Ref. Ares(2012)1295478 - 05/11/2012

EINZIGES DOKUMENT

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

„Aachener Weihnachts-Leberwurst“ / „Oecher Weihnachts-Leberwurst“

EG-Nr.:

☒ g.g.A. ☐ g.U.

. .

1. NAME

Aachener Weihnachts-Leberwurst / Oecher Weihnachts-Leberwurst; es handelt sich hierbei um synonyme Bezeichnungen, wobei "Oecher" die mundartliche Bezeichnung für "Aachener" darstellt.

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 Leberwurstspezialität mit handwerklichem Charakter und sahnig würziger Geschmacksnote, die als Frischware und Konserve angeboten wird. Es wird prinzipiell frische Leber bzw. zeitnah nach der Schlachtung eingefrorene Leber verwendet, da ansonsten unerwünschte Bitterstoffe entstehen. Nur so ist der hohe Anspruch an Geschmack und Qualität zu erfüllen. Der Fettgewebsanteil besteht aus entschwartetem Speck wie Wammen, Schinkenabschnitten und Kettenfleisch. Abgefüllt wird die Wurst in Naturdärme, wie z. B. Fettenden und Nachenden, aber auch in Sterilhüllen, Leinendärme und in Konserven aus Glas und Weißblech.

Zusammensetzung: Schweinefleisch, Schweineleber, Nitritpökelsalz, geschmorte Zwiebel, Sahne, Gewürzmischung (insbesondere Ingwer, Kardamom sowie Zutaten wie Preiselbeeren,

Anis, Koriander und viele andere Varianten). Einige Varianten sind geräuchert. Die Rohstoffe stammen bevorzugt aus dem Aachener Land und der Eifelregion.

Der Leber- und Magerfleischanteil wird bestimmt durch die Anforderung der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Spitzenqualität für 1 a Leberwürste. Der Wert des bindegewebseiweißfreien Fleischeiweißanteils darf nicht unter 10% liegen. Damit liegt der chemisch ermittelte BEFFE-Anteil im Fleischeiweiß nicht unter 82%.

Diese Qualitätskriterien setzen der Fett- und Sahnezugabe klare Grenzen.

Keines der genannten einzelnen Gewürze ist zwingend vorgeschrieben, damit die Kreativität der einzelnen Herstellungsbetriebe nicht zu weit eingeschränkt wird. Charakteristisch für die „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“ sind aber die Zugabe von Sahne und die Verwendung einer weihnachtlichen Gewürzmischung.

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

Durch die geografische Lage der Stadt Aachen 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 Betriebe des Aachener Fleischerhandwerks können heute auf eine über 200jährige Tradition in der Wurstherstellung zurückblicken. Diese Verbundenheit der Erzeuger mit ihrer Tradition begründete auch den Ruf der Wurstspezialität „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“, die seit über 120 Jahren hergestellt wird.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Handwerksbetriebe der Aachener Fleischer können bei der „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“ auf eine über 120jährige Tradition verweisen. Wurde sie anfänglich als Treuepräsent für Kunden zur Weihnachtszeit kreiert, so wurde sie sehr schnell ein beliebter Artikel für die Zeit von Oktober bis Dezember jeden Jahres, von dem heute jährlich ca. 20.000 kg verkauft werden. Traditioneller Saisonauftakt ist alljährlich der erste Anschnitt der „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“ durch den Oberbürgermeister im Rathaus der Stadt Aachen. Das Erzeugnis wird auch auf dem Weihnachtsmarkt in Aachen angeboten und findet dort auch bei den Touristen großen Anklang.
Das Ansehen und der Bekanntheitsgrad der „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“ gründen sich auf die Kunst und Erfahrung des Aachener Fleischerhandwerks und deren Fleischermeister, denen es gelang mit überlieferten Rezepturen, aber auch mit innovativen, geschmackvollen Zutaten dieses beliebte Erzeugnis zu etablieren. Der Verbraucher schätzt die besondere geschmackliche Note der „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“, die auf der Zugabe von Sahne und einer weihnachtlichen Gewürzmischung beruht.

Hervorzuheben ist, dass sich schon seit über 40 Jahren alle Mitglieder der Fleischerinnung Aachen-Stadt alljährlich einer Qualitätsprüfung im Rahmen einer Blindverkostung stellen. Neben der labortechnischen Analysekontrolle beurteilt eine kompetente Jury, bestehend aus Personen der Lebensmittelüberwachung der Stadt Aachen, des Veterinäramtes, des Labors für freiwillige Selbstkontrolle, aus Gastronomen, DLG-Experten und Schülern eines Gymnasiums, das sensorische Geschmackserlebnis Aachener Weihnachts-Leberwurst. Die „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“ erhielt bisher immer viele Gold- und Silbermedaillen gemäß dem Prüfungsschema der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG).

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 Eintragungsfähigkeit der Bezeichnung ergibt sich aus ihrem besonderen Ansehen und aus der besonderen Qualität, die auf der Herkunft der damit gekennzeichneten Produkte aus dem angegebenen Gebiet und der dort ansässigen qualifizierten Herstellungsbetriebe beruhen. Aachen hat eine jahrhundertealte Tradition der Herstellung besonderer Wursterzeugnisse.

Diese hat dazu beigetragen, dass sich „Aachener (Oecher) Weihnachts-Leberwurst“ als saisonale Spezialität in Aachen etablieren konnte, die dem Verbraucher jedenfalls in der Region bekannt ist und von diesem wegen ihrer hohen Qualität und des feinen Geschmacks geschätzt wird.
Aachener Weihnachtsleberwurst besitzt daher ein besonderes Ansehen, das eng mit ihrer regionalen Herkunft verbunden ist.

FUNDSTELLE DER VOLLSTÄNDIGEN SPEZIFIKATON :

Markenblatt Heft 20 vom 18.05.2012, Teil 7a-aa, S. 7978

(HTTP://REGISTER.DPMA.DE/DPMAREGISTER/GEO/DETAIL.PDFDOWNLOAD/34550)