

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 292/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

EU br.: PGI-DE-02191 – 28.9.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Skupina koja podnosi zahtjev/Podnositelj zahtjeva:

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

Tel. +49 9119373877
E-pošta: info@nuernberger-bratwuerste.de

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. udruženje je proizvođača kobasica „Nürnberger Bratwürste”

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Ostalo (pakiranje, inspekcijska tijela)

4. Vrsta izmjene (izmjena)

- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. podstavka 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili jednakovrijedni dokument), koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. podstavka 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena (izmjene)

(e) **Metoda proizvodnje:**

Nakon sljedećeg zadnjeg odlomka

Svi koraci u proizvodnji kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” odvijaju se na određenom zemljopisnom području. To su:

- usitnjavanje mesa strojevima za mljevenje ili noževima za usitnjavanje,

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- miješanje usitnjenog mesa i miješanje sa začinima kako bi se dobila masa za punjenje kobasica,
- punjenje ovčjih crijeva

dodaje se sljedeće:

i

- pakiranje kobasica.

Obrazloženje:

Proizvod „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ tradicionalno se pakira u objektima proizvođača i stoga na određenom zemljopisnom području. Radi kvalitete kobasica neophodno je brzo pakiranje kako bi se očuvale svježina i svojstva okusa. Kobasice „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ vrlo su osjetljiv proizvod od mljevenog mesa, koji je osobito fino začinjen, ima relativno kratak rok trajanja i mora se neprekidno čuvati na hladnom. Ako pakiranje ne uslijedi odmah nakon proizvodnje, može doći do trajnog smanjenja kvalitete. Čak i prilikom uobičajenog prijevoza kobasica u skladu s higijenskim propisima moglo bi doći do trajnog smanjenja kvalitete u pogledu svježine, svojstava okusa i vanjskog izgleda, npr. do sušenja i promjene boje u smeđu. S prijevozom na drugu lokaciju povezan je i znatan rizik od onečišćenja ili kontaminacije uzročnicima bolesti, posebno kod sirovih proizvoda. Rezultati dviju studija, koje su proveli neovisni instituti za testiranje prehrambenih proizvoda, potvrdili su da već nekoliko sati nakon slanja nepakiranih kobasica „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ u velikim kontejnerima dolazi do sve većih odstupanja u senzornim i mikrobiološkim svojstvima kvalitete. Postoji dakle rizik od smanjenja kvalitete ako se pakiranje obavlja kasnije. Naposljetku bi se prijevozom proizvoda na drugu lokaciju mogla nanijeti šteta ugledu oznake zemljopisnog podrijetla.

Osim toga tijekom postupka pakiranja obavljaju se bitni proizvodni postupci iz specifikacije, npr. izdvajanje predugačkih ili prekratkih kobasica. Nadalje pritom se obavlja i kontrola kvalitete gdje stručno osoblje odmah primijeti eventualna odstupanja.

Ako se pakiranje ne obavi odmah nakon proizvodnje kod proizvođača, zbog prirode proizvoda ne bi se mogle zajamčiti ni sljedivost ni izvornost kobasica „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“. Jer kad bi se kobasice „Nürnberger (Rost-)Bratwürste“ prodavale u rinfuzi ili u velikim pakiranjima pa tek kasnije pakirale, postojao bi rizik od miješanja drugih kobasica među njih. Tada bi bilo gotovo nemoguće utvrditi radi li se isključivo o originalnim kobasicama.

(g) *Inspekcijaska struktura:*

Nazive i adrese nadležnih državnih tijela treba ažurirati kako slijedi:

Za kontrolu proizvođača:

Naziv: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adresa: Menzinger Str. 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 89178000
Faks +49 8917800313

Za suzbijanje zlouporabe:

Naziv: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Adresa: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8912610
Faks +49 8912611122

Obrazloženje:

Nazivi i adrese državnih tijela nadležnih za kontrolu proizvođača i za suzbijanje zlouporabe nisu bili ažurirani. Navod „Lacon GmbH“ potrebno je izbrisati. U Bavarskoj je trenutačno ovlašteno nekoliko ravnopravnih inspekcij-skih tijela i svaki proizvođač može birati koje od njih će ga kontrolirati.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

EU br.: PGI-DE-02191 – 28.9.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Roštiljska kobasica dugačka 7–9 cm u ovčjem crijevu, zrnate strukture; jedinična težina sirove kobasice 20–25 g;

Sastav:

Djelomično odmašćeno svinjsko meso, salo, posebno svinjski trbuh, trbušno salo, obrazi, masno tkivo s obraza, leđa i leđno salo svinje, bez mesnog tijesta („prat”, njem. „Brät”), bez dodataka za crvenjenje (osim kod dimljenih kobasica); mješavina začina varira u skladu s tradicionalnim receptom, a posebno je karakterističan mažuran; udio proteina mesa slobodnih od proteina iz vezivnog tkiva ne smije biti manji od 12 %, a ukupni udio masnoće ne smije biti veći od 35 %; u ukupnoj količini proteina udio proteina mesa slobodnih od proteina vezivnog tkiva mora biti najmanje 75 % vol. (histometrično) odnosno 80 % (kemijski).

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Djelomično odmašćeno svinjsko meso; salo, posebno trbuh, trbušno salo, obrazi, masno tkivo s obraza, leđa i leđno salo svinje; udio masnoće u gotovom proizvodu ograničen je na 35 %, udio proteina mesa slobodnih od proteina vezivnog tkiva (MPFCP) ne smije biti manji od 12 %; mješavina začina, posebno mažuran; ovčja crijeva.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u određenom zemljopisnom području

Svi koraci u proizvodnji kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” odvijaju se na određenom zemljopisnom području. To su:

- usitnjavanje mesa strojevima za mljevenje ili noževima za usitnjavanje,
- miješanje usitnjenog mesa i miješanje sa začinima kako bi se dobila masa za punjenje kobasice,
- punjenje ovčjih crijeva.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

I pakiranje kobasica mora se obaviti na određenom zemljopisnom području. Pakiranje se obavlja u objektu proizvođača odmah nakon proizvodnje. Svrha je toga osiguravanje kvalitete u pogledu svježine i svojstava okusa proizvoda i smanjenje rizika od onečišćenja i kontaminacije s kojim bi bio povezan prijevoz na neko drugo mjesto. Proizvod „Nürnberger (Rost-)Bratwürste” vrlo je osjetljiv proizvod od mljevenog mesa. Čak i uobičajen prijevoz u skladu s higijenskim propisima mogao bi unutar nekoliko sati dovesti do trajnog smanjenja kvalitete ako bi se kobasice „Nürnberger (Rost-) Bratwürste” prevozile nezapakirane.

Osim toga pakiranjem u objektu proizvođača odmah nakon proizvodnje u većoj se mjeri osigurava sljedivost i izvornost. Jer kad bi se kobasice „Nürnberger (Rost-)Bratwürste” prodavale u rinfuzi ili u velikim pakiranjima pa tek kasnije pakirale, više se praktički ne bi moglo utvrditi radi li se isključivo o originalnom proizvodu.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje grada Nürnberga.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Proizvodnja kobasica u Nürnbergu višestoljetna je tradicija o kojoj postoje zapisi iz 1313. Zapise o tipičnom smanjenju duljine i težine kobasica „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” može se slijediti unatrag barem do 1573. Zahvaljujući položaju grada na križanju važnih trgovačkih ruta, u Nürnbergu su orijentalni začini za proizvodnju kobasica bili dostupni jako rano.

Tradicija proizvodnje kobasica u Nürnbergu se intenzivno njeguje i danas. Poznato je da su već Goethe i Jean Paul jako voljeli kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”. Gostionica „Bratwurst-Glöcklein” kod mjesta St. Sebald u 19. je stoljeću postala jedna od najpoznatijih u Njemačkoj. Bila je obavezna postaja ne samo za pripadnike visokih slojeva društva nego i za svakog posjetitelja grada Nürnberga.

Posebnosti proizvoda

Kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” karakterizira neobično mala veličina i okus mažurana. U skladu su s visokim standardom kvalitete koji se odavno kontrolira, poznate su i daleko izvan granica područja Nürnberga, a potrošači ih jako cijene.

To se očituje u činjenici da standardni program posjeta tom gradu danas obuhvaća kušanje kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” u jednoj od mnogih gostionica (tzv. „Bratwurstküchen” ili „Wurstbratereien”) u gradskom središtu Nürnberga.

Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i posebne kvalitete, ugleda i drugih karakteristika proizvoda

Višestoljetna tradicija proizvodnje roštiljnih kobasica u Nürnbergu, visoki standard kvalitete koji se odavno kontrolira i neobično malen oblik zaslužni su za prepoznatljivost i reputaciju kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” u Njemačkoj i diljem svijeta.

Ovaj specijalitet nastao je u starom carskom gradu Nürnbergu kao rezultat njegove zemljopisne lokacije na križanju trgovačkih ruta i putova začina iz Istočne Azije. Odande su pristizali začini poput mažurana, muškarnog oraščića i papra. Upravo je dostupnost tih začina iz Azije bila čimbenik koji je omogućio proizvodnju. Budući da je Nürnberg bio grad s jakom tradicijom trgovanja na velike udaljenosti u kojem su se njegovali određeni otmjeni gradski običaji, kobasice koje su se tu proizvodile s vremenom su bivale sve manje, sve finije i sve bolje začinjene i tako su s vremenom postale poznate kao „Nürnberger Bratwürste”. Za razliku od seoskih područja, zahtjevi u pogledu kvalitete u gradu su uvijek bili visoki. Dok je drugdje bila važnija kvantiteta, načelo na kojem se temeljila proizvodnja u Nürnbergu bilo je „nije bitna masa, nego klasa” i upravo je to dovelo do male veličine kobasica.

Za pridržavanje recepta i kvalitetu zaslužna su nadzorna pravila gradskog vijeća grada Nürnberga. Nürnberg se može pohvaliti i najstarijim sustavom kontrole prehrambenih proizvoda, koji je spomenut u gradskom kaznenom zakoniku iz 1300. Objavljivanjem recepta, provedbom stroge kontrole i ograničavanjem proizvodnje na područje grada, grad Nürnberg pridonio je očuvanju obilježja kobasice karakterističnih za tu oznaku zemljopisnog podrijetla. Povezanost sa zemljopisnim područjem stoga se početno temeljila na zemljopisnoj lokaciji na križanju putova začina i trgovačkih ruta te na rano uvedenoj kontroli prehrambenih proizvoda. Zemljopisni položaj i stalna kontrola prehrambenih proizvoda te s tim povezana kontrola pridržavanja recepta rezultirali su stoga posebnom kvalitetom kobasica. Carski grad s intenzivnim trgovinskim vezama sa cijelim svijetom svoj je specijalitet već u srednjem vijeku učinio jako poznatim. Danas se ta povezanost temelji na velikom ugledu koji ovaj specijalitet uživa diljem svijeta postignutom zahvaljujući tradicijama koje se njeguju i danas.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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