

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 973/2013 DER KOMMISSION**vom 10. Oktober 2013****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Deutschlands auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1257/2003 der Kommission ⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Der Antrag betrifft die Änderung der Produktbeschreibung.

- (3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das konsolidierte „Einziges Dokument“ mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 10. Oktober 2013

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 177 vom 16.7.2003, S. 3.

ANHANG I

Die folgende Änderung der Spezifikation für das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ wurde genehmigt:

Innerhalb der Beschreibung der „Zusammensetzung“ werden nach „grob ent fettetes Schweinefleisch“ folgende Angaben eingefügt: Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein.

1. Das Erfordernis der Richtigstellung ergibt sich daraus, dass aufgrund der Richtlinie 2001/101/EG der Kommission vom 26. November 2001, durch welche die sogenannte Kennzeichnungsrichtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates geändert wurde, neue Regelungen für die Kennzeichnung der Zutaten von Lebensmitteln eingeführt wurden (Quantitative Ingredient Declaration „QUID“). In Anhang I der Etikettierungsrichtlinie wurde neu geregelt, dass eine Zutat nur dann als „...fleisch“ bezeichnet werden darf, wenn ein bestimmter Gehalt an Fett und Bindegewebe nicht überschritten wird. Bei Schweinefleisch darf der Gehalt an Fett 30 % und der Gehalt an Bindegewebe 25 % nicht übersteigen. Eine Zutat, die diese Grenzwerte überschreitet, muss z. B. als „Speck“ bezeichnet werden.

Die Rezeptur der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ lässt einen Fettgehalt von mehr als 30 % zu. Die Spezifikation sah nur die Angabe „grob ent fettetes Schweinefleisch“ vor. Entsprechend der QUID-Regelung muss der höhere Fettgehalt nun gemäß § 3 Absatz 1 Nr. 3 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) auf der Packung ausgewiesen werden. Diese auf der Richtlinie beruhende Änderung der LMKV ist in der bisherigen Rezeptur sowie der Spezifikation der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ naturgemäß nicht berücksichtigt. Um diese den neuen Kennzeichnungsbestimmungen anzupassen, ist daher die Änderung der Rezeptur und der Spezifikation erforderlich geworden.

Die Berücksichtigung der Rezeptur und die Einleitung des Verfahrens zur Änderung der Spezifikation der Verordnung (EG) Nr. 1257/2003 (Az. DPMA 398 99 002.6) hat der Schutzverband Nürnberger Bratwürste am 28. September 2006 übereinstimmend beschlossen.

2. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ werden traditionell mit Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken oder Rückenspeck je nach überliefertem Rezept hergestellt. Diese Zutaten bestimmen wesentlich die Konsistenz und Geschmeidigkeit der Würste. Ohne diese Zutaten würde das Hackfleischprodukt beim Braten stark austrocknen und zerfallen. Der Speck ist zudem wesentlicher Träger der Geschmacksstoffe, der die herzhafteste Geschmacksnote der durch besondere Gewürze geprägten „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ betont.

Der Grund der detaillierten Aufzählung dient der Klarstellung der Zutaten. Innerhalb der Fachkreise in Deutschland besteht keine einheitliche Auffassung zu dem Begriffsinhalt „grob ent fettetes Schweinefleisch“. Zum Teil wird die Auffassung vertreten, dass „grob ent fettetes Schweinefleisch“ keinen Speck umfasst. Folglich sei die Spezifikation der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ von Anfang an unvollständig gewesen. Begründet wird dies mit einer entsprechenden Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs, in welchem die Begriffe „grob ent fettetes Schweinefleisch“ einerseits und „Speck“ andererseits für sich genommen definiert werden.

Die Leitsätze werden in diesem Punkt von den Kontrollbehörden selbst nicht nachvollzogen. Bei der Fassung der Spezifikation hatte seinerzeit auch die Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern mitgewirkt und in Kenntnis der Zutaten eine zusätzlich Nennung der Bestandteile trotz obiger Situation nicht für erforderlich gehalten. Alle Beteiligten sind selbstverständlich davon ausgegangen, dass grob ent fettetes Schweinefleisch auch einen Anteil Speck enthalten kann. Andernfalls hätte die Rezeptur keinen Fettanteil bis 35 % ausweisen können. Dieser wird nur erreicht, wenn ein Anteil Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken oder Rückenspeck zu „grob ent fetteten Schweinefleisch“ zählt.

Die Menge des Speckanteils wird in der Rezeptur zum einen durch das Festschreiben des Fettgehalts auf 35 % beschränkt. Zum anderen erfolgt die Begrenzung in der Rezeptur durch die Festlegung, wonach bindegewebeisweiß-freies Fleischiweiß (BEFFE) 12 % nicht unterschreiten darf. Nachdem der BEFFE-Gehalt von Speck im Durchschnitt nur bei 8 % liegt, kann der hohe BEFFE-Gehalt von mindestens 12 % im Endprodukt nur erreicht werden, wenn besonders mageres hochwertiges Fleisch hinzugesetzt wird, das über einen deutlich 12 % überschreitenden BEFFE-Anteil verfügt. Mit der Festlegung der Mindesthöhe des BEFFE-Anteils in der Rezeptur wird damit der Speckgehalt begrenzt. Die Definition des Begriffes „grob ent fettetes Schweinefleisch“ innerhalb der Rezeptur ist daher nicht auslegungsbedürftig im Sinne der Leitsätze. Vielmehr ergibt sich bereits aus der Rezeptur selbst, dass der Begriff anders als in den Leitsätzen definiert wird.

Zudem sind die Leitsätze nicht verbindlich. Bekanntermaßen handelt es sich bei den Leitsätzen nicht um eine Wieder-gabe der Verbraucherauffassung oder der Auffassung der Fachkreise, weil diese niemals bei der Erstellung der Leitsätze ermittelt wurde. Vielmehr geben die Leitsätze die Auffassung einzelner interessierter Kreise wieder. Tatsächlich weichen die Leitsätze im relevanten Umfang von den Herstellungsbräuchen ab. Bereits bei der Fassung der Spezifikation „Nürnberger Bratwürste g.g.A.“/„Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.“ zeigte sich dies, die hierin beschreibende Zusammensetzung „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ unterschied sich maßgeblich von der tatsächlichen

Rezeptur vor Ort. Daher wurden die Leitsätze nach der erfolgten Registrierung im Nachhinein berichtigt. Auch im Hinblick auf die Definition der Zutat „grob ent fettetes Schweinefleisch“ innerhalb der Rezeptur ist maßgeblich auf die Herstellungsbräuche der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ abzustellen. Hier werden die Zutaten „Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken oder Rückenspeck“ traditionell verwendet. Um Klarheit für alle Verkehrskreise zu schaffen, werden daher die Zutaten „Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein“ nun in der Rezeptur einzeln aufgezählt.

ANHANG II

Einziges Dokument (Konsolidierte Fassung)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EG-Nr.: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“

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

7-9 cm lange Bratwurst im engen Schafsaitleing mit mittelgrober Körnung; Stückgewicht roh ca. 20-25 g;

Zusammensetzung:

grob entfettetes Schweinefleisch, Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein, kein Brätanteil, nicht umgerötet (ausgenommen bei geräucherten Bratwürsten), die Gewürzmischung variiert je nach überliefertem Rezept, typisch ist vor allem Majoran; der Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß darf nicht unter 12 %, der absolute Fettgehalt nur bei max. 35 % liegen; der Anteil des bindegewebeisweißfreien Fleischeiweißes im Fleischeiweiß beträgt nicht unter 75 Vol.-% (histometrisch) bzw. 80 % (chemisch).

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

grob entfettetes Schweinefleisch; Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein; der Fettgehalt im Endprodukt ist auf 35 % beschränkt, das bindegewebeisweißfreie Fleischeiweiß (BEFFE) darf 12 % nicht unterschreiten; Gewürzmischung, insbesondere Majoran; Schafsaitleinge.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Alle Schritte der Herstellung der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet. Dies sind:

- das Zerkleinern der Fleischstücke durch Wolfen oder Hacken,
- das Mischen des zerkleinerten Fleisches und das Vermischen mit den Gewürzen zur fertigen Wurstmasse,
- das Befüllen der Schafsaitleinge.

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 Nürnberg.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg eine jahrhundertealte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1313 zurückgeht. Die typische Reduzierung von Länge und Gewicht der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ lässt sich mindestens bis zum Jahr 1573 zurückverfolgen. Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig orientalische Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen.

Im Stadtgebiet Nürnberg wird diese Tradition der Bratwurstherstellung bis heute intensiv gepflegt. So waren die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ bereits von Goethe und Jean Paul sehr begehrt. Das „Bratwurst-Glöcklein“ bei St. Sebald wurde im Verlauf des 19. Jahrhunderts zu einem der berühmtesten Wirtshäuser in Deutschland, wo die Einkehr nicht nur für den Geld- und Geburtsadel, sondern auch für jeden Besucher der Stadt unverzichtbar war.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Typische Merkmale der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sind deren ungewöhnliche, kleine Form sowie die Majorannote. Sie weisen einen seit langem kontrollierten hohen Qualitätsstandard auf, sind weit über die Region Nürnberg hinaus bekannt und genießen beim Verbraucher ein hohes Ansehen.

Dies zeigt sich etwa daran, dass heute zum Standardprogramm eines Stadtbesuches der Verzehr von „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in einer der zahlreichen Bratwurstküchen oder Wurstbratereien der Nürnberger Innenstadt gehört.

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

Die jahrhundertealte Tradition der Bratwurstherstellung in Nürnberg, der seit langem kontrollierte hohe Qualitätsstandard, die kontrollierte Rezeptur und die ungewöhnliche, kleine Form haben dazu geführt, dass die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in Deutschland und weltweit bekannt sind und eine hohe Wertschätzung genießen.

Die Spezialität entstand in der alten Reichsstadt Nürnberg aufgrund deren geografischer Lage als Knotenpunkt der Handelsstraßen und der Gewürzstraße aus Ostasien. Von hier kamen Gewürze wie Majoran, Muskatnuss und Pfeffer. Die Verfügbarkeit dieser asiatischen Gewürze machte die Herstellung erst möglich. Dadurch, dass Nürnberg eine Stadt war mit reichem Fernhandel und gewissen städtisch verfeinerten Sitten, konnte die Bratwurst hier immer kleiner, feiner, besser gewürzt hergestellt und damit zur bekannten „Nürnberger Bratwürste“ werden.

Anders als auf dem Land wurden in der Stadt an die Qualität stets höhere Anforderungen gestellt. Während sonst Quantität Vorrang hatte, war es der Nürnberger Grundsatz: Klasse statt Masse, der zu der kleinen Form geführt hat.

Die Einhaltung der Rezeptur und Qualität gehen auf die Nürnberger Überwachungsvorschriften des Stadtrates zurück. Nürnberg darf sich wohl der ältesten Lebensmittelkontrolle rühmen, die bereits im Wandelbuch aus dem Jahr 1300 festgehalten ist.

Durch die Veröffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geografische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist.

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruhte daher ursprünglich auf der geografischen Lage (Knotenpunkt der Gewürz- und Handelsstraßen) sowie auf der schon frühzeitig eingerichteten Lebensmittelkontrolle. Die geografische Lage und die bestehende Lebensmittelkontrolle und die damit verbundene Rezepturkontrolle führten damit zu der besonderen Qualität. Die Reichsstadt mit einem intensiven weltweiten Handel machte die Spezialität schon im Mittelalter sehr bekannt. Heute beruht der Zusammenhang auf dem hohen Ansehen der Spezialität, das sie durch die bis heute gelebten Traditionen weltweit erreicht hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 44 vom 2.11.2007, Teil 7a-bb, S. 20269

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