

Pubblikazzjoni ta' talba għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 292/10)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

TALBA GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' DENOMINAZZJONI TAL-ORIGINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEORAFIKA PROTETTA

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/“NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

Nru tal-UE: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

DOP () IĠP (X)

1. Grupp applikant u interess legittimu

Grupp applikant/Applikant:

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

Tel. +49 9119373877

Email: info@nuernberger-bratwuerste.de

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. huwa grupp ta' produttori tan-“Nürnberger Bratwürsten”.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Ġermanja

3. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-origini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta maż-żona ġeografika
- Tikkettar
- Ohrajn (ippakkjar, entitajiet ta' kontroll)

4. Tip ta' emenda/i

- Emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma tistax titqies bhala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- Emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun gie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) u li ma tistax titqies bhala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda/i

(e) Metodu ta' produzzjoni:

Wara l-aħħar paragrafu li ġej

L-istadji kollha fil-produzzjoni ta' “Nürnberger Bratwürste”/“Nürnberger Rostbratwürste” isehhu fiż-żona ġeografika identifikata. Dawn huma kif ġej:

- it-tqattiegh f'biċċiet żgħar tal-laħam permezz tal-ixxreddjar u l-ikkapuljar,

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

— it-taħlit tal-laħam imqatta' żgħir u t-taħlit ma' ħwawar biex jinholoq il-mili taz-zalzett,

— il-mili tal-imsaren tan-nagħaġ

jizdied:

kif ukoll

— l-ippakkjar taz-zalzet.

Raġuni għall-emenda:

L-ippakkjar tan-“Nürnberg (Rost-)Bratwürste” isir b'mod tradizzjonali fl-istabbiliment tal-produttur u għaldaqstant isir fiż-zona ġeografika identifikata. B'mod partikolari l-kwalità taz-zalzett teħtieġ ippakkjar malajr sabiex jibqa' frisk u ma jintilfux il-karatteristiċi tat-toghma. In-“Nürnberg (Rost-)Bratwürste” huwa prodott tal-ikkapuljat sensitiv hafna b'taħwir partikolarment fin li għandu skadenza relattivament qasira u li jrid jinżamm dejjem imkessaħ. Jekk l-ippakkjar ma jsirx direttament wara l-produzzjoni, il-kwalità tista' tintilef għal kollox. Anki b'trasport konformi mar-rekwiżiti normali ta' iġjene, tista' tintilef il-kwalità taz-zalzett għal dik li hija freskezza, toghma u karatteristiċi esterni, bħal pereżempju jinxef u jsir kannella. It-trasport lejn post iehor wkoll fih ir-riskju kbir li jidhlu l-impuritajiet jew li jkun hemm kontaminazzjoni minn aġenti patoġeniċi, speċjalment meta z-zalzett ikun nej. Ir-riżultati ta' żewġ studji minn istituzzjonijiet indipendenti li joperaw fil-qasam tal-ittejtjar tal-oġġetti tal-ikel jikkonfermaw li anki f'tit sığhat wara li jintbagħtu n-“Nürnberg (Rost-)Bratwürsten” bl-ingrossa, jiffaċċaw l-anormalitajiet fil-karatteristiċi tal-kwalitajiet sensorji u mikrobijoloġiċi. Għaldaqstant hemm ir-riskju li dawn il-konsegwenzi negattivi jippersistu jekk l-ippakkjar idum biex isir. Fl-aħhar nett, it-trasport tal-prodott f'post iehor jista' jkun ta' ħsara għar-reputazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika.

Il-proċess tal-ippakkjar isir fi stadji ta' produzzjoni importanti li huma inkluzi fl-ispeċifikazzjoni u z-zlzet li jkun twal jew qosra żżejjed jitwarrbu. Barra minn hekk isir ukoll kontroll tal-kwalità u kull varjazzjoni fil-kwalità tiġi identifikata minnufih minn persuni kompetenti.

Minhabba t-tip ta' prodott, jekk l-ippakkjar ma jsirx direttament wara l-produzzjoni mill-istabbiliment IGP innifsu, it-traċċabbiltà u ċ-ċertezza tal-orijini tan-“Nürnberg (Rost-)Bratwürsten” ma jkunux jistgħu jiġu aċċertati. Jekk in-“Nürnberg (Rost-)Bratwürste” jimbiegh sfuż jew bl-ingrossa mbagħad jiġi pakkjat, ikun hemm riskju li jithallat ma' zlzet oħrajn simili. Bilkemm wiehed ikun jista' jibqa' jagħraf jekk wara kollox għadux l-original.

(g) *Organu/organi ta' spezzjoni:*

L-isem u l-indirizz tal-awtoritajiet kompetenti għandhom jiġu aġġornati kif ġej:

Għall-ispezzjonijiet tal-produtturi:

Isem: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Indirizz: Menzinger Str. 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 89178000
Faks +49 8917800313

Għall-verifiki ta' Prattiki abbużivi:

Isem: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Indirizz: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8912610
Faks +49 8912611122

Raġuni għall-emenda:

L-isem u l-indirizz tal-awtoritajiet kompetenti responsabbli għall-ispezzjonijiet tal-produtturi u għall-verifiki ta' Prattiki abbużivi ma kienux aġġornati. Ir-referenza għall-kumpanija “Lacon GmbH” għandha tithassar. Bħalissa fil-Bavarja hemm diversi entitajiet tal-kontroll li huma awtorizzati u li għandhom l-istess setgħat, u l-produtturi jistgħu jagħzlu liema jridu minnhom.

DOKUMENT UNIKU

“NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/“NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

Nru tal-UE: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

DOP () IĠP (X)

1. Isem

“Nürnberger Bratwürste”/“Nürnberger Rostbratwürste”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Ġermanja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellha, affumikati, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Zalzett għax-xiwi twil 7-9 cm f'musrana tan-nagħaġ issikkata, imqatta' medju; piż unitarju nej ta' madwar 20-25 g;

Kompożizzjoni:

Laham tal-majjal b'xi xaham imnehhi, laham xahmi, partikolarment majjal taż-zaqq, xaham taż-zaqq, xedaq, xaham tax-xedaq, dahar u xaham tad-dahar, mhux mili, mhux immixxef (bl-eċċezzjoni ta' Bratwürste ffumikati); it-tahlita ta' hwawar tvarja skont ir-riċetta tradizzjonali, il-merdqux speċjalment huwa tipiku; għandu jkun hemm mhux anqas minn 12 % ta' proteina ta' laham hieles mill-proteina ta' tessut konnettiv, u kontenut ta' xaham assolut ta' mhux aktar minn 35 %; il-perċentwali ta' proteina ta' laham hieles mill-proteina ta' tessut konnettiv fil-proteina tal-laħam ma tkunx anqas minn 75 % fil-volum (istometrikament) u mhux anqas minn 80 % (kimikament).

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-animali biss) u materja prima (għall-prodotti pprocessati biss)

Laham tal-majjal mingħajr wisq xaham; Laham xahmi, partikolarment majjal taż-zaqq; xaham taż-zaqq, xedaq, xaham tax-xedaq, dahar u xaham tad-dahar tal-majjal; il-kontenut ta' xaham tal-prodott ahhari huwa limitat għal 35 %; ma għandux ikun hemm anqas minn 12 % ta' proteina ta' laham hieles minn proteina ta' tessut konnettiv (MPFPC); tahlita ta' hwawar, l-aktar merdqux; imsaren tan-nagħaġ.

3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

L-istadji kollha fil-produzzjoni ta' “Nürnberger Bratwürste”/“Nürnberger Rostbratwürste” isehħu fiż-żona ġeografika identifikata. Dawn huma kif ġej:

- it-tqattiegħ f'biċċiet żgħar tal-laħam permezz tal-ixxreddjar u l-ikkapuljar,
- it-tahlit tal-laħam imqatta' żgħir u t-tahlit mal- hwawar biex jinholoq il-mili taz-zalzett,
- il-mili tal-imsaren tan-nagħaġ.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattiegħ, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ.

Anki l-ippakkjar taz-zalzett irid isir fiż-żona ġeografika ddefinita. L-ippakkjar irid isir direttament wara l-produzzjoni fl-istabbiliment tal-produttur. Dan iservi biex tiġi accertata l-kwalità b'mod partikolari f'dak li għandu x'jaqsam mal-karatteristiċi tat-toghma u tal-freskezza tal-prodott, u jnaqqas ir-riskju tal-impurità u l-kontaminazzjoni marbuta mat-trasport lejn post iehor. In-“Nürnberger (Rost-)Bratwürsten” huma prodotti tal-ikkapuljar sensitivi hafna. Anki b'mezz tat-trasport li jikkonforma mar-rekwiziti normali tal-iġjene, fi żmien ftit sigħat tista' tintilef għal dejjem il-kwalità tan-“Nürnberger (Rost-)Bratwürsten” mhux ippakkjati.

L-ippakkjar direttament fl-istabbiliment tal-produttur jiżgura wkoll aktar traċċabilità u ċertezza tal-orijini. Jekk in-“Nürnberger (Rost-)Bratwürste” jinbiegħ sfuż jew bl-ingrossa mbagħad jiġi ppakkjat wara, wiehed bilkemm ikun jista' jibqa' jagħraf jekk wara kollox għadux l-original.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-belt ta' Nuremberg.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Il-produzzjoni tal-Bratwürste f'Nuremberg hija tradizzjoni ta' mijiet ta' snin li hemm provi x'juru li tmur lura għall-1313. It-tqaddid tipiku fit-tul u fil-piż tan-"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" imur lura mill-anqas għas-sena 1573. Il-pożizzjoni ta' Nuremberg fl-intersezzjoni ta' żewġ rotot importanti tal-kummerċ wasslet biex f'Nuremberg minn żmien bikri kien hemm disponibbiltà ta' hwawar mil-Lvant għall-produzzjoni taz-zalzett.

Il-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-Bratwurst fiż-żona tal-belt ta' Nuremberg għadha hajja hafna s'issa. In-"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" kienu apprezzati hafna minn Goethe u Jean Paul, pereżempju. Il-"Bratwurst-Glöcklein" fiż-żona ta' St. Sebald kienet wahda mid-djar pubbliċi l-aktar famużi fil-Ġermanja tas-seklu 19; ma kinitx miftuħa biss għall-aristokratiċi u l-plutokrati, iżda kienet ukoll waqfa essenzjali għal kull min kien iżur il-belt.

Speċifiċità tal-prodott

In-"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" huma kkaratterizzati mill-għamla żgħira tagħhom mhux tas-soltu u mill-hjiel tal-merdqux. Huma konformi ma' standard ta' kwalità għolja li ilu kkontrollat għal hafna żmien, huma magħrufin lil hinn sewwa mir-reġjun ta' Nuremberg u għandhom fama tajba hafna mal-konsumaturi.

Dan huwa rifless fil-fatt li programm standard ta' zjara lill-belt illum jinkludi l-konsum tan-"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" f'wiehed mill-hafna "Bratwurstküchen" jew "Wurstbraterien" fiċ-ċentru tal-belt ta' Nuremberg.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra tal-prodott

Il-tradizzjoni ta' mijiet ta' snin tal-produzzjoni tal-Bratwurst f'Nuremberg, l-istandard ta' kwalità għolja li ilu jiġi kkontrollat għal hafna żmien, u l-għamla żgħira mhux tas-soltu għamla lill-"Nürnberger Bratwürste"/"Nürnberger Rostbratwürste" magħrufa u apprezzati hafna mal-Ġermanja kollha u mad-dinja.

L-ispeċjalità harġet fil-Belt Imperjali ta' Nuremberg bhala riżultat tal-pożizzjoni ġeografika tagħha fl-intersezzjoni ewlenija tar-rotot tal-kummerċ u l-hwawar mill-Asja tal-Lvant. Minn hawn oriġinaw hwawar bhall-merdqux, in-noċemuskata u l-bżar. Kienet id-disponibbiltà ta' dawn il-hwawar mill-Asja li ppermettiet li tinbeda l-produzzjoni ta' dawn iz-zlazzet. Minhabba li Nuremberg kienet belt b'hafna kummerċ fuq distanzi twal u b'għadd ta' tradizzjoni-jiet moderni raffinati, kien isir zalzett dejjem iżgħar, aktar raffinat u mhawwar ahjar, li maż-żmien sar il-famuż "Nürnberger Bratwürste". Bil-kontra taż-żoni fil-kampanja, sa mill-bidu l-belt saħqet aktar fuq il-kwalità. Filwaqt li l-kwantità kienet minn ta' quddiem band'ohra, il-prinċipju li fuqu ssawret il-produzzjoni f'Nuremberg kien dak tal-kwalità qabel il-kwantità, u kien dan li ġab miegħu d-daqs żgħir taz-zlazzet.

L-osservanza tar-riċetta u tal-kwalità jmorru lura għar-regoli ta' superviżjoni tal-kunsill tal-belt ta' Nuremberg. Nuremberg tista' bir-raġun tghid li għandha l-iktar skema antika ta' kontroll tal-oġġetti tal-ikel, li tissemma fil-kodiċi penali sa mill-1300. Bil-pubblikazzjoni tar-riċetta, b'eżerċizzju strett ta' superviżjoni u bir-restrizzjoni tal-produzzjoni għaž-żona tal-belt, il-belt ta' Nuremberg għenet biex ikun zgurati li l-karattru taz-zalzett ikun indikazzjoni tal-orijini tiegħu. Huwa għalhekk li r-rabta maż-żona ġeografika fil-bidu kienet ibbażata fuq il-pożizzjoni ġeografika tagħha bhala intersezzjoni ewlenija tar-rotot tal-hwawar u tal-kummerċ, u fuq l-introduzzjoni bikrija tas-superviżjoni tal-oġġetti tal-ikel. B'hekk il-pożizzjoni ġeografika u l-kontroll tal-oġġetti tal-ikel, u għaldaqstant tar-riċetta, irriżultaw fil-kwalità partikolari taz-zalzett. Il-belt imperjali bin-netwerk estensiv tagħha ta' kummerċ mad-dinja kollha gābet speċjalità li kienet magħrufa hafna mill-Medju Evu 'l quddiem. Illum ir-rabta hija bbażata fuq il-fama li tgawdi din l-ispeċjalità li tradizzjonalment hija apprezzata mad-dinja kollha.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

(It-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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