

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 973/2013 НА КОМИСИЯТА

от 10 октомври 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания (Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (ЗГУ))

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 53, параграф 2, второто изречение от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Германия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1257/2003 на Комисията ⁽²⁾.
- (2) Заявлението се отнася до изменение на описанието на продукта.

- (3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибегва до процедурата, предвидена в членове 50—52 от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 10 октомври 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 177, 16.7.2003 г., стр. 3.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“:

Към описанието на състава след „грубо почистено от тлъстините свинско месо“ се добавя следният текст: тлъсто месо, по-специално свински гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб и гръбна сланина.

1. Необходимостта от изменение възникна в резултат на новите правила, свързани с етикетирането на съставките на хранителните продукти (декларация за количествено обявяване на хранителните съставки — QUID), въведени с Директива 2001/101/ЕО на Комисията от 26 ноември 2001 г. за изменение на Директивата за етикетирането — Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета. Приложение I към Директивата за етикетирането вече гласи, че дадена съставка може да бъде означена като „... месо“ само ако в нея не е надвишено определено съдържание на мазнини и съединителна тъкан. За свинското месо съдържанието на мазнини не може да надвишава 30 %, а съдържанието на съединителна тъкан — 25 %. Съставка, в която тази гранична стойност е надвишена, трябва да бъде означена например като „тлъсто месо“.

В рецептата за „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ се разрешава съдържание на мазнини над 30 %. В спецификацията се предвиждаше само „грубо почистено от тлъстините свинско месо“. Съгласно изискването на QUID по-високото съдържание на мазнини трябва вече да бъде обозначено върху опаковката в съответствие с раздел 3, параграф 1, точка 3 от Наредбата за етикетиране на хранителните продукти [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)]. Това изменение на LMKV в съответствие с Директивата не е включено досега в рецептата или спецификацията на „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“. Следователно рецептата и спецификацията трябва да бъдат изменени, за да бъде приведен продуктът в съответствие с новите изисквания за етикетиране.

Асоциацията за защита на „Nürnberger Bratwürste“ (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) се съгласи да преразгледа рецептата и да започне процедурата по изменение на спецификацията в съответствие с Регламент (ЕО) № 1257/2003 (референтен номер DPMA 398 99 002.6) на 28 септември 2006 г.

2. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ традиционно се произвеждат с гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб или гръбна сланина според достигналата до наши дни рецепта. На тези съставки се дължат до голяма степен консистенцията и хомогенността на наденицата. Без тези съставки продуктът от мляно месо би изсъхнал значително по време на пържене и би се разпаднал. На тлъстото месо се дължи също до голяма степен ароматът, който се усилва от пикантните нотки, идващи от специфичните подправки, характерни за „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“.

По-подробният списък има за цел да уточни съставките. Липсва общо разбиране на термина „грубо почистено от тлъстините свинско месо“ сред германските експерти в тази област. Някои от тях смятат, че „грубо почистеното от тлъстините свинско месо“ не включва тлъсто месо. Това би означавало, че спецификацията на „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ е била непълна от самото начало. Това се потвърждава при справка с определението, съдържащо се в Насоките относно немския Регистър на храните, където термините „grob entfettetes Schweinefleisch“ („грубо почистено от тлъстините свинско месо“) и „Speck“ (тлъсто месо) са определени поотделно.

Този пункт от насоките е необясним дори за надзорните органи. Инспекционната служба за Северна Бавария (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) също е участвала в подготовката на първоначалната спецификация и, при цялата ѝ запознатост със съставките, не е сметнала за необходимо да доуточни компонентите въпреки описаната по-горе ситуация. Всички участващи страни съвсем естествено са допуснали, че грубо почистеното от тлъстините свинско месо би могло да включва и малко тлъсто месо. В противен случай с рецептата не би могло да се постигне съдържание на мазнини, достигашо до 35 %. Такъв процентен дял може да се постигне само ако грубо почистеното от тлъстините свинско месо включва малко гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб или гръбна сланина.

Процентният дял на тлъстото месо в рецептата е ограничен първо от 35-процентната граница, която се прилага за съдържанието на мазнини. На второ място той е ограничен в резултат на разпоредбата, която предвижда, че месният протеин без колаген (MPFSP) трябва да е не по-малко от 12 %. Тъй като средното съдържание на MPFSP в тлъстото месо е едва 8 %, по-високото съдържание на MPFSP в крайния продукт, което трябва да е най-малко 12 %, може да се постигне само в съчетание с особено висококачествено нетлъсто месо със съдържание на MPFSP доста над 12 %. Следователно посочването на минималното съдържание на MPFSP в рецептата ограничава съдържанието на тлъсто месо. Ето защо определението на използвания в рецептата термин „грубо почистено от тлъстините свинско месо“ не може да се тълкува от гледна точка на насоките. От самата рецепта е очевидно, че терминът в нея е използван в друг смисъл, различен от този в насоките.

Освен това насоките нямат задължителен характер. Признато е, че насоките не отразяват мненията на потребителите или на специалистите в тази област, тъй като техните мнения не са търсени при изготвянето на насоките. Насоките отразяват по-скоро гледните точки на някои заинтересовани страни. Всъщност насоките се отклоняват значително от традиционните практики на производство. Това е било ясно още при изготвянето на спецификацията на „Nürnberger Bratwürste ЗГУ“/„Nürnberger Rostbratwürste ЗГУ“, тъй като съставът на описаните там „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ се различава значително от действително използваната местна рецепта. Вследствие на това насоките са били

изменени след процедурата по регистрация. Традиционните практики, прилагани при производството на „Nürnbergger Bratwürste“/„Nürnbergger Rostbratwürste“, следва да бъдат отправна точка и за определението на съставката „грубо почистено от тлъстините свинско месо“, както се използва в рецептата. В нея съставките „гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб или гръбна сланина“ са традиционно използвани. С цел по-голяма яснота за всички страни съставките „тлъсто месо, по-специално свински гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб и гръбна сланина“ ще бъдат вече изрично посочени в рецептата.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Консолидиран единен документ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

ЕО №: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“

2. Държава членка или трета държава

Германия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Наденица за пържене и скара, с дължина 7—9 cm, в тясна обвивка от овче черво, средно едро раздробена; единично тегло в сурово състояние: около 20—25 g.

Състав:

грубо почистено от тлъстините свинско месо, тлъсто месо, по-специално свински гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб и гръбна сланина, без пълнители, без сушене (с изключение на пушените наденици за пържене и скара), сместа от подправки варира в зависимост от традиционната рецепта, като особено характерно е използването на майоран; трябва да съдържа не по-малко от 12 % месен протеин без колаген и да има абсолютно съдържание на мазнини не повече от 35 %; процентният дял на месния протеин без колаген в месния протеин е не по-малко от 75 % об. (хистометрично) и не по-малко от 80 % (химично).

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Тлъсто месо, по-специално свински гърди, гърдна сланина, бузи, сланина към бузите, гръб и гръбна сланина; съдържанието на мазнини в крайния продукт е ограничено до 35 %, съдържанието на месен протеин без колаген (MPFSP) трябва да е не по-малко от 12 %; смес от подправки, особено майоран; обвивки от овчи черва.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи от производството на „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ се извършват в определения географски район. Тези етапи са, както следва:

— раздробяване на месото чрез едро или фино смилане,

— омесване на раздробеното месо и смесване с подправки до получаването на смес за пълнене,

— пълнене на сместа в обвивките от овчи черва.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

3.7. Специфични правила за етикетироване

—

4. Кратко определение на географския район

Територията на град Нюрнберг.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Производството на наденица за пържене и скара (Bratwürste) в Нюрнберг има вековна традиция, която доказано води началото си от 1313 г. Типичното намаляване на дължината и телото на „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ датира поне от 1573 г. Благодарение на местоположението си там, където се пресичат два важни търговски пътя, град Нюрнберг отдавна е разполагал с необходимите източни подправки за производство на наденици.

Настоящата традиция в производството на Bratwurst в Нюрнберг има славно минало. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ са били например високо ценени от Гьоте и Жан Пол. Гостилницата Bratwurst-Glöcklein, разположена в района на църквата „Св. Себалд“, е една от най-известните гостилници в Германия през XIX в.; тя е била отворена не само за аристократи и плутократи, но е била и важна спирка за всеки гост на града.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ се характеризират с необичайната си малка форма и нотките на майоран. Надениците отговарят на отдавна контролиран висок стандарт за качество, известни са далеч извън района на Нюрнберг и са високо ценени от потребителите.

Свидетелство за това е фактът, че в наши дни стандартната програма за разглеждане на града включва дегустация на „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ в някое от многото заведения — „Bratwurstküchen“ или „Wurstbratereien“, в които се приготвят наденички в центъра на град Нюрнберг.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Вековната традиция в производството на наденица за пържене и скара (Bratwürste) в Нюрнберг, отдавна контролираният висок стандарт за качество и необичайната малка форма са направили „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ известни и високо ценени в цяла Германия и по света.

Специалитетът се е появил в едновременния свободен имперски град Нюрнберг в резултат на географското местоположение на града като главна пресечна точка на пътищата на търговските потоци и подправките от Източна Азия, по които се внасяли подправки като майоран, индийско орехче и черен пипер. Възможността за производство е обусловена на първо място от наличието на тези подправки, дошли от Азия. Тъй като град Нюрнберг участвал активно в търговията с далечни страни и имал редица изтънчени модерни традиции, в него са се произвеждали все по-малки, пофини и по-добре овкусени наденички, които с течение на времето се превърнали в прочутите „Nürnberger Bratwürste“.

За разлика от провинциалните райони, градът още от самото начало обръщал по-голямо внимание на качеството. Докато на други места се давал превес на количеството, производството в Нюрнберг се основавало на принципа за превес на качеството над количеството и именно това довело до малкия размер на наденичките.

Спазването на рецептата и качеството датират от времето на правилата за контрол, приети от градския съвет на Нюрнберг. Нюрнберг може с право да претендира, че има най-старата схема за контрол на храните — тя се споменава в наказателния кодекс, датиращ от годината 1300.

С публикуването на рецептата, упражняването на строг контрол и ограничаването на производството до територията на града Нюрнберг е гарантирал запазването на характерните качества на наденицата като географско означение на нейния произход.

Следователно връзката с географския район се е основавала първоначално на географското местоположение като главна пресечна точка на пътищата на търговските потоци и подправките, а също и на ранното въвеждане на контрола върху храните. Така географското местоположение и контролът върху храните, както и свързаната с това защита на рецептата са довели до специфичното качество на наденичките. С широката си търговска мрежа по целия свят свободният имперски град е направил специалитета много известен още от Средновековието. В наши дни връзката се основава на високата репутация на този специалитет, който чрез запазените и до днес традиции се цени в целия свят.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Markenblatt (регистър на марките), том 44 от 2.11.2007 г., част 7a-bb, стр. 20269.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/142>