

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 99/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«OECHER PUTTES»/«AACHENER PUTTES»

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

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Oecher Puttes»/«Aachener Puttes»

2. Stato membro o paesi terzi

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«Oecher Puttes» è una variante dialettale della denominazione «Aachener Puttes». Nel presente documento unico la menzione di una denominazione comprende anche la sua variante.

Per la fabbricazione del prodotto sono utilizzati i seguenti ingredienti: cotenna della testa di maiale, lardo, carni suine, cotenna, sangue, sale nitrito per salamoia, soffritto di cipolla, miscela di spezie (in particolare pepe, maggiorana, timo, chiodi di garofano, noce moscata). La maggiorana è obbligatoria.

Si tratta di una varietà di sanguinaccio rustico, dal carattere artigianale, con un pronunciato aroma speziato, che può essere offerto come prodotto fresco, conservato o affumicato. Alcuni prodotti sono affumicati.

Per tale specialità la carne (lardo senza cotenna, cotenna della testa di maiale, cotenna e carne magra) è precotta in acqua calda. Prima di essere mescolato con altri ingredienti, il sangue è riscaldato a circa 45 °C. Successivamente, la cotenna con il sangue e la cotenna della testa di maiale e la carne magra sono tagliate in piccoli pezzi e, dopo l'aggiunta del soffritto di cipolle, di sale nitrito per salamoia, spezie e un po' di brodo, vengono tagliate finemente. Dopo aggiunta di lardo in dadi, la miscela è introdotta in involucri naturali, come ad esempio gli intestini di bovini, di suini, in budelli sterili e messi in conserva in recipienti in vetro o in banda stagnata. Secondo la conservazione desiderata, i prodotti sono scaldati a bagnomaria, a una temperatura di 78 °C per un periodo necessario in funzione del calibro, o cotti in un recipiente a pressione per ottenere il grado di conservazione desiderato. È possibile affumicare soltanto gli involucri naturali per motivi di gusto e a fini di conservazione.

Il lardo fresco è cotto e tagliato a dadini uguali e poi aggiunto manualmente alla miscela di sangue, cotenna e carne. La percentuale di grasso è di circa il 35 %, il tenore di carne magra è pari a circa il 20 %. Il tenore massimo di grassi è pari al 40 %.

L'«Oecher Puttes» corrisponde ai requisiti di qualità media, stabilite dalla commissione tedesca del codice dei prodotti alimentari e contiene almeno il 5 % di proteine di carne priva di tessuto connettivo.

La massa grezza dell'«Oecher Puttes» è introdotta in involucri naturali, come ad esempio gli intestini di bovini, di suini, budelli sterili e messa in conserva in recipienti in vetro o in banda stagnata.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione del prodotto pronto per la vendita devono avvenire nella zona geografica delimitata. In tal modo, la produzione del prodotto, sin dalla verifica degli ingredienti al momento della consegna allo stabilimento di produzione fino all'ottenimento del prodotto confezionato pronto per la vendita, si svolge nella zona geografica. L'eventuale ricondizionamento (estrazione del sanguinaccio dalla scatola, taglio e successivo imballaggio delle rondelle di sanguinaccio sotto vuoto ecc.) non è riservato esclusivamente alla zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

—

4. Descrizione concisa della zona geografica

Territorio della città di Aquisgrana

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

L'«Oecher Puttes» è un prodotto tradizionale di Aquisgrana. Grazie alla sua posizione geografica in un bacino e alla protezione delle sue mura, la città ha sviluppato molto presto un'identità regionale specifica, permettendole di distinguersi dai suoi dintorni. All'inizio dell'era industriale, quasi 200 anni fa, Aquisgrana ha nuovamente svolto un ruolo particolare. La zona a sud della città si è rapidamente industrializzata, mentre i terreni fertili del nord-est hanno mantenuto un carattere agricolo. In questa regione, punto di incontro delle tensioni contrapposte dell'industrializzazione e dell'agricoltura tradizionale, l'«Oecher Puttes», con il suo elevato tenore di proteine e calorie, nutrivano i lavoratori che svolgevano un duro lavoro fisico nelle fabbriche e nelle miniere, permettendo al contempo un uso sostenibile degli animali destinati alla macellazione, poiché consentiva di utilizzare i prodotti della macellazione come il sangue. In particolare, si sono formate imprese artigiane che hanno trasmesso di generazione in generazione le ricette preferite dai clienti e i metodi di fabbricazione tradizionali.

Specificità del prodotto

La reputazione particolare della denominazione protetta costituisce la giustificazione della presente domanda. Questa fama si basa sulla provenienza geografica dell'«Oecher Puttes» e sulle caratteristiche specifiche di tale prodotto.

Il termine «Oecher Puttes» è inserito saldamente nella lingua e nel dialetto di Aquisgrana. La denominazione «Oecher Puttes» è destinata esclusivamente al sanguinaccio originario di Aquisgrana. Questo prodotto è molto apprezzato nella cucina regionale, ad esempio fitto, con mele, patate e cipolle. Il piatto composto da tali ingredienti è chiamato nel linguaggio parlato «Hömmel än Eäd» (cielo e terra). Ma l'«Oecher Puttes» è altresì molto apprezzato con purea di patate e crauti («Kompes») o come merenda per il picnic. Esiste un collegamento particolare tra il carnevale di Aquisgrana («Fastelovvend») e l'«Oecher Puttes», in cui, sotto forma di anelli, è utilizzato come cibo di strada o da tirare durante la sfilata carnevalesca, nonché come forma di decorazione («Puttes Orden»). Tale decorazione e la sua cerimonia di consegna sono un avvenimento periodico durante il carnevale di Aquisgrana. I premiati, nel loro discorso di ringraziamento, elogiano le qualità dell'«Oecher Puttes». Il poeta dialettale Ferdinand Jansen (1758-1834) ha dedicato a questo prodotto il poema «Der Puttes», che nella versione del 1815, termina con i seguenti versi: «Ich wehß, et is der beiste Keuh (Speise)/für Erm en auch für Rich;/Nuis kömmt, dat sag ich ohne Scheu,/Gebrohne Puttes glich». («Io so che è il cibo migliore/per i poveri e i ricchi/nessuno può competere, lo dico senza vergogna,/con il Puttes fritto.») La popolarità e la specificità dell'«Oecher Puttes» sono dimostrate anche dal fatto che esso ricorre spesso in numerose citazioni, racconti e poemi, perlopiù nel dialetto locale. Una citazione molto nota è «Fastelovvend een oeche — Ohne puttes jeäht e netto» («Al carnevale di Aquisgrana, senza Puttes, non va bene!»). L'«Oecher Puttes» figura sistematicamente nei menù dei ristoranti tradizionali, soprattutto nel centro storico. La cucina moderna raffinata propone spesso variazioni sperimentali sull'«Ohne Puttes».

Il prodotto possiede anche caratteristiche particolari. L'uso di lardo fresco contribuisce alla sua particolare reputazione, giacché la freschezza del lardo svolge un ruolo essenziale per impedire l'ossidazione indesiderabile che, in caso di stoccaggio prolungato, produrrebbe, a contatto con l'ossigeno, l'irrancidimento del prodotto. Anche un congelamento rapido del lardo non può impedire efficacemente l'ossidazione. Soltanto l'impiego di lardo fresco consente di rispondere alle elevate esigenze dei consumatori in materia di gusto e di qualità. Il lardo fresco contribuisce in larga misura alla formazione del gusto caratteristico del prodotto. La presenza di lardo è di cruciale importanza anche per l'aspetto del sanguinaccio tagliato. A tal fine, prima di essere aggiunto alla miscela, il lardo a cubetti è delicatamente riscaldato nel brodo di cottura fino a diventare leggermente traslucido e «scivola» quando lo si prende in mano. Questa modalità di cottura impedisce ai cubetti di lardo di assumere la colorazione rossa del sangue, in modo che il bianco dei dadi di lardo risalta sulla carne scura dell'«Oecher Puttes» e conferisce al prodotto il suo aspetto al taglio così caratteristico.

Prima di essere aggiunto alla miscela di carne e di cotenna sminuzzata, il sangue deve essere riscaldato a circa 45 °C. Il gusto ferroso del sangue viene quindi attenuato, e ciò è importante per garantire il gusto dell'«Oecher Puttes». Grazie a tale trattamento, la carne del sanguinaccio ha anche una migliore tenuta dopo l'aggiunta del lardo a cubetti.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP).

Il particolare legame tra il prodotto e il suo territorio di produzione è dovuto alla sua reputazione specifica derivante dalla provenienza del prodotto originario della zona specificata e dagli stabilimenti di produzione locali di alta qualità. Grazie al know-how e all'esperienza degli artigiani macellai e salumieri di Aquisgrana, la città gode di una tradizione secolare nella fabbricazione di prodotti di salumeria particolari. L'arte e l'esperienza nella fabbricazione sono tramandate di generazione in generazione e giustificano la reputazione dell'«Oecher Puttes». Le imprese artigianali della richiedente godono oggi di una tradizione di oltre 200 anni di fabbricazione dell'«Oecher Puttes».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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