

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 973/2013 DE LA COMMISSION****du 10 octobre 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Allemagne portant sur l'approbation d'une modification du cahier des charges concernant l'indication géographique protégée «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1257/2003 <sup>(2)</sup> de la Commission.
- (2) La demande concerne la modification de la description du produit.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 du règlement (UE) n° 1151/2012,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé exposant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 octobre 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 177 du 16.7.2003, p. 3.

## ANNEXE I

La modification suivante du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» est approuvée:

Le texte suivant doit être ajouté à la description de la composition après «viande de porc grossièrement dégraissée»: viande grasse, en particulier poitrine de porc, lard, gorge, lard de gorge, échine et lard dorsal.

1. Il est nécessaire d'introduire cette modification à la suite des nouvelles règles concernant l'étiquetage des ingrédients des denrées alimentaires (déclaration quantitative des ingrédients - QUID) introduites par la directive 2001/101/CE de la Commission du 26 novembre 2001 modifiant la directive sur l'étiquetage (directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil). L'annexe I de la directive sur l'étiquetage prévoit désormais qu'un ingrédient peut être désigné par le terme «viande(s) de» uniquement si les teneurs en matières grasses et en tissu conjonctif ne dépassent pas certaines valeurs. Pour la viande porcine, la teneur en matières grasses ne peut excéder 30 % et la teneur en tissu conjonctif 25 %. Un ingrédient qui dépasse cette valeur limite doit être décrit comme de la «viande grasse» par exemple.

La recette des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» autorise une teneur en matières grasses supérieure à 30 %. Le cahier des charges indiquait seulement «viande de porc grossièrement dégraissée». Conformément aux exigences QUID, la teneur plus élevée en matières grasses doit maintenant être indiquée sur l'emballage en vertu de la section 3, paragraphe 1, point n° 3, de l'arrêté sur l'étiquetage des denrées alimentaires [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)]. Cette modification du LMKV conformément à la directive n'a pas été transcrite dans la recette ou dans le cahier des charges des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» à ce jour. La recette et le cahier des charges doivent donc être modifiés pour que le produit soit conforme aux nouvelles exigences en matière d'étiquetage.

L'association pour la protection des «Nürnberger Bratwürste» (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) a accepté de revoir la recette et de lancer la procédure de modification du cahier des charges conformément au règlement (CE) n° 1257/2003 (réf. DPMA 398 99 002.6), le 28 septembre 2006.

2. Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sont produites traditionnellement avec la poitrine, le lard, la gorge, le lard de gorge, l'échine ou le lard dorsal, selon la recette qui a été fournie. Ces ingrédients contribuent largement à la consistance et à la souplesse de ces saucisses. Sans ces ingrédients, le produit à base de viande hachée risquerait de sécher considérablement pendant la friture et de se désagréger. Le gras de la viande intervient aussi largement dans l'arôme, qui est renforcé par les nuances épicées provenant des épices spécifiques caractéristiques des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste».

L'objectif de cette liste plus détaillée est d'apporter des précisions sur les ingrédients utilisés. Il n'existe pas de définition commune du terme «viande de porc grossièrement dégraissée» parmi les spécialistes du domaine en Allemagne. Certains considèrent que la «viande de porc grossièrement dégraissée» ne comprend pas de viande grasse. Cela signifierait que le cahier des charges des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» était incomplet depuis le départ, ce que confirme une définition figurant dans les lignes directrices relatives au registre allemand des denrées alimentaires qui distingue les termes «grob entfettetes Schweinefleisch» (viande de porc grossièrement dégraissée) et «Speck» (viande grasse).

Ce point des lignes directrices est incompréhensible même pour les autorités de contrôle. Le bureau des inspections pour le nord de la Bavière (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) a aussi participé à la préparation du cahier des charges initial et, malgré la connaissance qu'il avait des ingrédients, n'a pas jugé utile d'apporter des précisions sur ceux-ci en dépit de la situation décrite ci-dessus. Toutes les parties concernées considéraient naturellement que la viande de porc grossièrement dégraissée pouvait également contenir de la viande grasse. Autrement, le produit n'aurait pas pu atteindre une teneur en matières grasses pouvant aller jusqu'à 35 %. Cette proportion ne peut être atteinte que si la «viande de porc grossièrement dégraissée» contient de la poitrine, du lard, de la gorge, du lard de gorge, de l'échine ou du lard dorsal.

La proportion de viande grasse dans la recette est limitée, d'une part, par le plafond de 35 % qui s'applique à la teneur en matières grasses. Elle est limitée, d'autre part, à la suite de la disposition prévoyant que la teneur en protéines de viande sans protéines de tissus conjonctifs (MPFCP) ne doit pas être inférieure à 12 %. Comme la teneur en MPFCP de la viande grasse n'est que de 8 % en moyenne, la teneur plus élevée en MPFCP, qui doit être d'au moins 12 % dans le produit fini, ne peut être atteinte qu'en combinaison avec une viande de qualité remarquable, particulièrement maigre, avec un taux de MPFCP dépassant largement le seuil de 12 %. Le fait de préciser la teneur minimale en MPFCP dans la recette limite donc la teneur en viande grasse. La définition du terme «viande de porc grossièrement dégraissée» tel qu'il est utilisé dans la recette ne doit donc pas être interprétée selon les lignes directrices. Au contraire, il ressort clairement de la recette elle-même que ce terme y est employé dans un sens différent que dans les lignes directrices.

En outre, les lignes directrices ne sont pas contraignantes. Il est reconnu qu'elles ne reflètent pas le point de vue des consommateurs ou des spécialistes en la matière, car leur avis n'a pas été sollicité lors de l'élaboration des lignes directrices. Elles reflètent au contraire l'avis de certaines parties intéressées. Les lignes directrices s'écartent en fait de manière considérable des pratiques traditionnelles de production. Ce point fut évident dès la préparation du cahier des charges des «Nürnberger Bratwürste PGI»/«Nürnberger Rostbratwürste PGI», car la composition des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» décrite dans ce cadre était considérablement différente de la véritable recette

utilisée localement. Par conséquent, les lignes directrices ont été modifiées après la procédure d'enregistrement. Les méthodes traditionnelles utilisées pour la production des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» devraient également servir de point de référence pour la définition de l'ingrédient «viande de porc grossièrement dégraissée» tel qu'il est utilisé dans la recette. Dans ce cadre, les ingrédients «poitrine, lard, lard de gorge, échine ou lard dorsal» sont traditionnellement utilisés. Dans un souci de clarté pour toutes les parties, les ingrédients «viande grasse, en particulier poitrine de porc, lard, lard de gorge, échine et lard dorsal» seront désormais explicitement mentionnés dans la recette.

---

## ANNEXE II

## Document unique consolidé

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

N° CE: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

## IGP (X) AOP ( )

## 1. Nom

«Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»

## 2. État membre ou pays tiers

Allemagne

## 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

## 3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

## 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Saucisse à griller longue de 7 à 9 cm, embossée dans de fins boyaux de mouton, granulation moyennement fine; poids à la pièce (cru) entre 20 et 25 grammes.

Composition:

Viande de porc grossièrement dégraissée, viande grasse, en particulier poitrine de porc, lard, gorge, lard de gorge, échine et lard dorsal, aucun ajout de farce, aucune coloration due à la salaison (à l'exception des saucisses fumées). L'assaisonnement, typiquement à base de marjolaine, varie en fonction des traditions. La teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif ne doit pas être inférieure à 12 %. La teneur totale en matières grasses ne doit pas dépasser 35 %. La teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif représente au moins 75 % (méthode histométrique) ou 80 % (méthode chimique) du volume.

## 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Viande grasse, notamment poitrine de porc, lard, gorge, lard de gorge, échine et lard dorsal; la teneur en matières grasses du produit fini est limitée à 35 %, la teneur en protéines de viande sans protéines de tissu conjonctif (MPFCP) ne doit pas être inférieure à 12 %; mélange d'épices, notamment marjolaine; boyaux de mouton.

## 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

## 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de la production des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Ces étapes sont les suivantes:

- réduction de la viande par broyage ou hachage,
- mélange de la viande grenillée avec des épices afin d'obtenir une chair à saucisse, puis
- embossage dans les boyaux de mouton.

## 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.

—

## 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

## 4. Définition concise de l'aire géographique

Territoire communal de la ville de Nuremberg.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La production de Bratwürste à Nuremberg est une tradition séculaire attestée depuis 1313. La dimension caractéristique (longueur et poids) des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» remonte au moins à 1573. L'emplacement de Nuremberg, au carrefour de deux routes commerciales importantes, a permis à la ville de disposer très tôt des épices orientales nécessaires à la fabrication des saucisses.

L'actuelle tradition de production de Bratwurst (saucisse à griller) à Nuremberg jouit d'un passé prestigieux. Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» étaient fort appréciées de Goethe et Jean Paul, par exemple. La célèbre rôtisserie «Bratwurst-Glöcklein» dans la zone de St. Sebald était l'un des établissements publics les plus célèbres d'Allemagne au 19<sup>e</sup> siècle; elle était non seulement ouverte à la noblesse d'argent et à la noblesse héréditaire, mais il s'agissait également d'une étape essentielle pour tous les visiteurs de la ville.

### 5.2. Spécificité du produit

Les «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se caractérisent par leur petite forme inhabituelle et leurs notes de marjolaine. Ces produits sont conformes à une norme de qualité élevée qui fait l'objet d'un contrôle instauré de longue date. Ils sont connus bien au-delà de la région de Nuremberg et sont très appréciés des consommateurs.

Le fait qu'aujourd'hui la dégustation de «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» dans l'une des nombreuses rôtisseries à saucisses («Bratwurstküchen» ou «Wurstbratereien») du centre-ville figure au programme habituel de chaque visite de Nuremberg en est une preuve flagrante.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

La tradition séculaire de fabrication de saucisses à griller à Nuremberg, le niveau de qualité élevé soumis à des contrôles de longue date et la petite forme inhabituelle ont contribué à faire la célébrité des «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» en Allemagne et dans le monde entier et à bâtir la bonne réputation dont elles jouissent actuellement.

Cette spécialité est apparue dans l'ancienne ville impériale de Nuremberg du fait de sa situation géographique à un carrefour clé des routes commerciales et des routes des épices issues de/prenant leur départ en Asie de l'Est, apportant des épices telles que la marjolaine, la muscade et le poivre. C'est la disponibilité de ces épices venues d'Asie qui a tout d'abord rendu possible la production. Comme la ville de Nuremberg participait beaucoup au commerce de longue distance et qu'elle disposait de traditions modernes et raffinées, les saucisses produites ici étaient toujours plus petites, plus raffinées et mieux épicées, et sont devenues, avec le temps, les fameuses «Nürnberger Bratwürste».

Contrairement aux zones rurales, la ville a davantage mis l'accent sur la qualité dès le départ. Alors que la quantité prévalait ailleurs, le principe sur lequel se fondait la production à Nuremberg était la qualité plutôt que la quantité, et c'est ce qui a conduit à la fabrication de saucisses de petite taille.

Le respect de la recette et de la qualité remonte à la réglementation de contrôle mise en place par le conseil de la ville de Nuremberg. Nuremberg peut se targuer de disposer du plus ancien système de contrôle des denrées alimentaires puisqu'il est mentionné dans le code pénal depuis l'année 1300.

En rendant publique la recette de fabrication, en soumettant cette dernière à des contrôles stricts et en limitant la production au seul territoire communal, la ville de Nuremberg a contribué à ce que l'indication de provenance soit une garantie de la caractéristique particulière du produit.

Le lien avec l'aire géographique était donc fondé, dans un premier temps, sur la localisation géographique à un carrefour clé sur les routes commerciales et les routes des épices, et sur l'introduction précoce d'une surveillance des denrées alimentaires. La qualité particulière de ces saucisses résulte donc de la situation géographique et du contrôle des denrées alimentaires utilisées ainsi que de la protection de la recette concernée. La ville impériale de Nuremberg disposait d'un important réseau commercial dans le monde si bien que cette spécialité était très connue dès le Moyen-âge. Aujourd'hui, ce lien repose sur la renommée dont bénéficie cette spécialité traditionnellement appréciée dans le monde entier.

## Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Markenblatt Vol. 44 du 2.11.2007, partie 7a-bb, p. 20269

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