

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 973/2013**od 10. listopada 2013.****o odobrenju manje izmjene specifikacije naziva unesenog u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (ZOZP)]**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno drugu rečenicu članka 53. stavka 2. te Uredbe,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EZ) br. 1151/2012, Komisija je razmotrila zahtjev Njemačke za odobrenje izmjene specifikacije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”, registrirane u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (2) Zahtjev se odnosi na izmjenu opisa proizvoda.

- (3) Komisija je razmotrila dotičnu izmjenu i odlučila da je opravdana. Budući da je to manja izmjena, Komisija je može odobriti bez primjene postupka utvrđenog u člancima 50. do 52. Uredbe (EZ) br. 1151/2012,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” ovime se izmjenjuje u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadržava pročišćeni jedinstveni dokument u kojem su navedene glavne točke specifikacije.

*Članak 3.*Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 10. listopada 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 177, 16.7.2003., str. 3.

PRILOG I.

Odobrena je sljedeća izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”:

Tekst koji slijedi dodaje se opisu sastava nakon „djelomično odmašćeno svinjsko meso”: masno meso, pogotovo svinjski trbuh, trbušno masno tkivo, podbradak, masno tkivo s podbratka, leđa i leđno masno tkivo.

1. Potreba za izmjenom rezultat je novih pravila koja se odnose na označivanje sastojaka prehrambenih proizvoda (Izjava o kvantitativnom udjelu sastojaka – QUID) uvedenih Direktivom Komisije 2001/101/EZ od 26. studenoga 2001. Kojom se izmjenjuje Direktiva o označivanju, Direktiva 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća. Prilogom I. Direktivi o označivanju sada je utvrđeno da se sastojak može opisati kao „...-meso” samo ako ne prelazi određeni udio masnog i vezivnog tkiva. Za svinjsko meso, udio masnog tkiva ne smije prelaziti 30 %, a udio vezivnog tkiva 25 %. Sastojak koji prelazi ovu granicu mora se opisati primjerice kao „masno meso”.

Recept za kobasicu „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” dopušta udio masnog tkiva veći od 30 %. Specifikacija sadržava samo „djelomično odmašćeno svinjsko meso”. U skladu sa zahtjevom QUID-a, veći udio masnog tkiva sada mora biti naznačen na pakiranju u skladu s odjeljkom 3., pododjeljkom 1., brojem 3. Odredbe za označivanje prehrambenih proizvoda (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)). Ova izmjena LMKV-a u skladu s Direktivom do danas nije uključena u recept ili specifikaciju za „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”. Recept i specifikacija moraju se stoga izmijeniti kako bi se proizvod uskladio s novim zahtjevima označivanja.

Udruga za zaštitu kobasice „Nürnberger Bratwürste” (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) pristala je razmotriti recept i objaviti izmjenu specifikacije u skladu s Uredbom (EZ) br. 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6) 28. rujna 2006.

2. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” proizvodi se prema tradicionalnom receptu od trbuha, trbušnog masnog tkiva, podbratka, masnog tkiva s podbratka, leđa i leđnog masnog tkiva. Ti su sastojci najviše zaslužni za konzistenciju i mekoću kobasica. Bez tih sastojaka proizvod od mljevenog mesa bi se za vrijeme prženja jako isušio i raspao. Masno meso također je u velikoj mjeri zaslužno za okus, obogaćen pikantnim notama koji daju posebni začini karakteristični za kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”.

Svrha ovog detaljnijeg popisa objašnjavanje je sastojaka. Izraz „djelomično odmašćeno svinjsko meso” ne shvaćaju svi stručnjaci u Njemačkoj na isti način. Neki smatraju da „djelomično odmašćeno svinjsko meso” ne uključuje masno meso. To znači da je specifikacija za „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” od samog početka nepotpuna. To potvrđuje i definicija iz smjernica Njemačkog registra prehrambenih proizvoda u kojem su izrazi „grob entfettetes Schweinefleisch” (djelomično odmašćeno svinjsko meso) i „Speck” (masno meso) definirani zasebno.

Ta točka u smjernicama nerazumljiva je čak i nadzornim tijelima. Nadzorni ured za sjevernu Bavarsku (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) također je bio uključen u pripremu izvorne specifikacije te čak i uz poznavanje sastojaka nije smatrao potrebnim da detaljnije objasni sastojke, unatoč gore navedenoj situaciji. Sve uključene strane logično su smatrale da djelomično odmašćeno svinjsko meso može sadržavati i masno meso. U suprotnom recept ne bi mogao sadržavati udio masnog tkiva do čak 35 %. Ovaj udio može se doseći samo ako „djelomično odmašćeno svinjsko meso” sadržava trbuh, trbušno masno tkivo, podbradak, masno tkivo s podbratka, leđa i leđno masno tkivo.

Udio masnog mesa u receptu ograničen je ponajprije ograničenjem od 35 %, koje se odnosi na udio masnog tkiva. Nadalje, ograničen je odredbom koja propisuje da udio proteina mesa bez proteina vezivnog tkiva (MPFCP) ne smije biti manji od 12 %. Budući da je udio MPFCP-a u masnom mesu u prosjeku samo 8 %, veći udio MPFCP-a od najmanje 12 % u krajnjem proizvodu može se postići samo u kombinaciji s vrlo nemasnim, visokokvalitetnim mesom u kojem je postotak MPFCP-a znatno veći od 12 %. Određivanje minimalnog udjela MPFCP-a u receptu stoga ograničava udio masnog mesa. Definicija izraza „djelomično odmašćeno svinjsko meso” koja se koristi u receptu stoga se ne mora tumačiti u skladu sa smjernicama. Iz samog je recepta pak vidljivo da je izraz upotrijebljen u drukčijem smislu nego u smjernicama.

Nadalje, smjernice nisu obvezujuće. Smjernice ne odražavaju stavove kupaca ili stručnjaka iz tog područja, jer se njihovi stavovi u vrijeme sastavljanja smjernica nisu ispitivali. Smjernice pak odražavaju stavove određenih zainteresiranih strana. Smjernice zapravo u određenoj mjeri odstupaju od tradicionalne proizvodne prakse. To je bilo očito već u pripremi specifikacije za „Nürnberger Bratwürste ZOZP”/„Nürnberger Rostbratwürste ZOZP”, jer se sastav kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” opisan ovdje znatno razlikuje od stvarnog recepta koji se

lokalno primjenjuje. Smjernice su stoga izmijenjene nakon postupka registracije. Tradicionalna praksa koja se primjenjuje u proizvodnji kobasica „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ također bi trebala biti referentna točka za definiciju sastojka „djelomično odmašćeno svinjsko meso“ koji se upotrebljava u receptu. Ovdje se tradicionalno upotrebljavaju sastojci „trbuh, trbušno masno tkivo, podbradak, masno tkivo s podbratka, leđa ili leđno masno tkivo“. Kako bi sastojci bili jasni svim stranama, odsad će u receptu jasno biti naznačeni sastojci: „masno meso, posebno svinjski trbuh, trbušno masno tkivo, podbradak, masno tkivo s podbratka, leđa ili leđno masno tkivo“.

PRILOG II.

Pročišćeni jedinstveni dokument

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

EZ br. DE-PGI-0105-0184-28.09.2010.

ZOZP (X) ZOI ()

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 naziv pod (1) odnosi

Roštiljska kobasica duga 7 – 9 cm u ovčjim crijevima, napola narezana; jedinična težina neobrađene kobasice 20 – 25 g;

Sastav:

Djelomično odmašćeno svinjsko meso, masno meso, posebno svinjski trbuh, trbušno masno tkivo, podbradak, masno tkivo s podbratka, leđa ili ledno masno tkivo, bez punilice za kobasice, bez dimljenja ili sušenja (s iznimkom dimljene kobasice Bratwürste), mješavina začina varira u skladu s tradicionalnim receptom, a posebno je karakterističan mažuran; udio proteina mesa bez proteina vezivnog tkiva ne smije biti manji od 12 %, a ukupni udio masnog tkiva ne smije biti veći od 35 %; postotak proteina mesa bez proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne smije biti manji od 75 % vol. (histometrično) i ne manje od 80 % (kemijski).

3.3 Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Masno meso, posebno svinjski trbuh, trbušno masno tkivo, podbradak, masno tkivo s podbratka, leđa ili ledno masno tkivo; udio masnog tkiva u krajnjem proizvodu ograničen je na 35 %, ne smije biti manje od 12 % proteina mesa bez proteina vezivnog tkiva (MPFCP); mješavina začina, posebno mažuran; ovčja crijeva.

3.4 Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5 Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Svi koraci u proizvodnji kobasice „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ odvijaju se na istom zemljopisnom području. Koraci su sljedeći:

— redukcija mesa mljevenjem ili usitnjavanjem,

— miješanje reduciranog mesa i miješanje sa začinima kako bi se dobila mješavina za kobasicu,

— punjenje ovčjih crijeva.

3.6 Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7 Posebna pravila koja se odnose na označavanje

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje grada Nürnberga.

⁽¹⁾ SL L 93,31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1).

5. Poveznica sa zemljopisnim područjem

5.1 Posebnost zemljopisnog područja

Proizvodnja kobasice Bratwürste u Nürnbergu višestoljetna je tradicija za koju se može dokazati da seže do 1313. Tipično smanjenje duljine i težine kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” seže najranije do 1573. Nürnberg je bio smješten na sjecištu dvaju važnih trgovačkih ruta, što znači da su orijentalni začini za proizvodnju kobasica jako rano bili dostupni u Nürnbergu.

Tradicija proizvodnje ove kobasice u Nürnbergu ima slavnu povijest. Primjerice, Goethe i Jean Paul jako su voljeli kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”. Bratwurst-Glöcklein u području St. Sebald bila je jedna od najpoznatijih gostionica u 19. stoljeću u Njemačkoj. Nije bila otvorena samo za aristokrate i plutokrate, nego i obvezna postaja svakog posjetitelja grada.

5.2 Posebnost proizvoda

Kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” karakterizira neobično mala veličina i note 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 ovom gradu obuhvaća kušanje kobasice „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” u jednoj od mnogih „Bratwurstküchen” ili „Wurstbratereien” u gradskom središtu Nürnberga.

5.3 Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Višestoljetna tradicija proizvodnje ovih 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” diljem Njemačke i svijeta.

Ovaj specijalitet nastao je u prijašnjem carskom gradu Nürnbergu kao rezultat njegove zemljopisne lokacije na ključnom sjecištu trgovačkih ruta i putova začina iz Istočne Azije, odakle su pristizali začini poput mažurana, muškarnog oraščića i papra. Upravo je dostupnost ovih začina iz Azije bila faktor koji je omogućio proizvodnju. Budući da je Nürnberg kao grad bio jako uključen u trgovanje na velike udaljenosti te je imao velik broj usavršenih modernih tradicija, ovdje su se proizvodile sve manje, rafiniranije i pikantnije kobasice, koje su s vremenom postale poznate kao „Nürnberger Bratwürste”.

Za razliku od seoskih područja, grad je od samog početka velik naglasak stavljao na kvalitetu. Dok je kvantiteta drugdje postala važnija, načelo na kojem se temeljila proizvodnja u Nürnbergu bila je kvaliteta, a ne kvantiteta, a upravo je to razlog maloj veličini kobasica.

Za sukladnost s receptom i kvalitetu zaslužna su nadzorna pravila gradskog vijeća grada Nürnberga. Nürnberg se može pohvaliti i najstarijim sustavom za nadzor prehrambenih proizvoda, koji je spomenut u kaznenom zakoniku iz 1300.

Objavljivanjem recepta, provedbom strogog nadzora i ograničavanjem proizvodnje na područje grada, Nürnberg je pomogao u osiguravanju da karakter kobasice odražava njezino podrijetlo.

Poveznica sa zemljopisnim područjem stoga se početno temeljila na zemljopisnoj lokaciji kao ključnom sjecištu putova začina i trgovačkih ruta te na ranom uvođenju nadzora prehrambenih proizvoda. Zemljopisni položaj i nadzor prehrambenih proizvoda te povezana zaštita recepta stoga su rezultirali posebnom kvalitetom kobasica. Carski grad sa širokom trgovačkom mrežom diljem svijeta stvorio je specijalitet koji je jako poznat još od Srednjeg vijeka pa sve do danas. Danas se ta poveznica temelji na renomiranom statusu koji ovaj specijalitet uživa, koji je već tradicionalno cijenjen diljem svijeta.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Markenblatt, svezak 44. od 2.11.2007., dio 7.a-bb, str. 20269

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