

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

(2016/C 99/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„OECHER PUTTES”/„AACHENER PUTTES”

Nr UE: DE-PGI-0005-0946-2.2.2012

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Oecher Puttes”/„Aachener Puttes”

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 (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Oecher Puttes” to wariant dialektalny nazwy „Aachener Puttes”. W niniejszym jednolitym dokumencie stosowanie jednej nazwy odnosi się również do drugiego wariantu.

W skład produktu wchodzi: skóra głowy świń, boczek wieprzowy, mięso wieprzowe, skóra wieprzowa, krew, azotynowa sól peklująca, smażona cebula, mieszanka przyprawowa (w szczególności pieprz, majeranek, tymianek, goździki i gałka muszkatołowa). Stosowanie majeranku jest obowiązkowe.

„Oecher Puttes” to wiejska kaszanka o rzemieślniczym charakterze oraz pikantnym smaku, która jest sprzedawana jako produkt świeży, puszkowany, a niektóre warianty są wędzone.

Do produkcji tej specjalności mięso wieprzowe (boczek bez skóry, skóra głowy świń, skóry i chude mięso) jest wstępnie obgotowane w gorącej wodzie. Przed wymieszaniem z innymi składnikami krew jest podgrzewana do temperatury 45 °C. Skóry są następnie rozdrabniane za pomocą kutra z krwią, zaś skóra głowy świń jest rozdrabniana z chudym mięsem; następnie dodawana jest smażona cebula wraz z azotynową solą peklującą, przyprawami i odrobiną bulionu, w którym mięso było gotowane; mieszanka jest dokładnie rozdrabniana. Po dodaniu kostek boczku wieprzowego masa kaszankowa jest włączana do naturalnych osłonek np. jelita cienkiego wołowego, okrężnicy, jelita ślepego wieprzowego, do sterylnych osłonek, szklanych pojemników lub metalowych puszek. Stosownie do wymagań dotyczących przechowywania produktów, są one parzone w temperaturze 78 °C przez odpowiedni czas w zależności od ich wielkości, lub podgrzewane pod ciśnieniem na półkonserwy, trzy czwarte konserwy lub konserwy pełne. Naturalne osłonki mogą być wędzone ze względu na smak lub lepsze właściwości w zakresie przechowywania.

Świeży boczek wieprzowy jest gotowany i krojony w kostki o jednakowej wielkości i mieszany ręcznie z krwią, skórkami wieprzowymi i mięsem wieprzowym. Kaszanka zawiera około 35 % tkanki tłuszczowej i około 20 % chudego mięsa. Maksymalna zawartość tłuszczu wynosi 40 %.

Produkt „Oecher Puttes” zawiera co najmniej 5 % białka mięsa niezawierającego białka tkanki łącznej, a zatem jest zgodny z wytycznymi dotyczącymi kaszanki średniej jakości ustalonymi przez niemiecką Komisję Kodeksu Żywnościowego (Deutsche Lebensmittel-Buchkommission).

Surowa masa „Oecher Puttes” jest włączana do naturalnych osłonek np. jelita cienkiego wołowego, okrężnicy, jelita ślepego, do sterylnych osłonek, szklanych pojemników lub metalowych puszek.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji produktu gotowego do sprzedaży muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Produkcja, od badania składników przed dostawą do zakładu produkcyjnego aż do uzyskania końcowego, zapakowanego produktu, odbywa się na danym obszarze geograficznym. Wszelkie czynności polegające na usuwaniu oryginalnego opakowania (wyjmowanie kaszanki z puszki, porcjowanie kaszanki w ostonkach i ponowne pakowanie próżniowe kawałków w folie itp.) mogą odbywać się poza obszarem geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Miasto Akwizgran (niem. *Aachen*)

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

„Oecher Puttes” jest tradycyjnym produktem, który wywodzi się z Akwizgranu. Ze względu na położenie geograficzne Akwizgranu w dolinie oraz ochronę zapewnianą dzięki murom miasta już w dawnych czasach wykształciła się tu szczególna tożsamość regionalna, która wydzieliła to miasto od jego okolic. Na początku okresu przemysłowego, około 200 lat temu, Akwizgran ponownie nabrał szczególnego znaczenia. Obszar na południe od Akwizgranu przeszedł gwałtowną industrializację, zaś żywe regiony w kierunku północno-wschodnim utrzymały przede wszystkim swój rolniczy charakter. W obliczu tej sprzeczności pomiędzy industrializacją a tradycyjnym rolnictwem produkt „Oecher Puttes” zapewniał wysokobiałkową i wysokokaloryczną dietę dla wykonujących ciężką pracę fizyczną pracowników fabryk i kopalni, a jednocześnie umożliwiał zrównoważone wykorzystanie ubitych zwierząt, w tym produktów uboju, takich jak krew. Sprzyjało to powstawaniu zakładów rzemieślniczych, w których przekazywano sobie tradycyjne przepisy i metody produkcji preferowane przez klientów z pokolenia na pokolenie aż do dziś.

Specyfika produktu

Wniosek ten opiera się na szczególnej renomie nazwy chronionej. Renoma ta związana jest z pochodzeniem geograficznym produktu „Oecher Puttes” i jego typowymi cechami.

Nazwa kaszanki w formie „Oecher Puttes” jest głęboko zakorzeniona w języku używanym w Akwizgranie/dialekcie tego obszaru. Termin „Oecher Puttes” stosuje się wyłącznie w odniesieniu do kaszanki produkowanej w Akwizgranie. Produkt jest popularny w kuchni regionalnej np. smażony, wraz z jabłkami, ziemniakami oraz cebulą. Taka potrawa jest znana w miejscowym dialekcie jako „niebo i ziemia” (*Hömmel än Eäd*). „Oecher Puttes” jest również podawany z purée i kiszoną kapustą (*Kompes*) lub serwowany podczas pikników. Istnieje silny związek między karnawalem w Akwizgranie (*Fastelovvend*) a „Oecher Puttes”, który w formie pierścieni jest wykorzystywany nie tylko do jedzenia, ale także do rzucania z korowodu, a nawet jest przyznawany jako odznaczenie (*Puttes-Orden*). To odznaczenie i ceremonia jego wręczenia stały się nieodzownym elementem karnawału w Akwizgranie (*Fastelovvend*). Osoby uhonorowane w swojej przemowie wychwalają „Oecher Puttes”. Nawet poeta Johann Ferdinand Jansen (1758–1834) posługujący się miejscowym dialektem poświęcił mu w 1815 r. wiersz pt. „Der Püttes”, który kończył się następującymi słowami: „Wiem, że Puttes to najlepsza potrawa dla bogatych, jak i ubogich; mówię z dumą, że nic nie może się z nią równać” (*Ich wehß, et is der beiste Keuh (Speise)/föer Erm en auch föer Rich;/ Nuis kömmt, dat sag ich ohne Scheu,/Gebrohne Puttes glich*). Popularność i status „Oecher Puttes” odzwierciedla także liczba cytatów, opowiadań i wierszy pisanych zwłaszcza w lokalnym dialekcie, w których wymienia się ten produkt. Jeden ze znanych cytatów brzmi „Karnawał w Akwizgranie nie byłby taki sam bez Puttes” (*Fastelovvend een Oche - Ohne Puttes jäiht et net*). „Oecher Puttes” można znaleźć w prawie wszystkich kartach tradycyjnych restauracji, które głównie mieszczą się na starym mieście w Akwizgranie. Jednak nowoczesna kuchnia również często eksperymentuje z daniami składającymi się z „Oecher Puttes”.

Produkt posiada również szczególne właściwości. Stosowanie świeżego boczku wieprzowego (*Speck*) nadaje produktowi wyjątkowych cech, ponieważ świeży boczek zapobiega procesowi niepożądanego utleniania, które powoduje jęłczenie, jeżeli kaszanka jest przechowywana przez czas dłuższy w kontakcie z tlenem. Nawet szybkie zamrożenie boczku wieprzowego nie zapobiega skutecznie utlenianiu. Dlatego wyłącznie stosowanie świeżego boczku wieprzowego pozwala producentom na spełnienie wysokich standardów jakości i smaku. Świeży boczek wieprzowy odgrywa zatem zasadniczą rolę w tworzeniu charakterystycznego smaku. Obecność boczku wieprzowego ma także wpływ na wygląd kaszanki w przekroju. Przed wymieszaniem z masą boczek wieprzowy w kostkach jest ostrożnie podgrzewany w bulionie, w którym mięso było gotowane, dopóki nie stanie się nieco przezroczysty i sprężysty w dłoni. Ten sposób gotowania pozwala na zapewnienie, że kostki boczku wieprzowego nie zostaną zabarwione na czerwono przez krew; dzięki temu białe kostki boczku odróżniają się od ciemnej mieszanki i nadają „Oecher Puttes” charakterystycznego wyglądu w przekroju.

Przed mechanicznym połączeniem z mieszanką mięsa i skór krew musi zostać podgrzana do temperatury około 45 °C. Zmniejsza to metaliczny posmak krwi, co jest istotne dla smaku „Oecher Puttes”. Ponadto zwiększa to zdolność masy do wiązania, gdy zostaną dodane kawałki boczku wieprzowego.

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)

Szczególny związek produktu z obszarem jego produkcji opiera się na jego szczególnej renomie, która z kolei jest uzależniona od pochodzenia produktu z wyznaczonego obszaru i wiedzy fachowej zakładów produkcyjnych. Dzięki umiejętnościom i doświadczeniu przemysłu masarskiego w Akwizgranie miasto to może szczycić się wielowiekową tradycją w produkcji wyjątkowych kielbas. Wiedza fachowa w zakresie produkcji była i nadal jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, a tym samym gwarantuje renomę „Oecher Puttes”. Zakłady rzemieślnicze wnioskodawcy mogą pochwalić się 200-letnią tradycją wytwarzania „Oecher Puttes”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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