

## UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 973/2013 VAN DE COMMISSIE

van 10 oktober 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name de tweede zin van artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over een door Duitsland ingediende aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”, die bij Verordening (EG) nr. 1257/2003 van de Commissie <sup>(2)</sup> is geregistreerd.
- (2) De aanvraag betreft de wijziging van de beschrijving van het product.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het om een minimale wijziging gaat, kan de Commissie die goedkeuren zonder de procedure van de artikelen 50, 51 en 52 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 toe te passen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

*Artikel 2*

Het geconsolideerde enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 oktober 2013.

Voor de Commissie,  
namens de voorzitter,  
Dacian CIOLOȘ  
Lid van de Commissie

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 177 van 16.7.2003, blz. 3.

## BIJLAGE I

De volgende wijziging in het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” is goedgekeurd:

De volgende tekst wordt toegevoegd aan de beschrijving van de samenstelling na „min of meer ontvet varkensvlees”: Vet vlees, met name buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees en rugspek.

1. Deze wijziging drong zich op vanwege de nieuwe voorschriften met betrekking tot de etikettering van ingrediënten van levensmiddelen (kwantitatieve ingrediëntenopgave — QUID) die zijn vastgesteld in Richtlijn 2001/101/EG van de Commissie van 26 november 2001 tot wijziging van de zogenaamde etiketteringsrichtlijn, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad. In bijlage I bij de etiketteringsrichtlijn is momenteel vastgesteld dat een ingrediënt uitsluitend als „...vlees” mag worden aangeduid op voorwaarde dat de totale gehalten aan vet en bindweefsel de vermelde waarden niet overschrijden. Bij varkensvlees mag het vetgehalte niet meer dan 30 % bedragen en het bindweefsel niet meer dan 25 %. Een ingrediënt dat deze grenswaarde overschrijdt, moet bijvoorbeeld als „vet vlees” worden omschreven.

In het recept voor „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” is een vetgehalte van meer dan 30 % toegestaan. In het productdossier is enkel sprake van „min of meer ontvet varkensvlees”. Volgens de QUID-voorschriften moet het hogere vetgehalte op de verpakking worden aangeduid overeenkomstig sectie 3 (1), nr. 3, van het besluit inzake de etikettering van levensmiddelen (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)). Deze wijziging aan de LMKV krachtens de richtlijn werd tot op heden niet toegepast op het recept of op het productdossier van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”. Bijgevolg moeten het recept en het productdossier worden aangepast aan de nieuwe etiketteringsvoorschriften.

De Vereniging voor de bescherming van „Nürnberger Bratwürste” (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) stemde ermee in het recept te wijzigen en leidde op 28 september 2006 de procedure tot wijziging van het productdossier in overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6).

2. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” wordt van oudsher vervaardigd van buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees en rugspek, volgens een overgeleverd recept. Het is vooral aan deze ingrediënten dat de consistentie en malsheid van de worsten is te danken. Zonder deze ingrediënten zou het gehakt vlees bij het bakken helemaal uitdrogen en uit elkaar vallen. Het vette vlees bepaalt ook in grote mate de smaak, waaraan bovendien kruidige toetsen worden toegevoegd door middel van specifieke kruiden die typisch zijn voor „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”.

Er is een meer gedetailleerde lijst toegevoegd om te verduidelijken wat de ingrediënten zijn. Er bestaat bij deskundigen in Duitsland geen gemeenschappelijke interpretatie van de term „min of meer ontvet varkensvlees”. Volgens sommigen bevat dit varkensvlees geen vet vlees. Dat zou betekenen dat het productdossier van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” van meet af aan onvolledig was. Dat wordt bevestigd als we kijken naar de richtsnoeren inzake het Duitse levensmiddelenregister, waar een aparte definitie wordt gegeven voor de termen „grob entfettetes Schweinefleisch” (min of meer ontvet varkensvlees) en „Speck” (vet vlees).

Zelfs de toezichthoudende instanties vinden dit punt van de richtsnoeren onbegrijpelijk. Ook de controle-instantie voor Noord-Beieren (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) was betrokken bij de opstelling van het oorspronkelijke productdossier en achtte het, met haar kennis van zaken over de ingrediënten, niet noodzakelijk om nader te omschrijven waaruit de worst was samengesteld, ondanks de hierboven beschreven situatie. Alle betrokken partijen gingen er automatisch van uit dat min of meer ontvet varkensvlees ook enig vet vlees kan bevatten. Zo niet zou in het recept geen vetgehalte tot 35 % zijn toegelaten. Men komt enkel aan dit percentage als het „min of meer ontvet varkensvlees” ook buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees of rugspek bevat.

Het gehalte aan vet vlees in het recept wordt in de eerste plaats beperkt door de 35 %-grens voor het vetgehalte. Ten tweede wordt het beperkt door de bepaling krachtens welke het gehalte aan collageenvrij vleeseiwit niet lager dan 12 % mag zijn. Aangezien vet vlees gemiddeld slechts 8 % collageenvrij vleeseiwit bevat, kan men enkel aan het hogere gehalte van ten minste 12 % in het eindproduct komen door bijzonder mager vlees van hoge kwaliteit dat aanzienlijk meer dan 12 % van dit eiwit bevat, toe te voegen. Door in het recept te vermelden wat het minimumgehalte aan collageenvrij vleeseiwit moet zijn, wordt het gehalte aan vet vlees dus beperkt. De definitie van de term „min of meer ontvet varkensvlees” in het recept moet dus niet worden gezien als omschreven in de richtsnoeren. Uit het recept zelf blijkt zelfs dat de term in een andere betekenis is gebruikt dan in de richtsnoeren is bedoeld.

Bovendien zijn de richtsnoeren niet bindend. Erkend wordt dat de richtsnoeren niet de opinie van de consument of van deskundigen ter zake weergeven, omdat hun mening niet werd gevraagd bij de opstelling van de richtsnoeren. Ze geven eerder het standpunt van bepaalde betrokken partijen weer. In feite wijken de richtsnoeren aanzienlijk af van de traditionele productiepraktijken. Dit kwam reeds tot uiting bij de opstelling van het productdossier van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” BGA. De samenstelling van de worst was daar immers helemaal anders beschreven dan in het recept dat ter plaatse in de praktijk werd gebruikt. Daarom werden de richtsnoeren na het

registratieproces gewijzigd. De traditionele methode die wordt gebruikt voor de vervaardiging van „Nürnberger Bratwurst“/„Nürnberger Rostbratwurst“ dient ook het referentiepunt te zijn voor de definitie van het in het recept gebruikte ingrediënt „min of meer ontvet varkensvlees“. Daar worden de ingrediënten „buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees of rugpek“ van oudsher gebruikt. Deze zullen nu expliciet in het recept worden opgesomd zodat er voor alle partijen duidelijkheid over bestaat.

---

## BIJLAGE II

## Geconsolideerd enig document

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(1)</sup>

**„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”**

EG-nummer: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

**BGA (X) BOB ()**

**1. Naam**

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

**2. Lidstaat of derde land**

Duitsland

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel****3.1. Productcategorie**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

7-9 cm lange, middelgrove braadworst in een nauwe schapendarm; 20 à 25 g/stuk (rauw).

Samenstelling:

Min of meer ontvet varkensvlees, vet vlees, met name buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees of rugspek, geen worstvlees, geen toevoeging van natriet (behalve bij gerookte braadworst); de kruidenmengeling varieert naargelang van het recept (vooral marjolein); het gehalte aan collageenvrij vleeseiwit mag niet lager zijn dan 12 % en het absolute vetgehalte niet hoger dan 35 %; het gehalte aan collageenvrij eiwit in het vleeseiwit mag niet minder bedragen dan 75 % vol. (histometrisch) of 80 % (chemisch).

**3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

Vet vlees, met name buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees en rugspek; het vetgehalte van het eindproduct mag niet hoger zijn dan 35 % en het gehalte aan collageenvrij vleeseiwit mag niet lager zijn dan 12 %; kruidenmengeling, voornamelijk marjolein; schapendarm.

**3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)**

—

**3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Alle onderdelen van het productieproces van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” vinden plaats in het omschreven geografische gebied. Het gaat om de volgende stappen:

— fijnmalen of -hakken van het vlees;

— vermengen van het fijngemaakte vlees met kruiden om de worstmengeling te bereiden;

— vullen van de schapendarm.

**3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.**

—

**3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering**

—

**4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Grondgebied van de stad Neurenberg.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

## 5. Verband met het geografische gebied

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De vervaardiging van braadworst is in Neurenberg een eeuwenoude traditie waarvan kan worden aangetoond dat ze teruggaat tot 1313. Het typische kleine en lichte formaat van de „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ kan minstens tot 1573 worden nagespoord. Doordat Neurenberg op het kruispunt van twee belangrijke handelswegen was gelegen, beschikte men in deze stad al vroeg over oosterse kruiden voor de bereiding van braadworst.

De huidige traditie van de productie van braadworst in Neurenberg stoelt op een illustere geschiedenis. Zo stelden Goethe en Jean Paul de „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erg op prijs. Het Bratwurst-Glöcklein (braadworststeethuis) in de omgeving van St. Sebald was een van de beroemdste herbergen in het negentiende-eeuwse Duitsland. Het was niet enkel toegankelijk voor de geld- en geboorteadel, maar was een must voor iedereen die de stad bezocht.

### 5.2. Specificiteit van het product

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ wordt gekenmerkt door het ongewone, kleine formaat en door toetsen van marjolein. De worst voldoet aan een sedert lange tijd gecontroleerde hoge kwaliteitsnorm en geniet ver buiten de omgeving van Neurenberg bekendheid en grote waardering van de consument.

Dat blijkt ook uit het feit dat het eten van „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in een van de vele braadworstkeukens of „Wurstbraterien“ in de binnenstad van Neurenberg steevast deel uitmaakt van een georganiseerd stadsbezoek.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Doordat de vervaardiging van braadworst in Neurenberg een eeuwenoude traditie is en dankzij de sedert lange tijd gecontroleerde hoge kwaliteitsnorm en het ongewone, kleine formaat van de „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“, geniet deze worst in heel Duitsland en wereldwijd bekendheid en grote waardering.

Deze specialiteit is ontstaan in de voormalige rijksstad Neurenberg, op het kruispunt van belangrijke handelswegen en kruidenroutes uit Oost-Azië, die zorgden voor de aanwezigheid van kruiden als marjolein, muskaatnoot en peper. Het waren in de eerste plaats deze Aziatische kruiden die de productie van de worst mogelijk maakten. Doordat de stad Neurenberg handel dreef over lange afstand en een aantal verfijnde moderne tradities kende, werden hier steeds kleinere en steeds verfijndere, beter gekruide worsten vervaardigd, die mettertijd uitgroeiden tot de beroemde „Nürnberger Bratwürste“.

In tegenstelling tot de dorpen op het platteland legden de steden van meet af aan meer nadruk op kwaliteit. Terwijl elders de kwantiteit belangrijk was, telde bij de productie in Neurenberg vooral de kwaliteit, en zo is het kleine formaat van deze worsten ontstaan.

De naleving van het recept en de kwaliteit stammen uit de periode dat het stadsbestuur van Neurenberg toezicht hield. Neurenberg kan praten op de oudste toezichtregeling voor levensmiddelen, die wordt vermeld in het strafwetboek uit het jaar 1300.

Door de publicatie van het recept, de strenge controle en de beperking van de productie tot het grondgebied van Neurenberg, heeft de stad er mee voor gezorgd dat de eigenschappen van de worst de oorsprong ervan weer spiegelen.

Het verband met het geografische gebied was daarom oorspronkelijk gebaseerd op de geografische ligging van de stad op het kruispunt van kruiden- en handelsroutes en op de vroege invoering van levensmiddelentoezicht. De geografische ligging en het levensmiddelentoezicht en de daarmee samenhangende bescherming van het recept hebben dus geleid tot de bijzondere kwaliteit van deze worst. De rijksstad met haar uitgebreide, wereldwijde handelsnetwerk beschikte over een specialiteit die vanaf de middeleeuwen alom bekend was. Heden ten dage stoelt het verband op de faam die deze specialiteit van oudsher wereldwijd geniet.

## Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Markenblatt Volume 44 van 2.11.2007, deel 7a-bb, blz. 20269

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