

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 292/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE» / «NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Αιτούσα ομάδα / Αιτών:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Am Trödelmarkt 58
90403 Nürnberg
DEUTSCHLAND

Τηλ. +49 9119373877
info@nuernberger-bratwuerste.de

Η Schutzverband Nürnberger Bratwürste eV είναι ομάδα παραγωγών λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste».

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- Επισήμανση
- Λοιπά (συσκευασία, οργανισμοί ελέγχου)

4. Τύπος τροποποίησης/-οιήσεων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση/-οιήσεις

ε) **Μέθοδος παραγωγής:**

Μετά την ακόλουθη τελευταία παράγραφο:

«Όλα τα στάδια της παραγωγής των “Nürnberger Bratwürste” / “Nürnberger Rostbratwürste” εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα στάδια αυτά είναι τα εξής:

- τεμαχισμός του κρέατος με άλεση ή κοπή σε κιμά,

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- ανάμειξη του τεμαχισμένου κρέατος με τα καρυκεύματα για να δημιουργηθεί το μείγμα για λουκάνικα,
- πλήρωση του αρνίσιου εντέρου.»

προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«και

- συσκευασία των λουκάνικων.»

Αιτιολόγηση:

Η συσκευασία των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» εκτελείται παραδοσιακά στις εγκαταστάσεις του κατασκευαστή και, ως εκ τούτου, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Ειδικότερα, η ποιότητα των λουκάνικων επιβάλλει την ταχεία συσκευασία τους προκειμένου να διατηρηθούν η φρεσκάδα και οι γευστικές τους ιδιότητες. Τα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» είναι πολύ ευαίσθητα προϊόντα με βάση αλεσμένο κρέας, λεπτά καρυκευμένα, τα οποία έχουν σχετικά σύντομη διάρκεια ζωής και πρέπει να διατηρούνται μονίμως με απλή ψύξη. Όταν η συσκευασία δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά την παραγωγή, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρκή υποβάθμιση της ποιότητας. Ακόμη και η μεταφορά των λουκάνικων «Bratwürste» υπό τις συνήθεις συνθήκες, με τήρηση των κανόνων υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει διαρκή υποβάθμιση της ποιότητας ως προς τη φρεσκάδα, τις γευστικές και οπτικές ιδιότητες, όπως η ξήρανση ή η εμφάνιση καστανού αποχρωματισμού. Η μεταφορά σε άλλον τόπο αποτελεί επίσης σημαντικό κίνδυνο προσμείξεων ή μόλυνσης από παθογόνους παράγοντες, ιδίως για την πρώτη ύλη. Τα αποτελέσματα δύο μελετών που πραγματοποιήθηκαν από ανεξάρτητα ινστιτούτα, τα οποία δραστηριοποιούνται στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, επιβεβαιώνουν ότι λίγες μόλις ώρες μετά την αποστολή μη συσκευασμένων «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» χύμα, παρατηρούνται όλο και μεγαλύτερες αποκλίσεις στην οργανοληπτική ανάλυση και τις μικροβιολογικές ιδιότητες ποιότητας. Υπάρχει επομένως ο κίνδυνος να συνεχιστεί η υποβάθμιση αυτή, εάν η συσκευασία εκτελεστεί σε μεταγενέστερο στάδιο. Τελικά, η μεταφορά του προϊόντος σε άλλον τόπο μπορεί επίσης να βλάψει τη φήμη της γεωγραφικής ένδειξης.

Η εργασία συσκευασίας περιλαμβάνει επίσης σημαντικά στάδια της παραγωγής, που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος, κατά τα οποία απομακρύνονται τα υπερβολικά επιμήκη ή κοντά λουκάνικα. Περιλαμβάνει επίσης έλεγχο της ποιότητας κατά τον οποίο ειδικοί εντοπίζουν αμέσως τυχόν ελαττώματα.

Λόγω της φύσης του προϊόντος, εάν η συσκευασία των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» δεν εκτελούνταν αμέσως μετά την παραγωγή από την ίδια την επιχείρηση ΠΓΕ, δεν θα ήταν δυνατόν να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα ούτε η εγγύηση προέλευσης. Πράγματι, εάν τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» πωλούνταν χύμα ή σε μεγάλες ποσότητες και η συσκευασία τους εκτελούνταν σε μεταγενέστερο στάδιο, θα υπήρχε κίνδυνος ανάμειξης με παρόμοια λουκάνικα. Σε τέτοια περίπτωση είναι σχεδόν αδύνατον να προσδιοριστεί αν πρόκειται αποκλειστικά για το πρωτότυπο προϊόν.

ζ) **Οργανισμός/-οί ελέγχου:**

Πρέπει να επικαιροποιηθούν το όνομα και η διεύθυνση των αρμόδιων δημόσιων αρχών:

Για τους ελέγχους των παραγωγών:

Όνομασία: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Διεύθυνση: Menzinger Str. 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Αριθμός τηλεφώνου: +49 89178000
Τηλεομοιοτυπικό: +49 8917800313

Για τους ελέγχους που αφορούν αυθαιρέτες πρακτικές:

Όνομασία: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Διεύθυνση: Menzinger Str. 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Αριθμός τηλεφώνου: +49 8912610
Τηλεομοιοτυπικό: +49 8912611122

Αιτιολόγηση:

Το όνομα και η διεύθυνση των δημόσιων αρχών που είναι επιφορτισμένες με τον έλεγχο των παραγωγών για την αποφυγή καταχρήσεων ήταν παρωχημένα. Η επιχείρηση Lacon GmbH δεν πρέπει να αναφέρεται πλέον. Στη Βαυαρία πολλοί οργανισμοί ελέγχου με ίσα δικαιώματα είναι εγκεκριμένοι σήμερα και ο παραγωγός μπορεί να προσφύγει στον οργανισμό ελέγχου της επιλογής του.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE» / «NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Λουκάνικο για ψήσιμο μήκους 7-9 εκατοστών, που περιβάλλεται από λεπτό αρνίσιο έντερο, με μετρίως τεμαχισμένα συστατικά και βάρος κατά τεμάχιο (ωμό) μεταξύ 20-25 γραμμαρίων.

Σύσταση:

Χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος, λιπαρό κρέας, ιδίως κοιλιά χοίρου, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος, χωρίς προσθήκη γέμισης, χωρίς αλιπάσωση (με εξαίρεση τα καπνιστά λουκάνικα για ψήσιμο), ενώ το μείγμα καρυκευμάτων που χρησιμοποιείται ποικίλλει ανάλογα με τις παραδόσεις αλλά η μαντζουράνα αποτελεί χαρακτηριστικό συστατικό. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 12 %, ενώ η συνολική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να υπερβεί το 35 %. Η αναλογία των πρωτεϊνών κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού στις πρωτεΐνες κρέατος είναι τουλάχιστον 75 % κατ' όγκο (ισομετρική μέθοδος) ή 80 % κατ' όγκο (χημική μέθοδος).

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος, λιπαρό κρέας, ιδίως κοιλιά χοίρου, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος. Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε λιπαρές ουσίες περιορίζεται σε 35 %, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού (MPFCP) δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 12 %. Μείγμα καρυκευμάτων, με βάση τη μαντζουράνα. Αρνίσιο έντερο.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα στάδια αυτά είναι τα εξής:

- τεμαχισμός του κρέατος με άλεση ή κοπή σε κιμά,
- ανάμειξη του τεμαχισμένου κρέατος με τα καρυκεύματα για να δημιουργηθεί το μείγμα για λουκάνικα,
- πλήρωση του αρνίσιου εντέρου.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία των λουκάνικων πρέπει να εκτελείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η συσκευασία εκτελείται αμέσως με την παραγωγή στις εγκαταστάσεις του κατασκευαστή. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η ποιότητα, ιδίως όσον αφορά τη φρεσκάδα και τις γευστικές ιδιότητες του προϊόντος και μειώνεται ο κίνδυνος προσμείξεων και μόλυνσης που συνδέεται με τη μεταφορά σε άλλον τόπο. Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» είναι πολύ ευαίσθητα προϊόντα με βάση αλεσμένο κρέας. Ακόμη και η μεταφορά μη συσκευασμένων «Nürnberger Bratwürste» υπό τις συνήθεις συνθήκες, με τήρηση των κανόνων υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει σε λίγες μόλις ώρες διαρκή υποβάθμιση της ποιότητας.

Η άμεση συσκευασία στις εγκαταστάσεις παραγωγής του κατασκευαστή διασφαλίζει αποτελεσματικά την ιχνηλασιμότητα και την εγγύηση προέλευσης των προϊόντων. Πράγματι, εάν τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» πωλούνταν χύμα ή σε μεγάλες ποσότητες και η συσκευασία τους εκτελούνταν σε μεταγενέστερο στάδιο, θα ήταν σχεδόν αδύνατον να προσδιοριστεί αν πρόκειται αποκλειστικά για το πρωτότυπο προϊόν.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιοχή της πόλης της Νυρεμβέργης.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή λουκάνικων για ψήσιμο αποτελεί στη Νυρεμβέργη παράδοση αιώνων, η οποία ανάγεται στο 1313. Η χαρακτηριστική μείωση του μήκους και του βάρους των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» χρονολογείται τουλάχιστον από το 1573. Η θέση της Νυρεμβέργης, η οποία βρίσκεται στο σταυροδρόμι δύο σημαντικών εμπορικών οδών, της επέτρεψε να διαθέτει από παλαιωτάτων χρόνων τα απαραίτητα καρυκεύματα της Ανατολής για την παρασκευή των λουκάνικων αυτών.

Η σημερινή παράδοση της παραγωγής λουκάνικων στη Νυρεμβέργη έχει πλούσιο παρελθόν. Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» άρεσαν ιδιαίτερα στον Γκαίτε και στον Ιωάννη Παύλο, για παράδειγμα. Η ταβέρνα «Bratwurst-Glöcklein» στην περιοχή του Αγίου Σεβάλδου ήταν μία από τις πιο φημισμένες τον 19ο αιώνα στη Γερμανία. Σύχναζαν σε αυτή όχι μόνο οι ευγενείς και οι πλούσιοι, αλλά αποτελούσε επίσης απαραίτητη στάση για κάθε επισκέπτη της πόλης.

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» χαρακτηρίζονται από το ασυνήθιστο μικρό τους μέγεθος και τις νότες μαντζουράνας. Πρόκειται για προϊόν ανώτερης ποιότητας, η οποία υπόκειται εδώ και πολύ καιρό σε ελέγχους, και είναι γνωστό πέραν της περιοχής της Νυρεμβέργης και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.

Αυτό φαίνεται από το γεγονός ότι σήμερα στο σύνθημα προγράμματος περιήγησης στη Νυρεμβέργη συγκαταλέγεται η δοκιμή των λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» σε ένα από τα πολυάριθμα εστιατόρια του κέντρου της πόλης που σερβίρουν λουκάνικα («Bratwurstküchen» ή «Wurstbratereien»).

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η παραγωγή των λουκάνικων για ψήσιμο, η παράδοση της οποίας υφίσταται εδώ και πολλούς αιώνες στη Νυρεμβέργη, η ανώτερη ποιότητα του προϊόντος, η οποία υπόκειται εδώ και πολύ καιρό σε ελέγχους, και το ασυνήθιστο μικρό τους μέγεθος συνέβαλαν στη δημιουργία του ονόματος των λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» στη Γερμανία και σε ολόκληρο τον κόσμο και κατ' επέκταση στην καλή φήμη, της οποίας χαιρούμε σήμερα.

Το ιδιότυπο αυτό προϊόν πρωτοεμφανίστηκε στην πρώην αυτοκρατορική πόλη της Νυρεμβέργης λόγω της γεωγραφικής της θέσης σε καίριο σταυροδρόμι των εμπορικών οδών και του δρόμου των μπαχαρικών από την Ανατολική Ασία, με την εισαγωγή καρυκευμάτων όπως η μαντζουράνα, το μοσχοκάρυδο και το πιπέρι. Αρχικά, η παραγωγή των λουκάνικων κατέστη δυνατή χάρη στη διαθεσιμότητα των καρυκευμάτων αυτών από την Ασία. Δεδομένου ότι η πόλη της Νυρεμβέργης συμμετείχε σε σημαντικό βαθμό στο εμπόριο μεγάλων αποστάσεων και διέθετε διάφορες σύγχρονες και εκλεπτυσμένες παραδόσεις, παρήγε λουκάνικα μικρότερα, πιο εξελιγμένα και καλύτερα αρωματισμένα, που με τον χρόνο εξελίχθηκαν στα περίφημα «Nürnberger Bratwürste». Σε αντίθεση με τις αγροτικές περιοχές, η πόλη έδωσε από την αρχή μεγαλύτερη έμφαση στην ποιότητα. Ενώ σε άλλες περιοχές δινόταν προτεραιότητα στην ποσότητα, η παραγωγή στη Νυρεμβέργη βασιζόταν στην αρχή της «ποιότητας έναντι της ποσότητας», πράγμα που οδήγησε στα λουκάνικα μικρού μεγέθους.

Η τήρηση της συνταγής και της ποιότητας ανάγεται στους εποπτικούς κανόνες του δημοτικού συμβουλίου της Νυρεμβέργης. Η Νυρεμβέργη μπορεί να διεκδικήσει το παλαιότερο σύστημα ελέγχου των τροφίμων, το οποίο αναφέρεται στον ποινικό κώδικα που χρονολογείται από το έτος 1300. Καθιστώντας γνωστή στο κοινό τη συνταγή παρασκευής και υποβάλλοντας την παραγωγή σε αυστηρούς ελέγχους και σε περιορισμό αποκλειστικά στο έδαφος της Νυρεμβέργης, η πόλη συνέβαλε ώστε ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του προϊόντος να αποτελεί ένδειξη της προέλευσής του. Επομένως, ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασιζόταν αρχικά στη γεωγραφική θέση σε καίριο σταυροδρόμι των εμπορικών οδών και του δρόμου των μπαχαρικών, καθώς και στην πρώιμη καθιέρωση του ελέγχου των τροφίμων. Συνεπώς, η ιδιαίτερη ποιότητα των λουκάνικων απορρέει από τη γεωγραφική θέση και τον έλεγχο των τροφίμων, καθώς και από τη σχετική προστασία της συνταγής. Η αυτοκρατορική πόλη διέθετε εκτεταμένο δίκτυο συναλλαγών σε ολόκληρο τον κόσμο, με αποτέλεσμα το ιδιότυπο αυτό προϊόν να είναι πολύ γνωστό ήδη από τον Μεσαίωνα. Σήμερα ο δεσμός βασιίζεται στη φήμη της οποίας χαιρεί το ιδιότυπο αυτό προϊόν που είναι παραδοσιακά δημοφιλές σε όλο τον κόσμο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>