Ref. Ares(2012)117807 - 02/02/2012

**EINZIGES DOKUMENT**

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

# „Oecher Puttes“ / “Aachener Puttes“

EG-Nr.:

☒ g.g.A. ☐ g.U.

. .

## 1. NAME

Oecher Puttes, Aachener Puttes

## 2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Deutschland

## 3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

### 3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Es handelt sich um eine Blutwurstspezialität mit handwerklich bodenständigem Charakter und würziger Geschmacksnote, die als Frischware, Konserve und auch geräuchert angeboten wird.

Die Verwendung frischen Specks ist insofern obligatorisch, als sich die Frische des Specks wesentlich auf unerwünschte Oxidation auswirkt, bei der sich durch längere Lagerung mit Sauerstoffkontakt Ranzigkeit entwickelt. Selbst ein zeitnahes Einfrieren des Specks wird eine Oxidation nicht wirksam aufhalten. Nur durch die Verwendung frischen Specks ist also der hohe Anspruch der Antragsteller an Geschmack und Qualität zu erfüllen.

Der frische Speck, welcher gegart und in gleichmäßige Würfel geschnitten, unter die Blutschwarten- und Fleischmasse von Hand untergemengt wird, ist maßgeblich am typischen Geschmack und Schnittbild beteiligt. Der Fettgewebsanteil beträgt ca. 35%, der Magerfleischanteil ca. 20%. Der maximale Fettgehalt beträgt 40 %.

Der Oecher Puttes entspricht den Leitsatzanforderungen an eine mittlere Qualität, festgelegt von der Deutschen Lebensmittel-Buchkommission, und enthält somit mindestens 5% bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß.

Abgefüllt wird der Oecher Puttes in Naturdärme, wie z. B. Rinderkranzdärme, Krausen und Schweinebutten, in Sterilhüllen sowie in Konserven aus Glas und Weißblech.

Zusammensetzung: Schweinemasken, Schweinespeck, Schweinefleisch, Schwarten, Blut, Nitritpökelsalz, geschmorte Zwiebeln, Gewürzmischung (insbesondere Pfeffer, Majoran, Thymian, Nelken und Muskat). Obligatorisch ist Majoran. Einige Varianten sind geräuchert. Die Rohstoffe stammen bevorzugt aus dem Aachener Land und der Eifelregion.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

--

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

--

### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Schritte zur Herstellung des verkaufsfertigen Erzeugnisses müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

--

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

--

## 4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Gebiet der Stadt Aachen

## 5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Oecher Puttes ist ein traditionelles Produkt aus Aachen.Durch die geografische Lage innerhalb eines Talkessels und den Schutz der Stadtmauer ergab sich schon früh ein lokal eng verflochtenes Erzeuger-/Kundenverhältnis. Hieraus bildeten sich in besondere Weise Handwerksbetriebe, die die von den Kunden favorisierten Rezepturen und traditionellen Herstellungsweisen von Generation zu Generation bis heute weitergaben. Die Handwerksbetriebe der Antragstellerin können heute beim Oecher Puttes auf eine über 200jährige Tradition zurückblicken.

**5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Im Aachener Sprach- bzw. Dialektgebiet ist Blutwurst in der Form des Oecher Puttes eine feste Größe. Die Bezeichnung Oecher Puttes wird ausschließlich für die aus Aachen stammende Blutwurst verwendet. Sehr beliebt ist der Artikel z. B. gebraten, zusammen mit Äpfeln und Erdäpfeln (Kartoffeln) und Zwiebeln. Das so erstellte Gericht wird mundartlich Hömmel än Eäd (Himmel und Erde) genannt. Oecher Puttes ist aber auch mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (Kompes) oder als Wegeproviant beim Picknick beliebt. Eine besondere Verbindung besteht zwischen dem Aachener Karneval (Fastelovvend) und Oecher Puttes, wo er in Ringform ebenfalls als Wegeproviant oder Wurfmaterial eingesetzt und sogar in Form des Puttes-Ordens verliehen wird. Die Beliebtheit und Besonderheit lässt sich daran ablesen, dass Oecher Puttes in zahlreichen, vor allem mundartlichen Zitaten, Geschichten und Gedichten verewigt ist. Fastelovvend een Oche - Ohne Puttes jeäht et net (Karneval in Aachen – Ohne Puttes geht es nicht) lautet ein bekanntes Zitat.
Oecher Puttes ist ein fester Bestandteil auf den Speisekarten der vor allem in der Aachener Altstadt ansässigen Traditionsgastronomie. Aber auch in der modernen Gourmetküche finden sich immer wieder experimentelle neue Gerichte rund um den Oecher Puttes.

**5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Die besondere Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Herstellungsgebiet ergibt sich aus seinem besonderen Ansehen, das auf der Herkunft des Produktes aus dem angegebenen Gebiet und den dort ansässigen qualifizierten Herstellungsbetriebe beruht. Begründet auf der Kunst und Erfahrung des Aachener Fleischerhandwerks und deren Fleischermeistern hat Aachen eine jahrhundertealte Tradition der Herstellung besonderer Wursterzeugnisse. Diese begründet das Ansehen von Oecher Puttes.

FUNDSTELLE DER VOLLSTÄNDIGEN SPEZIFIKATON :

Markenblatt Heft 32 vom 12.08.2011, Teil 7a-aa S. 15606

**( LINK:** HTTP://REGISTER.DPMA.DE/DPMAREGISTER/GEO/DETAIL.PDFDOWNLOAD/23500 **)**