

A BIZOTTSÁG 973/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. október 10.)****az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Nürnbergi Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste [OFJ])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Németország kérelmét, amely az 1257/2003/EK bizottsági rendelet⁽²⁾ alapján bejegyzett „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem a termékleírás módosítására vonatkozik.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

3. cikkEz a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. október 10-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 177., 2003.7.16., 3. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosítását:

Az összetétel leírása a „nagyjából zsírtalanított sertéshús” szövegrész után a következő szöveggel egészül ki: „Kövér hús, különösen sertésdagadó, hasaszalonna, toka, tokaszalonna, karaj és hátszalonna.”

1. A módosítás az élelmiszerek összetevőinek címkézésére (a feltüntetendő összetevők mennyiségére) vonatkozó új szabályok miatt vált szükségessé, amelyeket a címkézésről szóló 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2001. november 26-i 2001/101/EK bizottsági irányelv vezetett be. A címkézésről szóló irányelv I. melléklete jelenleg előírja, hogy egy összetevő kizárólag akkor illethető a „...hús” kifejezéssel, ha nem lép túl egy meghatározott zsír- és kötőszövet-tartalmat. A sertéshús esetében a zsírtartalom nem haladhatja meg a 30 %-ot, a kötőszövet-tartalom pedig a 25 %-ot. Az e határértéket meghaladó összetevőt például „kövér húsként” kell jellemezni.

A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” receptje 30 % feletti zsírtartalmat engedélyez. A termékleírás csak a „nagyjából zsírtalanított sertéshúsról” rendelkezett. A feltüntetendő összetevők mennyiségére vonatkozó követelménnyel összhangban a magasabb zsírtartalmat az élelmiszerek címkézéséről szóló rendelet (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, LMKV) 3. szakasza (1) bekezdése 3. pontjának megfelelően immár fel kell tüntetni a csomagoláson. Az élelmiszerek címkézéséről szóló rendeletnek az irányelv szerinti módosítása eddig nem került be a „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” receptjébe, illetve termékleírásába. A receptet és a termékleírás ezért módosítani kell, hogy a termék összhangba kerüljön az új címkézési követelményekkel.

A „Nürnberger Bratwürste” oltalmával foglalkozó szövetség (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) 2006. szeptember 28-án hozzájárult ahhoz, hogy felülvizsgálja a receptet és az 1257/2003/EK rendeletnek megfelelően elindítja a termékleírás módosítására irányuló eljárást (hivatkozás: DPMA 398 99 002.6).

2. A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” elnevezésű kolbászt az átadott recept szerint hagyományosan dagadóból, hasaszalonnából, tokából, tokaszalonnából, karajból vagy hátszalonnából állítják elő. Túlnyomórészt ezek az összetevők felelnek a kolbász állagáért és puhaságáért. Ezen összetevők nélkül a darálthús-termék a sütés során jelentősen kiszáradna és szétesne. A kövér hús továbbá nagymértékben felelős az aromáért, amelyet fokoznak a „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” sajátos fűszerezettsége biztosította fűszeres ízek.

A részletesebb felsorolás célja, hogy egyértelművé tegye az összetevőket. A „nagyjából zsírtalanított sertéshús” kifejezést a terület németországi szakértői különbözőképpen értelmezik. Egyesek szerint a „nagyjából zsírtalanított sertéshús” nem foglalja magában a kövér húst. Ez azt jelentené, hogy a „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” termékleírása kezdettől fogva hiányos volt. Ezt a német élelmiszerek nyilvántartásáról szóló iránymutatásban található meghatározásra hivatkozva támasztják alá, az iránymutatásban ugyanis a „grob entfettetes Schweinefleisch” (nagyjából zsírtalanított sertéshús) és a „Speck” (kövér hús) kifejezésre külön meghatározás szerepel.

Az iránymutatásnak ez a pontja még a felügyeleti hatóságok számára sem érthető. Az észak-bajorországi vizsgálati hivatal (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) is részt vett az eredeti termékleírás elkészítésében, és az összetevőkkel kapcsolat ismereteinek birtokában a fent ismertetett helyzet ellenére sem tartotta szükségesnek az alkotóelemek további részletezését. Valamennyi érintett fél természetesen azt feltételezte, hogy a nagyjából zsírtalanított hús valamennyi kövér húst is tartalmazhat. Máskülönben a receptben nem szerepelhetett volna legfeljebb 35 % zsírtartalom. Ez az arány csak akkor érhető el, ha a „nagyjából zsírtalanított sertéshús” tartalmaz bizonyos mennyiségű dagadót, hasaszalonnát, tokát, tokaszalonnát, karajt vagy hátszalonnát.

A receptben a kövér hús arányát először is a zsírtartalomra vonatkozó 35 %-os határérték korlátozza. Másodsorban az a rendelkezés korlátozza, amely előírja, hogy a kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje legalább 12 % legyen. Mivel a kövér húsban a kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalom átlagosan mindössze 8 %, a végtermék kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalma csak olyan különösen sovány, kiváló minőségű hússal együtt érhető el, amelynek a kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalma jóval meghaladja a 12 %-ot. A kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalom minimális értékének receptbeli meghatározása ezért korlátozza a kövérhús-tartalmat. A „nagyjából zsírtalanított sertéshús” kifejezésnek a receptben használt meghatározását ennél fogva nem az iránymutatás szerint kell értelmezni. Magából a receptből is inkább az derül ki, hogy a kifejezés ebben az esetben más értelemben használatos, mint az iránymutatásban.

Ezen túlmenően az iránymutatás nem kötelező érvényű. Elismert tény, hogy az iránymutatás nem a fogyasztók és a terület szakértőinek véleményét tükrözi, mivel az iránymutatás kidolgozásakor nem kérték ki a véleményüket. Az iránymutatás inkább bizonyos érdekelt felek véleményét tükrözi. Az iránymutatás tulajdonképpen jelentős mértékben eltér a hagyományos előállítási gyakorlatoktól. Ez már a „Nürnberger Bratwürste OF”/„Nürnberger Rostbratwürste OF” termékleírásának kidolgozásakor is nyilvánvaló volt, mivel az itt ismertetett „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” jelentősen eltért a helyi szinten használt aktuális recepttől. Ennek következtében az iránymutatás a

lajstromozási eljárást követően módosult. A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” előállításánál alkalmazott hagyományos gyakorlatoknak kell hivatkozási alapként szolgálniuk a receptben használt „nagyjából zsírtalanított sertéshús” elnevezésű összetevő meghatározásához is. Ebben az esetben a „dagadó, hasaszalonna, toka, tokaszalonna, karaj és hátszalonna” összetevők hagyományosan használatosak. Annak érdekében, hogy valamennyi fél számára egyértelmű legyen, a „kövér hús, különösen sertésdagadó, hasaszalonna, toka, tokaszalonna, karaj és hátszalonna” összetevőket immár konkrétan is felsorolja a recept.

II. MELLÉKLET

Konsolidált egységes dokumentum

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

EK-szám: DE-PGI-0105-0184-2010.9.28.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

7–9 cm hosszú, juhbélbe légmentesen töltött, közepes darabokra vagdalt, mintegy 20–25 gramm nyers egységő megű grillkolbász.

Összetétel:

Nagyjából zsírtalanított sertéshús, kövér hús, különösen sertésdagadó, hasaszalonna, toka, tokaszalonna, karaj és hátszalonna, töltőanyag és tartósítás nélkül (a füstölt „Bratwürste” kivételével), a fűszerkeverék a hagyományos recepttől függően változik, különösen a majoránna jellegzetes; a kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalma legalább 12 % kell, hogy legyen, abszolút zsírtartalma legfeljebb 35 % lehet; a húsfehérjében a kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalom legalább 75 térfogatszázalék (szöveti szempontból) és legalább 80 % (kémiai szempontból).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Kövér hús, különösen sertésdagadó, hasaszalonna, toka, tokaszalonna, karaj és hátszalonna; a végtermék zsírtartalma legfeljebb 35 % lehet, a kötőszöveti fehérje nélküli húsfehérje-tartalomnak legalább 12 %-nak kell lennie; fűszerkeverék, különösen majoránna; juhbél.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” előállításának valamennyi szakasza a meghatározott földrajzi területen történik. Ezek a szakaszok a következők:

— a hús mennyiségének darálással vagy vagdalással történő csökkentése,

— a csökkentett mennyiségű hús összekeverése, valamint fűszerekkel történő keverése a kolbászkeverék előállításához,

— a juhbelek töltése.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Nürnberg városának területe.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Nürnbergben a *Bratwürste* (sült kolbász) előállítása évszázadokra visszatekintő hagyomány, amely bizonyíthatóan 1313-ig vezethető vissza. A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” hosszúságának és tömegének jellemző csökkentése legalább 1573-ig vezethető vissza. Nürnberg két fontos kereskedelmi útvonal kereszteződésében való fekvése azt jelentette, hogy Nürnbergben már régóta rendelkezésre álltak keleti fűszerek a kolbászkészítéshez.

A nürnbergi *Bratwurst* (sült kolbász) jelenlegi hagyománya nevezetes múltra tekint vissza. A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” kolbászt például Goethe és Jean Paul is nagyra értékelte. St. Sebald kerületben a *Bratwurst-Glöcklein* a 19. századi Németország egyik leghíresebb italmérése volt, ahová nemcsak arisztokraták és vagyonos emberek tértek be, hanem a város minden látogatója számára is fontos megálló volt.

5.2. A termék sajátosságai

A „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” kolbászt szokatlanul kis mérete és majoránna ízjegyei jellemzik. A kolbász régóta ellenőrzött, kiemelkedő minőségi színvonalat képvisel, ismertsége jóval túllépi a nürnbergi régiót és nagy elismerésnek örvend a fogyasztók körében.

Ez abban is megnyilvánul, hogy ma egy szokásos városlátogatási programban szerepel a „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” fogyasztása a Nürnberg városközpontjában található számos *Bratwurstküche* vagy *Wurstbraterei* egyikében.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A nürnbergi *Bratwurst* előállításának több évszázados hagyománya, a régóta ellenőrzött, kiemelkedő minőségi színvonal, valamint a szokatlanul kis méret a „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” kolbászt Németország- és világszerte ismertté és nagyra becsültté tette.

A kolbászkülönlegesség Nürnbergben, az egykori császárvárosban alakult ki a város földrajzi fekvéséből adódóan, ugyanis Nürnberg a Kelet-Ázsiából érkező kereskedelmi és fűszerszállítási útvonalak fontos kereszteződésében fekszik, ahonnan olyan fűszerek kerültek be, mint a majoránna, a szerecsendió és a bors. Az előállítást elsősorban ezeknek az ázsiai fűszereknek az elérhetősége tette lehetővé. Mivel Nürnberg városa számos távolsági kereskedelemben és számtalan kifinomult „modern hagyományban” érintett volt, egyre kisebb, egyre finomabb, egyre jobban fűszerezett kolbászt állítottak itt elő, amely idővel a híres „Nürnberger Bratwürste” kolbásszá vált.

A vidéki területektől eltérően a város kezdetől fogva nagyobb hangsúlyt helyezett a minőségre. Míg máshol a mennyiség élvezett elsőbbséget, Nürnbergben az alapelv a mennyiség helyett a minőség volt, és ennek eredményeképpen alakult ki a kolbász kis mérete.

A recept betartása és a minőség a nürnbergi városi tanács felügyeleti szabályaira vezethető vissza. Nürnberg joggal mondhatja el magáról, hogy övé az 1300. évi büntető törvénykönyvben említett, legrégebbi ételmszerfelügyeleti rendszer.

Nürnberg városa a recept közzétételével, szigorú felügyelet gyakorlásával és az előállításnak a város területére való korlátozásával hozzájárult annak biztosításához, hogy a kolbász jellege egyúttal származását is jelzi.

A földrajzi területtel való kapcsolat ezért eredetileg a fűszerszállítási és kereskedelmi útvonalak fontos kereszteződését jelentő földrajzi fekvésén, valamint az ételmszer-felügyelet korai bevezetésén alapult. A földrajzi fekvés, az ételmszer-felügyelet és ezekhez kapcsolódóan a recept védelme ezért a kolbász különleges minőségét eredményezte. A világszerte kiterjedt kereskedelmi hálózattal rendelkező császárváros a középkor óta igen jól ismert különlegességet hozott létre. A kapcsolat ma ennek a világszerte hagyományosan elismert különlegességnek a hírnevén alapul.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

Markenblatt 44. kötet, 2007.11.2., 7a-bb. rész, 20269. o.

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

⁽¹⁾ A rendelet helyébe a mezőgazdasági termékek és az ételmszerek minőségrendszeréről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet lépett.