

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

(2016/C 99/08)

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

ENIG DOCUMENT

„OECHER PUTTES”/„AACHENER PUTTES”

EU-nummer: DE-PGI-0005-0946-2.2.2012

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Oecher Puttes”/„Aachener Puttes”

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

„Oecher Puttes” is de dialectvariant van de naam „Aachener Puttes”. In dit enig document verwijst het gebruik van de ene naam ook naar de andere variant.

Voor de vervaardiging van het product wordt het volgende gebruikt: varkenskopshuid, varkensvet, varkensvlees, varkenszwoerd, bloed, nitrietpekkel, gesmoorde uien, specerijenmengsel (in het bijzonder peper, marjolein, tijm, kruidnagel en nootmuskaat). Het gebruik van marjolein is verplicht.

„Oecher Puttes” is een kruidig afsmakende, ambachtelijke bloedworstspecialiteit van eigen bodem, die vers, geconserveerd of gerookt wordt verkocht. Sommige varianten van „Oecher Puttes” worden gerookt.

Voor deze specialiteitsworst wordt het vlees (varkensvet zonder zwoerd, varkenskopshuid, zwoerd en mager vlees) voorgedroogd in heet water. Het bloed wordt verwarmd tot 45 °C voordat het wordt vermengd met de overige ingrediënten. Het zwoerd wordt gesneden en bij het bloed gevoegd en de varkenskopshuid wordt versneden met het magere vlees. Vervolgens worden de gesmoorde uien toegevoegd, samen met de nitrietpekkel, de specerijen en een weinig kookvocht. Daarna wordt het geheel fijngesneden. Na toevoeging van het in blokjes gesneden varkensvet wordt de worstmassa in een natuurdarm (dunne runderdarm, varkenskrausdarm of varkenskap) of een steriele darm geperst of in glazen potten of conservenblikken gestopt. Vervolgens worden de producten, afhankelijk van de vereiste houdbaarheid en van hun omvang gedurende een bepaalde tijd gestoofd in een waterbad van 78 °C of in een drukkookketel verhit tot halfconserven, drierierdeconserven of volconserven. De natuurlijke darmen kunnen voor smaak- of conserveringsdoeleinden worden gerookt.

Het verse varkensvet wordt gegaard, in blokjes van gelijke grootte gesneden en vervolgens met de hand door het bloed, het varkenszwoerd en het varkensvlees gemengd. De worst bevat ongeveer 35 % vet en ongeveer 20 % mager vlees. Het maximale vetgehalte is 40 %.

Het spiereiwitgehalte (BEFFE = Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß) van „Oecher Puttes” bedraagt minstens 5 % en voldoet daarmee aan de richtsnoeren voor een bloedworst van gemiddelde kwaliteit zoals vastgesteld door de Duitse commissie inzake de levensmiddelencode.

De rauwe massa „Oecher Puttes” wordt in een natuurdarm (dunne runderdarm, varkenskrausdarm of varkenskap) of een steriele darm geperst of in glazen potten of conservenblikken gestopt.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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

Alle onderdelen van de productie van het verkoopklare product moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied: van het controleren van de ingrediënten bij levering aan het productiebedrijf tot het beschikbaar stellen van het verkoopklare product in zijn verpakking. Het openmaken van de eerste verpakking (om bijv. de worsten uit het blik te halen, de in darmen geperste worsten te versnijden tot plakjes die vervolgens in vacuümfolie worden verpakt) mag plaatsvinden buiten het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspn, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

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

De stad Aken.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

„Oecher Puttes” is een traditioneel product uit Aken. Dankzij de geografische ligging van Aken in een keteldal en de bescherming die wordt geboden door de stadsmuur, is er al vroeg een specifieke regionale identiteit ontstaan die de stad onderscheidt van het omliggende gebied. Rond het begin van de industrialisatie, zo'n 200 jaar geleden, kreeg Aken opnieuw een speciale rol. In het gebied ten zuiden van Aken verspreidde de industrialisatie zich in een snel tempo, terwijl de bedrijvigheid in de vruchtbare regio's ten noordoosten ervan grotendeels in het teken van de landbouw bleef staan. In dit spanningsveld tussen industrialisatie en traditionele landbouw bezorgde „Oecher Puttes” de fabrieksarbeiders en mijnwerkers de nodige eiwitten en calorieën voor hun hard labeur, en de boeren de mogelijkheid hun geslachte dieren duurzaam -inclusief bijproducten zoals bloed — te gebruiken. Zo ontstonden ambachtelijke bedrijven, die de door hun klanten gewaardeerde traditionele recepten en productiemethoden tot op heden van generatie op generatie hebben doorgegeven.

Specificiteit van het product

Deze aanvraag is gebaseerd op de bijzondere reputatie van de beschermde naam. Deze reputatie is nauw verbonden met de geografische oorsprong van „Oecher Puttes” en de typische kenmerken van dit product.

Bloedworst in de vorm van „Oecher Puttes” is stevig verankerd in het taal-/dialectgebied van Aken. De term „Oecher Puttes” wordt exclusief gebruikt voor bloedworst die in Aken wordt geproduceerd. Het product is populair in de regionale keuken, bv. gebakken, samen met appeltjes, aardappelen en uien. Dit gerecht staat in het dialect van Aken bekend als „Hömmel än Eäd” (hemel en aarde). „Oecher Puttes” is echter ook populair in combinatie met aardappelpuree en zuurkool („Kompes”) of als onderdeel van een picknick. Er bestaat een sterk verband tussen het carnaval in Aken („Fastelovvend”) en de „Oecher Puttes”, die tijdens de feestelijkheden in de vorm van een ring als proviand of als strooigoed wordt gebruikt en zelfs als orde (de „Puttes-Orden”) wordt uitgereikt. Deze orde en de uitreikingsceremonie zijn stevig ingebed in de carnavaltraditie van Aken. Ontvangers van de orde zingen in hun dankrede de lof van de „Oecher Puttes”. Zelfs de dichter Johann Ferdinand Jansen (1758-1834), die in het dialect van Aken schreef, wijdde in 1815 een gedicht, „Der Puttes”, aan het product. Dit gedicht eindigt met de regels: „Ich wehß, et is der beiste Keuh/för Erm en auch för Rich;/Nuis kömmt, dat sag ich ohne Scheu,/Gebrohne Puttes glich” (Er is geen beter eten/voor armen noch voor rijken/niets is, dat mag u weten/met Puttes te vergelijken). Hoe populair en bijzonder de „Oecher Puttes” is, blijkt uit de talrijke uitdrukkingen, verhalen en gedichten, met name in het dialect, waarin het product voorkomt. Een bekende uitdrukking is „Fastelovvend een Oche — Ohne Puttes jeäht et net” (Carnaval in Aken — zonder Puttes gaat het niet). „Oecher Puttes” is te vinden op bijna alle menukaarten in de traditionele restaurants die zich voornamelijk in de oude binnenstad van Aken bevinden, maar ook de moderne keuken mag graag experimenteren met „Oecher Puttes”.

Het product heeft dan ook specifieke kenmerken. Het gebruik van vers varkensvet („Speck”) draagt bij aan de bijzondere reputatie, aangezien de versheid een belangrijke rol speelt in het tegengaan van ongewenste oxidatie, die de worst ranzig maakt wanneer deze tijdens een langere opslagperiode in contact komt met zuurstof. Zelfs door het varkensvet kort voordien in te vriezen wordt oxidatie niet doeltreffend tegengegaan. Daarom garandeert alleen het gebruik van vers varkensvet dat aan de hoge smaak- en kwaliteitseisen van de producenten wordt voldaan. Vers varkensvet levert derhalve een bepalende bijdrage tot de kenmerkende smaak. De aanwezigheid van het varkensvet wordt ook duidelijk op het snijvlak van de worst. Voorafgaand aan het vermengen worden de blokjes varkensvet langzaam verwarmd in het kookvocht totdat ze enigszins doorzichtig zijn en bij licht aandrukken tussen de vingers „wegspringen”. Door het varkensvet op deze manier te koken, wordt voorkomen dat het rood kleurt door het bloed, steken de witte vetblokjes af tegen het donkere worstmengsel en krijgt het snijvlak van de „Oecher Puttes” zijn kenmerkende uitzicht.

Het bloed moet worden verwarmd tot ongeveer 45 °C voordat het met het vlees en het zwoerd wordt gemengd. Zo wordt de metaalachtige smaak van het bloed minder geprononceerd, wat belangrijk is voor de smaak van „Oecher Puttes”. Ook kan het worstmengsel zich zo beter binden wanneer het in blokjes gesneden varkensvet wordt toegevoegd.

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 speciale verband tussen het product en het gebied waar het wordt geproduceerd, is gebaseerd op de bijzondere reputatie van het product, die op haar beurt weer teug te voeren is op de oorsprong in de stad Aken en de kennis van de ondernemingen die de worst produceren. De expertise en de ervaring van het slagersgilde in Aken zorgen ervoor dat de stad al eeuwenlang verfijnde worsten produceert. Deze productiekennis is en wordt van generatie op generatie doorgegeven, zodat de reputatie van de „Oecher Puttes” wordt gewaarborgd. De ambachtelijke ondernemingen die vermeld staan in deze aanvraag, kunnen bogen op een tweehonderd jaar oude traditie in de productie van „Oecher Puttes”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van onderhavige verordening)

Link: <https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/41117>
