

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 312/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****„AACHENER WEIHNACHTS-LEBERWURST”/„OECHER WEIHNACHTSLEBERWURST”**

NR WE: DE-PGI-0005-01053 – 5.11.2012

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (gotowane, solone, wędzone itp.)

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” jest specjałem podobnym do wątrobianki. Przy temperaturze przechowywania ok. 8 °C charakteryzuje się zwartą konsystencją i nadaje się do smarowania. W zależności od składników może przyjmować barwę od jasnobrązowej po bladoróżową. Gotową masę pakuje się w naturalne osłonki z jelita, sterylne osłonki sztuczne lub osłonki płócienne bądź konserwuje się w szklanych słoikach lub metalowych puszkach.

Proporcje wątroby i chudego mięsa ustala się według wymogów określonych w wytycznych dotyczących wysokiej jakości mięsa i produktów mięsnych (*Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Spitzenqualität*), 1a Wątrobianki. Zawartość białka mięsa bez białka tkanki łącznej zawsze przekracza poziom 10 %. Oznaczona w drodze analizy chemicznej zawartość białka mięsa w łącznej zawartości białka wynosi przynajmniej 82 %. Zawartość wody dodanej w produkcie musi być bliska zeru mimo dodatku śmietany o zawartości tłuszczu przynajmniej 30 % (niem. *Sahne*, jest zwyczajową nazwą śmietany używaną na obszarze produkcji).

Charakterystyczną cechą „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” jest obowiązkowy dodatek śmietany i stosowanie specjalnej bożonarodzeniowej mieszanki przypraw.

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Skład „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”: mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa, sól do peklowania, duszona cebula, śmietana, mieszanka przypraw (w szczególności kolendra, kardamon, pieprz, imbir, a także takie dodatki jak żurawina lub anyż). Wyrób zawiera zawsze przynajmniej dwie spośród możliwych do zastosowania przypraw: kolendrę, kardamon, pieprz lub imbir. Niektóre rodzaje „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” są wędzone.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zasadniczo stosuje się wątrobę świeżą lub ewentualnie zamrożoną krótko po uboju, tak aby nie dopuścić do powstania niepożądanych substancji o gorzkim smaku. W przeciwieństwie do produkcji przemysłowej – zgodnie z tradycją ręcznie usuwa się drogi żółciowe, aż po ich rozgałęzienia, aby zapobiec przeniknięciu gorzkich substancji do kielbasy. Zawartość wody w gotowym produkcie po podgrzaniu nie może przekroczyć poziomu sprzed podgrzewania. Dodana śmietana może więc najwyżej wyrównać utratę wody w wyniku gotowania. Zawartość wody dodanej w produkcie musi zatem być bliska zeru. Tkanka tłuszczowa w produkcie składa się z pozbawionej skóry słoniny (np. boczek), okrawków szynki oraz innych okrawków.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji gotowego do sprzedaży wyrobu odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

**4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar miasta Akwizgran (Aachen)

**5. Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Dzięki położeniu Akwizgranu w kotlinie, murów obronnych i długiej historii miasta jako rezydencji cesarskiej (*palatium*) wśród lokalnych producentów dość wcześnie rozwinęło się szczególne poczucie przynależności do cechów. Nadal mówi się tu lokalnym dialektem – który jest odmianą dialektu nadreńskiego – w przeciwieństwie do wielu martwych już dialektów w północnych i zachodnich Niemczech. To także potęguje poczucie wspólnoty wśród lokalnej ludności i producentów, co znajduje odzwierciedlenie w kulinarnych specjalnościach tych okolic. Na takim geograficznym i historycznym tle powstały charakterystyczne przedsiębiorstwa rzemieślnicze, które z pokolenia na pokolenie przekazywały tradycyjne receptury i metody produkcji cenione i stosowane do dziś. Masarnie w Akwizgranie mogą się poszczycić ponaddwustuletnią tradycją wyrobu kielbas.

5.2. *Specyfika produktu*

Produkt cieszy się renomą, którą zawdzięcza swojemu pochodzeniu geograficznemu. To przywiązanie producentów do tradycji miasta i rzemiosła przyczyniło się do popularności wątrobianki „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”. Pod tą nazwą wytwarza się ją już od ponad 120 lat. Wątrobianka swą renomę zawdzięcza kunsztowi i doświadczeniu akwizgrańskich masarni oraz obiektywnym zaletom produktu, takim jak ceniony charakterystyczny aromat, uzyskiwany dzięki dodatkowi śmietany i bożonarodzeniowej mieszanki przypraw.

Co roku tradycyjne otwarcie sezonu rozpoczyna się ukrojeniem pierwszego kawałka wątrobianki „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”. Ceremonii tej, odbywającej się w ratuszu, przewodniczy burmistrz miasta, co świadczy o znaczeniu wyrobu dla lokalnej tożsamości i szczególnej renomie związanej z jego pochodzeniem.

O wyjątkowej jakości, na której opiera się ta renoma, świadczy również konkurs jakości wyrobu „Aachener Weihnachtsleberwurst”, który odbywa się od 40 lat. Jakość oceniają wyszkoleni, niezależni eksperci zgodnie z kryteriami niemieckiego stowarzyszenia rolników (niem. Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG). Odbywający się w Akwizgranie konkurs utrwalił i podniósł jakość wyrobu, podnosząc wśród producentów świadomość o lokalnych korzeniach tej specjalności.

O renomie świadczy również zainteresowanie lokalnej i krajowej prasy oraz telewizji i radia, które informują o rozpoczęciu sezonu i konkursie na jakość wyrobu. „Aachener Weihnachtsleberwurst”, podobnie jak „Aachener Printe” (pierniczki z Akwizgranu), jest jednym z podstawowych elementów tożsamości kulinarnej miasta. W 2004 r. w krajowym czasopiśmie fachowym przemysłu mięsnego „afz” napisano: „Nie tylko wartość reklamowa

była znaczna. Wielu naszych klientów dopytywało się w ubiegłym roku w specjalistycznych sklepach mięsnych o *Karlswurst*; niektórzy oferują je teraz przez cały rok” – pisze Hubert Geerkens i dodaje z radością – „Jak tak dalej pójdzie, stanie się ona produktem markowym tak jak *Aachener Weihnachtsleberwurst*” (afz – Allgemeine Fleischerzeitung Nr. 07 z 11.2.2004 r., s. 007, „Knappen boten die dampfende Karlswurst feil”).

Fakt, że ówczesny przedstawiciel branży mięsnej wskazuje na „Aachener Weihnachtsleberwurst” jako na produkt, którego sława jest wzorem dla wyrobu „Karlswurst”, świadczy o wysokiej renomie „Aachener Weihnachtsleberwurst”. Artykuł ten ukazał się w krajowym czasopiśmie „afz”, co dowodzi tego, że renoma wyrobu sięga daleko poza granice miasta Akwizgran. Wyrób sprzedawany jest również na targu bożonarodzeniowym w Akwizgranie, gdzie cieszy się popularnością także wśród turystów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Szczególna renoma wyrobu wynika z pochodzenia geograficznego, które zostało wskazane w nazwie. W Akwizgranie od wielu wieków istnieje tradycja produkcji wędlin. Dzięki temu wątrobianka „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” mogła stać się sezonową specjalnością, która jest znana konsumentom w regionie i ceniona ze względu na wysoką jakość i wyjątkowy smak. Jak wynika z informacji w prasie, „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst”, podobnie jak „Aachener Printe” (pierniczki z Akwizgranu), jest jednym z podstawowych elementów tożsamości kulinarnej miasta. Renoma „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” jest tak wysoka, że producenci stawiają sobie za cel osiągnięcie podobnej renomy przez inne typowe produkty z Akwizgranu. Renoma ta sprawia, że kupujący „Aachener Weihnachts-Leberwurst”/„Oecher Weihnachtsleberwurst” oczekują szczególnego autentycznego produktu akwizgrańskiego, który ma wyjątkowe cechy i opiera się na recepturze opracowanej przez akwizgrańskich rzemieślników. Receptura podnosi wartość produktów w oczach konsumentów, ponieważ zawiera ona śmietanę – typowy dla świąt Bożego Narodzenia składnik wysokiej jakości – oraz świąteczną mieszankę przypraw. Szczególna renoma handlowa związana z regionem geograficznym opiera się zatem na opracowanej w Akwizgranie recepturze, na miejscowej tradycji przygotowywania i sprzedaży wyrobu w okresie bożonarodzeniowym oraz na wyjątkowych składnikach, które są elementem szczególnej tradycji świątecznej w Akwizgranie.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.