

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 973/2013

(2013. gada 10. oktobris),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Vācijas pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste*, kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (2) Pieteikums attiecas uz grozījumu produkta aprakstā.

- (3) Komisija ir izskatījusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Grozījums ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* apzīmētā produkta specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums konsolidētajā vienotajā dokumentā ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 10. oktobrī

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 177, 16.7.2003., 3. lpp.

I PIELIKUMS

Ir apstiprināts turpmāk minētais grozījums ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* apzīmētā produkta specifikācijā.

Sastāva aprakstā pēc vārdiem “rupji attaukota cūkgaļa” jāpievieno šāds teksts: “Trekna gaļa, jo īpaši cūkas pavēdere, pavēderes speķis, ganaši, ganašu speķis, mugura un muguras speķis”.

1. Vajadzība izdarīt grozījumu radās pēc tam, kad ar Komisijas 2001. gada 26. novembra Direktīvu 2001/101/EK, ar ko groza Pārtikas marķēšanas direktīvu – Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2000/13/EK –, tika ieviesti jaunie noteikumi attiecībā uz pārtikas produktu sastāvdaļu marķēšanu (sastāvdaļu daudzuma norādīšana (*Quantitative Ingredient Declaration – QUID*)). Marķēšanas direktīvas I pielikumā noteikts, ka sastāvdaļa var tikt nosaukta kā “... gaļa”, ja kopējais tauku un saistaudu saturs nav augstāks par noteiktu robežu. Cūkgaļai tauku saturs nedrīkst pārsniegt 30 %, bet saistaudu saturs – 25 %. Sastāvdaļa, kurā šī robeža ir pārsniegta, jānosauc, piemēram, par “treknu gaļu”.

Produkta *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* recepte pieļauj tauku saturu, kas pārsniedz 30 %. Specifikācijā bija norādīta vienīgi “rupji attaukota cūkgaļa”. Saskaņā ar *QUID* prasībām augstāks tauku saturs jānorāda uz iepakojuma saskaņā ar Pārtikas produktu marķēšanas noteikumu (*Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)*) 3. iedaļas 1. panta 3. punktu. Līdz šai dienai šis *LMKV* grozījums, kas ir saskaņā ar direktīvu, nav iekļauts *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* receptē. Tāpēc recepte un specifikācija ir jāgroza, lai produkts atbilstu jaunajām marķēšanas prasībām.

Produkta *Nürnberger Bratwürste (Schutzverband Nürnberger Bratwürste)* aizsardzības apvienība 2006. gada 28. septembrī vienbalsīgi nolēma pārskatīt recepti un sākt specifikācijas grozīšanas procedūru saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6).

2. Produktu *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* tradicionāli ražo, izmantojot cūkas pavēderi, pavēderes speķi, ganašus, ganašu speķi, muguru vai muguras speķi saskaņā ar pārmantoto recepti. No šīm sastāvdaļām lielā mērā ir atkarīga šo desu konsistence un lokanums. Bez šīm sastāvdaļām smalcinātās gaļas produkts cepšanas laikā krietni vien sažūtu un sadruptu. Treknā gaļa stipri ietekmē arī aromātu, kuru pastiprina garšaugu nianšes, ko produktam piešķir *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* raksturīgās garšvielas.

Šā detalizētākā saraksta mērķis ir sniegt precīzāk aprakstītas sastāvdaļas. Nozares speciālistu vidū Vācijā terminam “rupji attaukota cūkgaļa” nav vienotas definīcijas. Daži uzskata, ka “rupji attaukotā cūkgaļā” neietilpst trekna gaļa. Tas nozīmētu to, ka produkta *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* specifikācija jau no paša sākuma ir bijusi nepilnīga. To apstiprina atsaucē uz definīciju, kas atrodas Vācijas pārtikas produktu reģistra vadlīnijās, kur termini “*grob entfettetes Schweinefleisch*” (rupji attaukota cūkgaļa) un “*Speck*” (trekna gaļa) ir definēti atsevišķi.

Šis vadlīniju punkts ir nesaprotams pat uzraudzības iestādēm. Sākotnējās specifikācijas sagatavošanā bija iesaistīts arī Ziemeļbavārijas inspekcijas birojs (*Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern*), un, lai gan ļabi pārzinādams sastāvdaļas, tas neuzskatīja par vajadzīgu tās precizēt sīkāk, kaut arī situācija bija tāda, kā aprakstīts. Visas iesaistītās puses dabiski uzskatīja, ka rupji attaukotā cūkgaļā var ietilpt arī trekna gaļa. Citādi produkta receptē nebūtu bijis pieļaujams līdz 35 % augsts tauku saturs. Tādu saturu var sasniegt vienīgi tad, ja “rupji attaukotā cūkgaļā” ietilpst arī pavēdere, pavēderes speķis, ganaši, ganašu speķis, mugura vai muguras speķis.

Treknas gaļas saturu receptē ierobežo, pirmkārt, 35 % augstais pieļaujama tauku saturs. To ierobežo, otrkārt, noteikums, saskaņā ar kuru gaļas proteīnu saturs bez saistaudu proteīniem (*MPFCP*) nedrīkst būt zemāks par 12 %. Tā kā treknas gaļas vidējais *MPFCP* saturs ir tikai 8 %, tad augstāku gatavā produkta *MPFCP* saturu – vismaz 12 % – var sasniegt, tikai pievienojot sastāvdaļām sevišķi liesu augstas kvalitātes gaļu, kuras *MPFCP* saturs tālu pārsniedz 12 %. Tātad *MPFCP* minimālā satura noteikšana receptē ierobežo produkta tauku saturu. Tāpēc tādu termina “rupji attaukota cūkgaļa” definīciju, kāda izmantota receptē, interpretēt saskaņā ar vadlīnijām nav vajadzības. Gluži pretēji, no pašas receptes ir acīm redzami, ka šis termins tajā ir lietots atšķirīgā nozīmē no tās, kādā to lieto vadlīnijās.

Turklāt vadlīnijas nav saistošas. Ir atzīts, ka vadlīnijās nav atspoguļoti patērētāju vai nozares speciālistu viedokļi, jo, izstrādājot vadlīnijas, viņiem nav bijis lūgts paust savu viedokli. Taču vadlīnijas pauž dažu ieinteresēto pušu viedokli. Faktiski vadlīnijās ir plaša atkāpe no tradicionālās ražošanas prakses. Tas jau bija skaidri redzams, kad sagatavoja ar AĢIN *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* apzīmētā produkta specifikāciju, jo šeit aprakstītais produkta *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* sastāvs bija ievērojami atšķirīgs no faktiskās vietēji izmantotās receptes.

Rezultātā pēc reģistrēšanas vadlīnijas tika grozītas. Produkta *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* ražošanā izmantojamajām tradicionālajām metodēm būtu vajadzējis arī būt par atsauces punktu tādai sastāvdaļas “rupji attaukota cūkgaļa” definīcijai, kāda izmantota receptē. Šeit sastāvdaļas “pavēdere, pavēderes speķis, ganaši, ganašu speķis, mugura vai muguras speķis” ir izmantotas tradicionāli. Lai visām ieinteresētajām pusēm būtu skaidrība, turpmāk receptē sastāvdaļas “cūkas pavēdere, pavēderes speķis, ganaši, ganašu speķis, mugura un muguras speķis” būs skaidri uzskaitītas.

II PIELIKUMS

Vienots konsolidēts dokuments

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽¹⁾

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE / NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

EK Nr. DE-PGI-0105-0184-28.09.2010.

AĢIN (X) ACVN ()**1. Vārds, uzvārds**

Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)

Produkts ir tievā jēru zarnas apvalkā pildīta 7–9 cm gara vidēji smalki sakapātas gaļas cepamā desa, kas svaiga sver aptuveni 20–25 g gabalā.

Sastāvs

Rupji attaukota cūkgaļa, trekna gaļa, it īpaši cūkas pavēdere, pavēderes speķis, ganaši, ganašu speķis, mugura un muguras speķis, bez pildījuma, bez sātojuma (izņemot kūpināto *Bratwürste*), garšvielu maisījums mainīgs atkarā no tradicionālās receptes, īpaši tipiska garšviela šeit ir majorāns; gaļas proteīnu saturs bez saistaudu proteīniem nedrīkst būt zemāks par 12 %, un kopējais tauku saturs nedrīkst pārsniegt 35 %; gaļas proteīnu saturs bez saistaudu proteīniem ir vismaz 75 tilp. % (pēc histoloģiskās analīzes) jeb vismaz 80 % (pēc ķīmiskās analīzes).

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Trekna gaļa, jo īpaši cūkas pavēdere, pavēderes speķis, ganaši, ganašu speķis, mugura un muguras speķis; gatavā produkta tauku saturs nedrīkst pārsniegt 35 %; gaļas proteīnu saturs bez saistaudu proteīniem (MPFCP) nedrīkst būt zemāks par 12 %; garšvielu maisījums, it īpaši majorāns; jēra zarnu apvalki.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi produkta *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* ražošanas posmi noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ražošanas posmi ir šādi:

— gaļas smalcināšana ar malšanu vai kapšanu,

— sasmalcinātās gaļas maisīšana un sajaukšana ar garšvielu maisījumu, lai izveidotu desas maisījumu,

— iepildīšana jēra zarnu apvalkos.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

—

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Nirnbergas pilsēta un novads

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Cepamās desas (*Bratwürste*) ražošana Nirnbergā ir gadsimtiem sena tradīcija, par kuru pierādīts, ka tā aizsākusies 1313. gadā. Desas *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* garuma un svara samazināšana līdz tai tipiski raksturīgajam garumam un svaram aizsākusies vēlākais 1573. gadā. Nirnbergas atrašanās divu svarīgu tirdzniecības ceļu krustpunktā nozīmē to, ka austrumzemju garšvielas desu pagatavošanai Nirnbergā bijušas pieejamas jau izsenis.

Patlabanējai cepamās desas ražošanas tradīcijai Nirnbergā ir spoža pagātne. *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* bija ļoti iecienījuši tādi vācu rakstnieki kā, piemēram, Gēte un Žans Pols (*Jean Paul*) (jeb īstajā vārdā Johans Pauls Frīdrihs Rihters (*Johann Paul Friedrich Richter*)). Ceptas gaļas tirgotava *Bratwurst-Glöcklein* Sv. Sebalda rajonā bija viena no slavenākajām sabiedriskajām ēkām 19. gadsimta Vācijā; tā bija atvērta ne tikai aristokrātiem un plutokrātiem, bet arī katram pilsētas apmeklētājam tā bija galvenā pieturvietā.

5.2. Produkta specifika

Produktam *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* raksturīgas īpašības ir neierasti mazā forma un majorāna garšas un smaržas nianses. Produkts atbilst jau sen kontrolētam augstas kvalitātes standartam, ir labi pazīstams ārpus Nirnbergas rajona un patērētāju vidū ļoti iecienīts.

Tas atspoguļojas faktā, ka pilsētas apmeklējuma pašreizējā standartprogrammā paredzēta arī *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* ēšana kādā no daudzajām *Bratwurstküchen* vai *Wurstbratereien* Nirnbergas pilsētas centrā.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Gadsimtiem senā cepamās desas ražošanas tradīcija Nirnbergā, ilgu laiku kontrolētais augstais kvalitātes standarts un produkta neierasti mazā forma ir darījuši *Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste* pazīstamu un ļoti iecienītu gan visas Vācijas, gan arī pasaules mērogā.

Šis tradicionālais ēdiens radās toreizējā Vācijas impērijas pilsētā Nirnbergā tās atrašanās vietas dēļ – pilsēta bija celta apvidū, kurā krustojās divi tirdzniecības ceļi, pa kuriem veda garšvielas no Austrumāzijas zemēm, tādējādi ieviešot arī majorānu, muskatriekstus un piparus. Šo Āzijas garšvielu pieejamība bija pats pirmais faktors, kas darīja šīs desas ražošanu iespējamu. Tā kā Nirnberga bija ārējā tirdzniecībā cieši iesaistījies pilsēta un tai bija modernas un izsmalcinātas tradīcijas, tad tajā ražoja mazākas, izsmalcinātākas un ar labākām garšvielām savircotas desas, kas ar laiku kļuva par slavenajām *Nürnberger Bratwürste*.

Pretstatā lauku apvidiem pilsēta lielāku vērību pievērsa produktu kvalitātei jau no paša to gatavošanas sākuma. Ja citur priekšroku deva kvantitātei, tad Nirnbergā produktu ražošanas pamatā bija kvalitātes pārsvars pār kvantitāti, kā rezultātā šīs desas kļuva mazas.

Atbilstību receptei un kvalitātes prasībām jau sen nodrošināja Nirnbergas pilsētas rātes izdoto pārraudzības noteikumu ievērošana. Nirnberga var lepoties ar vecāko pārtikas produktu pārraudzības shēmu, kas Kriminālkodeksā minēta jau kopš 1300. gada.

Publicējot recepti, veicot stingru pārraudzību un ierobežojot produkta ražošanas ģeogrāfisko telpu – ražošana atļauta vienīgi pilsētas municipālajā teritorijā –, Nirnbergas pilsēta veicināja to, ka izcelsmes norāde ir produkta sevišķuma garantija.

Tātad sākotnējais pamats saiknei ar ģeogrāfisko apgabalu bija produkta ražošanas ģeogrāfiskais izvietojums apvidū, kur krustojās nozīmīgi tirdzniecības un garšvielu ieviešanas ceļi, kā arī agra pārtikas produktu pārraudzības ieviešana. Tādējādi ģeogrāfiskais izvietojums un pārtikas produktu pārraudzība, un ar to saistītā receptes aizsardzība noteica šo desu īpašo kvalitāti. Impērijas pilsētai ar tās plašo pasaules mēroga tirdzniecības tīklu bija tāda ietekme, ka šis ēdiens kļuva labi pazīstams jau kopš viduslaikiem. Mūsdienās saiknes pamatā ir reputācija, kādu bauda šis pasaules mērogā tradicionāli iecienītais ēdiens.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Markenblatt, 44. sēj., 2.11.2007., 7.a-bb daļa, 20269. lpp.

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