

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 312/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾**„AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST“/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST“****ES št.: DE-PGI-0005-01053 – 5.11.2012****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija.

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ je specialiteta iz jetrnega namaza. Pri temperaturi skladiščenja okrog 8 °C ima mazljivo konsistenco. Odvisno od sestave je svetlo rjavkaste do svetlo rožnate barve. Proizvod, pripravljen za prodajo, je polnjen v naravna čreva, sterilne ovitke, ovitke iz blaga ali v konzerve iz stekla ali bele pločevine.

Delež jeter in pustega mesa je določen z zahtevami smernic za meso in mesne izdelke za jetrne namaze vrhunske kakovosti 1a. Delež mesnih beljakovin brez beljakovin iz vezivnega tkiva je v vsakem primeru nad 10 %. Kemično ugotovljeni odstotek mesnih beljakovin brez beljakovin iz vezivnega tkiva v mesnih beljakovinah je najmanj 82 %. Delež dodane vode mora biti 0 %, čeprav je dodana smetana („Sahne“) z vsaj 30 % maščobe (nem. „Sahne“ je običajen izraz za smetano v zadevnem geografskem območju).

Posebnost proizvoda „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ je obvezno dodajanje smetane in uporaba božične mešanice začimb.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

„Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ vsebuje svinjino, svinjska jetra, nitrarno sol, prazno čebulo, smetano, mešanico začimb (predvsem koriander, kardamom, poper, ingver ter dodatke kot npr. brusnice in janež). Proizvod vsebuje vselej najmanj dve izmed naslednjih začimb, ki jih je (med drugim) mogoče dodati: koriander, kardamom, poper in ingver. Nekatere različice so dimljene.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Načeloma se uporabljajo sveža jetra oziroma jetra, ki so bila zamrznjena takoj po zakolu, saj v nasprotnem primeru nastanejo nezaželene grenčine. Da grenčine ne bi prišle v namaz, se za razliko od industrijske proizvodnje v skladu s tradicijo obrti žolčevodi v jetrih odstranijo ročno vse do razvejitev žolčevodov. Odstotek vode v končnem proizvodu po segretju ne sme presegati odstotka vode v proizvodu pred segretjem. Z dodajanjem smetane se torej sme nadomestiti samo voda, ki se je izgubila med kuhanjem, in nič več. Odstotek dodane vode mora biti torej 0 %. Maščobno tkivo izvira iz slanine z odstranjeno kožo kot npr. podgrline, odrezki šunke in kite.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja proizvoda, pripravljenega za prodajo, se mora v vseh stopnjah izvajati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.7 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje mesta Aachen.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Zaradi geografske lege mesta Aachen, ki leži v kotlini in je zaščiten z obzidjem, je skozi dolgo zgodovino, ki jo ima mesto kot sedež cesarjev, lokalne proizvajalce že zgodaj povezal poseben cehovski občutek skupne pripadnosti. Aachensko narečje, različica renskega narečja, se za razliko od številnih drugih narečij v severni in zahodni Nemčiji govori še danes. Tudi narečje ustvarja občutek skupne pripadnosti prebivalstva in lokalnih proizvajalcev, ki se kaže tudi v obstoju lokalnih specialitet. V tem geografskem in zgodovinskem okviru so na svojski način nastala obrtna podjetja, v katerih so se iz roda v rod vse do danes prenašale recepture, priljubljene pri kupcih, in tradicionalni načini izdelave. Aachenska mesarska podjetja se danes ponašajo z več kot dvestoletno tradicijo izdelave klobas in namazov.

5.2 Posebnosti proizvoda

Proizvod zaradi svojega geografskega porekla uživa poseben sloves. Zaradi povezanosti proizvajalcev s tradicijo njihovega mesta in njihove obrti je zaslovela tudi specialiteta iz jetrnega namaza „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“. Pod tem imenom se proizvaja že več kot 120 let. Njen sloves temelji na veščini in izkušnjah aachenskega mesarstva in je povezan z objektivnimi kvalitetami proizvoda, namreč posebnega okusa, ki ga potrošniki cenijo in ki se doseže z dodajanjem smetane in božične mešanice začimb.

Po tradiciji se sezona vsako leto začne, ko se prvič odreže „Aachener Weihnachts-Leberwurst“/„Oecher Weihnacht-leberwurst“. To naredi nadžupan v mestni hiši mesta Aachen, kar dokazuje, da je proizvod zelo pomemben za lokalno identiteto in da uživa poseben sloves, ki izhaja iz njegovega izvora.

Nadaljnji dokaz za posebno kakovost, ki je eden od razlogov za njegov sloves, je tekmovanje v kakovosti „Aachener Weihnachtsleberwurst“, ki se prireja že več kot 40 let. Kakovost proizvodov na njem preverjajo izurjeni neodvisni okuševalci v skladu z merili kakovosti DLG. Zaradi tega tekmovanja, ki poteka v Aachnu, se je kakovost proizvoda ustalila in zvišala, saj se je med proizvajalci utrdila zavest, da izdelujejo lokalno specialiteto, ki izvira iz Aachna.

Sloves proizvoda se kaže v tem, da je o začetku sezone in tekmovanjih v kakovosti poročalo časopisje na lokalni in državni ravni, pa tudi televizija in radio. „Aachener Weihnachtsleberwurst“ spada skupaj z „Aachener Printe“ med osrednje točke kulinarične identitete Aachna. V „afz“, strokovni reviji za mesarstvo, ki se prodaja po vsej državi, je bilo leta 2004 zapisano: „Ni bila izjemno velika samo oglaševalska vrednost. Veliko naših kupcev je v specializiranih mesarskih prodajalnah že prejšnje leto povpraševalo po Karlovi klobasi, nekateri kolegi pa jo zdaj prodajajo

skozi vse leto,' poroča Hubert Geerkens in z veseljem dodaja: 'Če bo šlo tako naprej, bo postala še blagovna znamka, kakor je „Aachener Weihnachtsleberwurst“.' (afz - allgemeine fleischer zeitung št. 7 z dne 11. februarja 2004, str. 7, „Knappen boten die dampfende Karlswurst feil“).

Dejstvo, da tedanji cehovski mojster navaja „Aachener Weihnachtsleberwurst“ kot izdelek, čigar sloves naj bi nekoč kot oddaljeni cilj dosegla tudi Karlova klobasa, kaže, kakšen sloves uživa „Aachener Weihnachtsleberwurst“. Iz dejstva, da je bil članek objavljen v reviji „afz“, ki se prodaja po vsej državi, pa se vidi, da ta sloves daleč presega meje starega cesarskega mesta Aachen. Proizvod se prodaja tudi na božični tržnici v Aachnu in tam vselej naleti na dober odziv pri turistih.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Poseben sloves proizvoda izhaja iz geografskega porekla, ki je razvidno iz imena. V Aachnu obstaja stoletna tradicija proizvodnje posebnih klobasnih izdelkov. Ta tradicija je pripomogla k temu, da se je „Aachener Weihnachtsleberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ lahko uveljavil kot sezonska specialiteta, ki jo potrošniki v regiji poznajo in jo cenijo zaradi visoke kakovosti in izbranega okusa. Kot med drugim izhaja iz poročil v časopisju, spada „Aachener Weihnachtsleberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ skupaj z „Aachener Printe“ med osrednje točke kulinarčne identitete starega cesarskega mesta Aachen. Sloves „Aachener Weihnachtsleberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ je dejansko tolikšen, da si proizvajalci prizadevajo, da bi enak sloves dosegli tudi za druge značilne aachenske proizvode. Sloves proizvoda je v tem, da kupec pri nakupu „Aachener Weihnachtsleberwurst“/„Oecher Weihnachtsleberwurst“ pričakuje posebno pristen aachenski proizvod, ki ima poleg tega tudi posebne lastnosti, izhajajoče iz recepture, razvite v aachenski obrti. Ta receptura daje proizvodu v oči kupca višjo vrednost, saj proizvod vsebuje smetano kot visokokakovosten dodatek, značilen za božične praznike, in božično mešanico začimb. Poseben geografsko pogojen sloves, ki ga proizvod uživa pri kupcih, torej temelji na recepturi, razviti v Aachnu, na izključno aachenski tradiciji proizvodnje, v skladu s katero se proizvod izdeluje in ponuja samo v božični sezoni, in posebnih dodatkih, zaradi katerih je postal neločljiv del posebne aachenske božične tradicije.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Glej opombo 2.