

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 973/2013

af 10. oktober 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er optaget i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets og Europa-Parlamentets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 53, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Tysklands ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«, der er registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (2) Ansøgningen vedrører ændringen af beskrivelsen af produktet.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i artikel 50-52 i forordning (EU) nr. 1151/2012 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« ændres som anført i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. oktober 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 177 af 16.7.2003, s. 3.

BILAG I

Der er blevet godkendt følgende ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«:

Følgende tekst skal tilføjes til beskrivelsen af sammensætningen efter »rent svinekød«: Fedtholdigt kød, især kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg.

1. Behovet for ændringen er opstået som følge af de nye regler om mærkning af ingredienserne i levnedsmidler (kvantitativ angivelse af de ingredienser — Quid), der blev indført med Kommissionens direktiv 2001/101/EF af 26. november 2001, som ændrede Europa-Parlamentets og Rådets mærkningsdirektiv, direktiv 2000/13/EF. Ifølge bilag I til mærkningsdirektivet kan en ingrediens nu kun beskrives som »...kød«, hvis indholdet af fedtstoffer og bindevæv ikke overstiger en nærmere bestemt værdi. For svinekød må fedtindholdet ikke overstige 30 % og bindevævsindholdet 25 %. En ingrediens, der overstiger denne grænseværdi, skal beskrives som f.eks. »fedtholdigt kød«.

Ifølge opskriften på »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« kan fedtindholdet godt være på over 30 %. I varespecifikationen var der kun nævnt »rent svinekød«. Ifølge Quid-kravet skal det højere fedtindhold nu angives på emballagen som angivet i afsnit 3, stk. 1, nr. 3 i den tyske levnedsmiddelbekendtgørelse (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)). Denne ændring af LMKV i forlængelse af direktivet har indtil nu ikke været indeholdt i opskriften på eller varespecifikationen for »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«. Opskriften og varespecifikationen skal derfor ændres, så produktet kommer i overensstemmelse med de nye mærkningskrav.

Sammenslutningen til beskyttelse af »Nürnberger Bratwürste« (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) indvilligede i at revidere opskriften og indlede varespecifikationsændringsproceduren, jf. forordning (EF) nr. 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6) den 28. september 2006.

2. »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« produceres traditionelt af kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg ifølge den opskrift, som er gået i arv. Pølsernes konsistens og glathed skyldes i høj grad disse ingredienser. Uden disse ingredienser ville det hakkede kødprodukt blive meget tørt under stegning og falde fra hinanden. Smagen, der forstærkes af de krydrede smagsnuancer, produktet får via de specifikke krydderier, som er karakteristiske for »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«, skyldes i høj grad også det fedtholdige kød.

Formålet med den mere detaljerede liste er at præcisere de forskellige ingredienser. Tyske eksperter inden for området har ikke nogen fælles opfattelse af udtrykket »rent svinekød«. Nogle mener, at »rent svinekød« ikke omfatter fedtholdigt kød. Dette ville indebære, at varespecifikationen for »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« helt fra begyndelsen har været ufuldstændig. Dette underbygges med en definition i retningslinjerne for det tyske levnedsmiddelregister, hvor udtrykkene »grob entfettetes Schweinefleisch« (rent svinekød) og »Speck« (fedtholdigt kød) er defineret hver for sig.

Selv tilsynsmyndighederne kan ikke forstå dette punkt i retningslinjerne. Tilsynskontoret for det nordlige Bayern (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) var også inddraget i udarbejdelsen af den oprindelige varespecifikation og mente med sin viden om ingredienserne ikke, at det var nødvendigt yderligere at præcisere bestanddelene til trods for den oven for beskrevne situation. Alle de berørte parter gik naturligvis ud fra, at rent svinekød også kunne omfatte fedtholdigt kød. Ellers ville opskriften ikke kunne have haft et fedtindhold på op til 35 %. Denne andel kan man kun nå, hvis »rent svinekød« også omfatter kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg.

For det første er andelen af fedtholdigt kød i opskriften begrænset via grænsen på 35 % for fedtindholdet. For det andet er den begrænset som følge af bestemmelsen om, at bindevævsfrit kødprotein (MPFCP) mindst skal udgøre 12 %. Da MPFCP-indholdet i fedtholdigt kød kun er på 8 % i gennemsnit, kan det højere MPFCP-indhold på mindst 12 % i slutproduktet kun opnås i kombination med særligt magert højkvalitetskød med et MPFCP-indhold på en del mere end 12 %. En nærmere angivelse i opskriften af minimumsindholdet af MPFCP begrænser derfor indholdet af fedtholdigt kød. Definitionen af udtrykket »rent svinekød«, som anvendes i opskriften, behøver dermed ikke at blive fortolket efter retningslinjerne. Det er tværtimod indlysende ud fra selve opskriften, at udtrykket anvendes i en anden betydning her end i retningslinjerne.

Desuden er retningslinjerne ikke bindende. Det anerkendes, at retningslinjerne ikke er udtryk for, hvad forbrugerne eller specialisterne inden for området mener, da deres synspunkter ikke blev indhentet ved udarbejdelse af retningslinjerne. Retningslinjerne er snarere udtryk for nogle af de berørte parter synspunkter. Retningslinjerne afviger faktisk i betydelig grad fra de traditionelle produktionsfremgangsmåder. Det stod allerede lysende klart ved udarbejdelsen af varespecifikationen for »Nürnberger Bratwürste BGB«/»Nürnberger Rostbratwürste BGB«, da den her beskrevne sammensætning af »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« var markant anderledes end den faktiske

opskrift, der anvendes lokalt. Retningslinjerne blev derfor ændret efter registreringsprocessen. De traditionelle fremgangsmåder, der anvendes ved produktion af »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«, bør også være referencepunktet for definitionen af ingrediensen »rent svinekød«, som anvendes i opskriften. Her anvender man traditionelt ingredienserne »kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg«. For at skabe klarhed hos alle parter bliver ingredienserne »kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg« nu nævnt udtrykkeligt i opskriften.

BILAG II

Konsolideret enhedsdokument

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾

»NÜRNBERGER BRATWÜRSTE«/»NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE«

EF-nr.: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Nürnberg Bratwürste«/»Nürnberg Rostbratwürste«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer**3.1. Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

7-9 cm lang grillpølse i en tæt fåretarm, mellemfint hakket; vægt pr. stk. i rå tilstand: ca. 20-25 g.

Sammensætning:

Rent svinekød, fedtholdigt kød, især kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg, ingen fyldstoffer, ikke konserveret (med undtagelse af røget Bratwurst), krydderiblandingen varierer alt efter den traditionelle opskrift, men specielt merian er typisk; der skal være mindst 12 % bindevævsfrit kødprotein og et absolut fedtindhold på højst 35 %; procentdelen af bindevævsfrit kødprotein i den samlede mængde kødprotein er mindst 75 volumenprocent (histometrisk) og mindst 80 % (kemisk).

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Fedtholdigt kød, især kød og flæsk fra svinebryst, -kæbe og -ryg; fedtindholdet i slutproduktet er begrænset til 35 %, og der skal mindst være 12 % bindevævsfrit kødprotein (MPFCP); krydderiblanding, specielt merian; fåretarme.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper i produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper i produktionen af »Nürnberg Bratwürste«/»Nürnberg Rostbratwürste« finder sted i det afgrænsede geografiske område. Der er tale om følgende:

— formindskelse af kødets volumen ved findeling eller hakning

— blanding af det findelte/hakkede kød og blanding med krydderier til dannelse af pølseblandingen

— påfyldning i fåretarmene.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Området Nürnberg by.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionen af Bratwurst i Nürnberg er en flere hundrede år gammel tradition, som kan dokumenteres helt tilbage til 1313. Den typiske reduktion af længden og vægten af »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« kan spores tilbage til mindst 1573. Nürnbergs beliggenhed ved knudepunktet mellem to vigtige handelsruter betød, at man i Nürnberg på et tidligt tidspunkt havde adgang til orientalske krydderier til fremstilling af pølser.

Den nuværende tradition med produktion af Bratwurst i Nürnberg har en glørværdig fortid. F.eks. satte Goethe og Jean Paul i høj grad pris på »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste«. Bratwurst-Glöcklein i området St. Sebald var i 1800-tallet ét af de mest berømte værtshuse i Tyskland. Det var ikke blot et sted, hvor overklassen og rigmændene kom, men det var også et absolut must for alle, der besøgte byen.

5.2. Produktets egenart

»Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« er kendetegnet ved den usædvanlige, lille form og undertonen af merian. De opfylder en høj kvalitetsnorm, som har været kontrolleret i mange år, er kendt langt uden for Nürnberg-området og værdsættes højt af forbrugerne.

Dette kommer til udtryk i, at standardprogrammet for et besøg i byen nu om dage omfatter, at man spiser »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« på en af de mange »Bratwurstküchen« eller »Wurstbraterien« i Nürnbergs centrum.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den flere hundrede år gamle tradition med produktion af Bratwurst i Nürnberg, de høje kvalitetsnormer, som har været kontrolleret i mange år og den usædvanlige lille form har gjort »Nürnberger Bratwürste«/»Nürnberger Rostbratwürste« kendt og særdeles værdsat overalt i Tyskland og hele verden.

Specialiteten dukkede op i den tidligere kejserby Nürnberg som følge af byens geografiske beliggenhed som et centralt knudepunkt for handels- og krydderiruterne fra Østasien, hvorved man blev bekendt med krydderier såsom merian, muskatnød og peber. Det var adgangen til disse krydderier fra Asien, der i første omgang gjorde produktionen mulig. Da Nürnberg var en by med stor fjernhandel og med en række raffinerede moderne traditioner, blev der her produceret mere raffinerede og bedre krydrede pølser, der blev mindre og mindre, og som med tiden blev til den berømte »Nürnberger Bratwurst«.

I modsætning til landområderne fokuserede man i byen helt fra begyndelsen mere på kvalitet. Mens det var kvantiteten, der var i højsædet andre steder, var det princippet om kvalitet frem for kvantitet, som produktionen i Nürnberg hvilede på, og det var dette, der resulterede i de små pølser.

Reglerne om overholdelse af opskriften og kvaliteten stammer helt tilbage fra kontrolbestemmelserne udstedt af byrådet i Nürnberg. Nürnberg kan sikkert bryste sig af verdens ældste kontrolordning for levnedsmidler, der er omtalt i strafferegler fra år 1300.

Ved at offentliggøre opskriften, gennemføre streng kontrol og begrænse produktionen til byområdet har byen Nürnberg været med til at sikre, at pølsens særpræg vidner om dens oprindelse.

Tilknytningen til det geografiske område hvilede derfor i begyndelsen på den geografiske beliggenhed som et centralt knudepunkt for krydderi- og handelsruterne og på den tidlige indførelse af levnedsmiddelkontrol. Den geografiske beliggenhed og levnedsmiddelkontrollen samt den tilhørende beskyttelse af opskriften resulterede derfor i pølsernes særlige kvalitet. Kejserbyen med dens omfattende handelsnetværk i hele verden førte til en specialitet, der har været særdeles velkendt lige fra middelalderen og fremefter. I dag bygger tilknytningen på, hvor berømt specialiteten er, idet man i hele verden traditionelt sætter stor pris på den.

Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Markenblatt bd. 44 af 2.11.2007, del 7a-bb, s. 20269

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