

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 973/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 10ης Οκτωβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γερμανίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1257/2003 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση αφορά την τροποποίηση της περιγραφής του προϊόντος.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50 έως 52 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 10 Οκτωβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 177 της 16.7.2003, σ. 3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίθηκε η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»:

Το ακόλουθο κείμενο πρέπει να προστεθεί στην περιγραφή της σύστασης μετά τις λέξεις «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος»: λιπαρό κρέας, ιδίως κοιλιά χοίρου, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος.

1. Η ανάγκη τροποποίησης προέκυψε ως αποτέλεσμα των νέων κανόνων σχετικά με την επισήμανση των συστατικών των τροφίμων (ποσοτική αναγραφή των χαρακτηριστικών συστατικών — QUID) που θεσπίστηκαν με την οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής, της 26ης Νοεμβρίου 2001, για την τροποποίηση της οδηγίας σχετικά με την επισήμανση, δηλαδή της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Το παράρτημα Ι της οδηγίας για την επισήμανση ορίζει πλέον ότι ένα συστατικό μπορεί να περιγραφεί ως «κρέας ...» μόνον εάν δεν υπερβαίνει μια καθορισμένη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και σε συνδετικό ιστό. Για το χοίρειο κρέας, η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30 % και η περιεκτικότητα σε συνδετικό ιστό το 25 %. Τα συστατικά που υπερβαίνουν αυτή την οριακή τιμή πρέπει να περιγράφονται για παράδειγμα ως «λιπαρό κρέας».

Η συνταγή παρασκευής των «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» επιτρέπει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες άνω του 30 %. Στις προδιαγραφές αναφέρεται μόνο «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος». Σύμφωνα με την απαίτηση QUID, η υψηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες πρέπει πλέον να αναγράφεται στη συσκευασία σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο 3 του διατάγματος περί επισήμανσης των τροφίμων [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)]. Η τροποποίηση του LMKV σύμφωνα με την οδηγία δεν έχει ενσωματωθεί μέχρι στιγμής στη συνταγή ή στις προδιαγραφές των «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste». Συνεπώς, η συνταγή και οι προδιαγραφές πρέπει να τροποποιηθούν προκειμένου να καταστεί το προϊόν σύμφωνο με τις νέες απαιτήσεις επισήμανσης.

Η Ένωση για την προστασία των «Nürnberger Bratwürste» (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) συμφώνησε να αναθεωρήσει τη συνταγή και να κινήσει τη διαδικασία τροποποίησης των προδιαγραφών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1257/2003 (σχετ. DPMA 398 99 002.6) στις 28 Σεπτεμβρίου 2006.

2. Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» παρασκευάζονται παραδοσιακά με κοιλιά, λίπος κοιλιάς, τράχηλο, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος, σύμφωνα με την εκάστοτε συνταγή. Η σύσταση και η λεία υφή των λουκάνικων οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στα συστατικά αυτά. Χωρίς τα συστατικά αυτά, το λεπτοτεμαχισμένο κρέας θα στέγνωσε σημαντικά κατά το τηγάνισμα και θα διαλυόταν. Η γεύση οφείλεται επίσης σε μεγάλο βαθμό στο λιπαρό κρέας και ενισχύεται από τις πικάντικες νότες που προσδίδουν τα ειδικά χαρακτηριστικά καρυκεύματα των «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste».

Σκοπός του λεπτομερέστερου καταλόγου είναι να αποσαφηνιστούν τα συστατικά. Δεν υπάρχει κοινή αντίληψη του όρου «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος» μεταξύ των ειδικών του τομέα στη Γερμανία. Ορισμένοι θεωρούν ότι δεν περιλαμβάνεται λιπαρό κρέας στο «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος». Αυτό σημαίνει ότι εξαρχής οι προδιαγραφές των «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ήταν ελλιπείς, πράγμα που τεκμηριώνεται με παραπομπή σε έναν ορισμό που περιλαμβάνεται στις κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με το γερμανικό μητρώο τροφίμων, όπου ορίζονται χωριστά οι όροι «grob entfettetes Schweinefleisch» (χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος) και «Speck» (λιπαρό κρέας).

Το συγκεκριμένο σημείο των κατευθυντήριων γραμμών είναι ακατανόητο ακόμη και για τις εποπτικές αρχές. Η υπηρεσία επιθεώρησης βόρειας Βαυαρίας (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) συμμετείχε επίσης στην κατάρτιση των αρχικών προδιαγραφών και, γνωρίζοντας τα συστατικά, δεν θεώρησε αναγκαίο να διευκρινιστούν περαιτέρω, παρά την κατάσταση που περιγράφεται ανωτέρω. Όλα τα εμπλεκόμενα μέρη θεώρησαν φυσικά ότι το χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος μπορεί να περιλαμβάνει και ορισμένη ποσότητα λιπαρού κρέατος. Διαφορετικά, η συνταγή δεν θα μπορούσε να ορίζει περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες έως και 35 %. Αυτό το ποσοστό μπορεί να επιτευχθεί μόνο εάν το «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος» περιλαμβάνει κοιλιά, λίπος κοιλιάς, τράχηλο, λίπος τραχήλου, ράχη ή ραχιαίο λίπος.

Το ποσοστό λιπαρού κρέατος στη συνταγή περιορίζεται, πρώτον, από την επιβολή μέγιστης περιεκτικότητας 35 % σε λιπαρές ουσίες. Δεύτερον, περιορίζεται από τη διάταξη που ορίζει ότι η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού (MPFCP) δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 12 %. Δεδομένου ότι η περιεκτικότητα του λιπαρού κρέατος σε MPFCP είναι μόλις 8 % κατά μέσο όρο, η υψηλότερη περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε MPFCP —τουλάχιστον 12 %— μπορεί να επιτευχθεί μόνο σε συνδυασμό με ιδιαίτερα άπαχο και υψηλής ποιότητας κρέας με περιεκτικότητα σε MPFCP που υπερβαίνει κατά πολύ το 12 %. Ο καθορισμός ελάχιστης περιεκτικότητας σε MPFCP στη συνταγή περιορίζει επομένως την περιεκτικότητα σε λιπαρό κρέας. Ο ορισμός του όρου «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος», όπως χρησιμοποιείται στη συνταγή, δεν πρέπει συνεπώς να ερμηνεύεται σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές. Αντίθετα, είναι σαφές από την ίδια τη συνταγή ότι ο όρος χρησιμοποιείται με διαφορετική έννοια απ' ό,τι στις κατευθυντήριες γραμμές.

Επιπλέον, οι κατευθυντήριες γραμμές δεν είναι δεσμευτικές. Αναγνωρίζεται ότι δεν απηχούν τις απόψεις των καταναλωτών ή των ειδικών του τομέα, δεδομένου ότι δεν ζητήθηκαν οι απόψεις τους κατά τη σύνταξη των κατευθυντήριων γραμμών. Αντίθετα, οι κατευθυντήριες γραμμές αντικατοπτρίζουν τις απόψεις ορισμένων ενδιαφερόμενων μερών. Στην πραγματικότητα, αποκλίνουν σε σημαντικό βαθμό από τις παραδοσιακές πρακτικές παραγωγής. Αυτό ήταν ήδη προφανές κατά την κατάρτιση των προδιαγραφών των λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste ΠΓΕ»/«Nürnberger Rostbratwürste ΠΓΕ», δεδομένου ότι η σύσταση που περιγράφεται σε αυτές διέφερε σημαντικά από την πραγματική συνταγή που χρησιμοποιείται σε τοπικό επίπεδο. Κατά συνέπεια, οι κατευθυντήριες γραμμές τροποποιήθηκαν μετά τη διαδικασία καταχώρισης. Οι παραδοσιακές πρακτικές που εφαρμόζονται για την παραγωγή των λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» θα πρέπει επίσης

να αποτελούν το σημείο αναφοράς για τον ορισμό του συστατικού «χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος», όπως χρησιμοποιείται στη συνταγή. Εν προκειμένω, χρησιμοποιούνται παραδοσιακά τα συστατικά «κοιλιά, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη ή ραχιαίο λίπος». Για λόγους σαφήνειας για όλα τα μέρη, θα αναφέρονται πλέον ρητά στη συνταγή τα συστατικά «λιπαρό κρέας, ιδίως κοιλιά χοίρου, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Nürnberg Bratwürste»/«Nürnberg Rostbratwürste»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του 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 μετριώς 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. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

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. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής των «Nürnberg Bratwürste»/«Nürnberg Rostbratwürste» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Πρόκειται για 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.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιοχή της πόλης της Νυρεμβέργης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. 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.

5.2. Ιδιοτυπία 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 έλεγχο, 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»).

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

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 έλεγχο, 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 χαίρουν 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 βασίζεται στη φήμη της οποίας χαίρει το ιδιότυπο αυτό προϊόν που είναι παραδοσιακά δημοφιλές σε όλο τον κόσμο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

Markenblatt τεύχος 44 της 2.11.2007, μέρος 7a-bb, σ. 20269

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