onafhankelijke jury de kwaliteit van de producten beoordeelt op basis van de normen van de *Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft*. Deze wedstrijd in Aken heeft geleid tot een stabielere en betere kwaliteit van het product omdat de lokale producenten er zich sterker van bewust werden dat zij een lokale, in Aken verankerde specialiteit vervaardigden.

De reputatie van het product blijkt ook uit het feit dat over het begin van het seizoen en over de kwaliteitswedstrijden wordt bericht in de lokale en nationale pers en op radio en tv. De „Aachener Weihnachtsleberwurst” is evenals de „Aachener Printen” (peperkoek) een van de pijlers van de Akense culinaire identiteit. AFZ, het nationale vakblad van de vleesindustrie, schreef in 2004: „Niet alleen is het zeer positieve reclame. Zo bericht Hubert Geerkens:

„Vorig jaar vroegen veel van onze klanten al naar „Karlswurst” bij de slager. Bij sommige collega's is het nu het hele jaar door verkrijgbaar. Als het zo doorgaat, wordt het nog een merkartikel net als „Aachener Weihnachtsleberwurst”” (AFZ — *Allgemeine Fleischer Zeitung* nr. 7 van 11 februari 2004, blz. 7, *Knappen boten die dampfende Karlswurst feil*).

Uit het feit dat de toenmalige gildemeester de „Aachener Weihnachtsleberwurst” noemde als het door de „Karlswurst” qua bekendheid te evenaren voorbeeld, blijkt welke reputatie de „Aachener Weihnachtsleberwurst” geniet. Dat het artikel in de AFZ is verschenen, toont bovendien aan dat die reputatie tot ver buiten de grenzen van de oude keizerlijke stad Aken reikt. De worst wordt ook verkocht op de kerstmarkt van de stad, waar het erg populair is onder andere toeristen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Het product ontleent zijn reputatie aan zijn geografische oorsprong die in de naam van het product voorkomt. Speciale worstproducten worden al eeuwenlang in Aken geproduceerd. Deze lange traditie heeft ertoe bijgedragen dat de „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” kon uitgroeien tot een seizoensgebonden specialiteit die bij de consument in de regio bekend is en gewaardeerd wordt om de hoge kwaliteit en subtiële smaak ervan. Evenals „Aachener Printen” is „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” blijkens onder meer de berichtgeving in de pers een van de pijlers van de culinaire identiteit van de oude keizerstad Aken. Feitelijk is de reputatie van „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” zo groot dat de producenten streven naar dezelfde faam voor andere typisch Akense producten. Op grond van die reputatie verwachten kopers van de „Aachener Weihnachtsleberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” een authentiek product uit Aken, dat bovendien beschikt over specifieke eigenschappen die berusten op een recept dat door Akense ambachtslieden is ontwikkeld. Door dit recept krijgt het in de ogen van de consument meerwaarde. Het bevat namelijk het met het kerstfeest verbonden hoogwaardige ingrediënt room en een kerstkruidenmix. De bijzondere, geografisch verankerde faam die het product bij de consument geniet, berust mede op het in Aken ontwikkelde recept, op de traditie van de stad om het product alleen in de kerstperiode te maken en te verkopen, en op zijn speciale ingrediënten waardoor het deel is geworden van de specifiek Akense kersttraditie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Zie voetnoot 2.