

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 973/2013 AL COMISIEI**din 10 octombrie 2013****de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (IGP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 53 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Germaniei de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1257/2003 al Comisiei ⁽²⁾.
- (2) Cererea se referă la modificarea descrierii produsului.

- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prevăzută la articolele 50-52 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 10 octombrie 2013.

*Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei*

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 177, 16.7.2003, p. 3.

ANEXA I

Următoarea modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” a fost aprobată:

Se adaugă următorul text la descrierea compoziției după „carne de porc degresată grosier”: carne grasă, în special piept, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate și slănină de pe spate.

1. Necesitatea modificării a intervenit ca urmare a noilor norme referitoare la etichetarea ingredientelor produselor alimentare (declararea cantitativă a ingredientelor – *Quantitative Ingredient Declaration*, QUID) introduse prin Directiva 2001/101/CE a Comisiei din 26 noiembrie 2001 de modificare a Directivei privind etichetarea – Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului. Anexa I la Directiva privind etichetarea prevede în prezent că un ingredient poate fi descris drept „carne de...” numai dacă nu depășește un anumit conținut de grăsime și țesut conjunctiv. Pentru carnea de porc, conținutul de grăsime nu poate depăși 30 % și conținutul de țesut conjunctiv 25 %. Un ingredient care depășește această valoare limită trebuie să fie descris drept „carne grasă”, de exemplu.

Rețeta produsului „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” permite un conținut de grăsime de peste 30 %. Caietul de sarcini prevede doar „carne de porc degresată grosier”. Potrivit cerinței QUID, în prezent, conținutul mai ridicat de grăsime trebuie indicat pe ambalaj, în conformitate cu secțiunea 3.1 nr. 3 din ordinul privind etichetarea produselor alimentare [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)]. Această modificare a LMKV în conformitate cu directiva nu a fost inclusă până în prezent în rețeta sau în caietul de sarcini al produsului „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”. Rețeta și caietul de sarcini trebuie așadar modificate pentru ca produsul să se conformeze noilor cerințe de etichetare.

Asociația pentru protecția „Nürnberger Bratwürste” (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) a fost de acord să revizuiască rețeta și să lanseze procedura de modificare a caietului de sarcini în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6) la 28 septembrie 2006.

2. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” se prepară în mod tradițional cu piept, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate și slănină de pe spate, potrivit rețetei furnizate. Aceste ingrediente contribuie într-o mare măsură la consistența și textura fină a cârnaților. Fără aceste ingrediente, produsul din carne tocată s-ar usca foarte tare în cursul prăjirii și s-ar rupe în bucăți. Totodată, carnea grasă conferă într-o bună măsură savoarea, care este sporită de nuanțele picante ale mirodeniilor caracteristice care conferă specificul „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”.

Scopul listei mai detaliate este clarificarea ingredientelor. Nu există o definiție comună a termenului „carne de porc degresată grosier” între experții în domeniu din Germania. Unii sunt de părere că noțiunea „carne de porc degresată grosier” nu include carne grasă. Aceasta ar însemna că, pentru produsul „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”, caietul de sarcini a fost incomplet de la început. Acest lucru este confirmat de trimiterea la o definiție din liniile directoare privind registrul german al produselor alimentare, în care termenii „grob entfettetes Schweinefleisch” (carne de porc degresată grosier) și „Speck” (carne grasă) sunt definite separat.

Acest punct din cadrul liniilor directoare este neclar chiar și pentru autoritățile de supraveghere. Biroul de inspecție pentru Bavaria de Nord (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) a fost și el implicat în întocmirea caietului de sarcini inițial și, pe baza cunoștințelor sale despre ingrediente, nu a considerat necesar să se specifice componentele, în ciuda situației descrise mai sus. Toate părțile implicate au presupus în mod natural că în compoziția cârnii de porc degresate grosier ar putea intra și carne grasă. Altfel, rețeta nu ar fi putut să aibă un conținut de grăsime de până la 35 %. Această proporție poate fi atinsă numai în cazul în care „carnea de porc degresată grosier” ar include piept, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate sau slănină de pe spate.

Proporția de carne grasă din rețetă este limitată, în primul rând, de pragul de 35 % aplicabil conținutului de grăsimi. În al doilea rând, ea este limitată ca urmare a dispoziției care stipulează că proporția de proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv (MPFCP) nu trebuie să fie mai mică de 12 %. Deoarece conținutul de MPFCP al cârnii grase reprezintă numai 8 % în medie, conținutul mai ridicat de MPFCP, de cel puțin 12 %, din produsul finit nu poate fi atins decât în combinație cu o carne deosebit de slabă, de înaltă calitate și cu un conținut de MPFCP de peste 12 %. Precizarea conținutului minim de MPFCP în rețetă limitează așadar conținutul de carne grasă. Definiția termenului „carne de porc degresată grosier”, așa cum este utilizat în rețetă, nu trebuie așadar interpretată în conformitate cu liniile directoare. Dimpotrivă, este evident din rețeta în sine că acest termen este utilizat într-un alt sens decât în liniile directoare.

În plus, liniile directoare nu sunt obligatorii. Este recunoscut faptul că ele nu reflectă opiniile consumatorilor sau ale specialiștilor în domeniu, deoarece opiniile acestora nu au fost solicitate în momentul întocmirii lor. Ele reflectă în schimb punctele de vedere exprimate de anumite părți interesate. Liniile directoare se îndepărtează de fapt de practicile tradiționale de producție într-o măsură considerabilă. Acest lucru a fost deja evident în momentul întocmirii caietului de sarcini pentru IGP „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”, întrucât compoziția „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” descrisă în acesta era considerabil diferită de rețeta reală utilizată la nivel local. În

consecință, liniile directoare au fost modificate după procesul de înregistrare. Practicile tradiționale aplicate în producția de „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” ar trebui, de asemenea, să constituie punctul de referință pentru definiția ingredientului „carne de porc degresată grosier”, așa cum este utilizat în rețetă. Ingredientele „piept, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate sau slănină de pe spate” sunt utilizate în mod tradițional. Din motive de claritate pentru toate părțile, ingredientele „carne grasă, în special piept de porc, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate și slănină de pe spate” vor fi acum enumerate în mod explicit în rețetă.

ANEXA II

Document unic consolidat

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

Nr. CE: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

IGP (X) DOP ()**1. Denumire**

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

2. Statul membru sau țara terță

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Cârnaț pentru grătar având lungimea de 7-9 cm, în membrană strâmtă de oaie, cu granulație medie; greutate unitară (crud) de aproximativ 20-25 g.

Compoziție:

Carne de porc degresată grosier, carne grasă, în special piept de porc, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate și slănină de pe spate, fără adaos de carne tocată, fără culoare roșie datorată tratării cu nitriți (cu excepția Bratwürste afumați). Amestecul de condimente variază în funcție de rețeta tradițională, măghiranul fiind condimentul tipic. Conținutul de proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv trebuie să fie de minimum 12 %, iar conținutul total de grăsime de maximum 35 %. Conținutul de proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv reprezintă cel puțin 75 % (metoda histometrică) sau 80 % (metoda chimică) din volum.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Carne grasă, în special piept, slănină de pe burtă, gușă, slănină de pe gușă, spate și slănină de pe spate; conținutul de grăsime al produsului finit este limitat la 35 %, iar conținutul de proteine din carne fără proteine de țesut conjunctiv (MPFCP) nu poate fi mai mic de 12 %; amestec de condimente, în special măghiran; membrane de oaie.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției de „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” se desfășoară în aria geografică delimitată. Aceste etape sunt:

— reducerea cărnii prin măcinare sau tocare;

— amestecarea cărnii reduse cu condimente pentru obținerea amestecului de cârnați;

— umplerea membranelor de oaie.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Teritoriul orașului Nürnberg.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Fabricarea cârnaților de grătar în Nürnberg este o tradiție seculară, ale cărei origini datează din 1313. Reducerea tipică a lungimii și a greutateii „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” datează cel puțin din 1573. Orașul Nürnberg este situat la intersecția a două importante rute comerciale, astfel că a avut la dispoziție de timpuriu mirodenii orientale pentru fabricarea cârnaților.

Tradiția actuală a fabricării cârnaților de grătar în Nürnberg are un trecut prestigios. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” au fost foarte apreciați de Goethe și Jean Paul, de exemplu. Bratwurst-Glöcklein din regiunea St. Sebald era unul dintre cele mai renumite localuri din Germania secolului al XIX-lea, deschis nu doar aristocraților și plutocraților, ci și tuturor vizitatorilor orașului, pentru care era o oprire obligatorie.

5.2. Specificitatea produsului

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” se caracterizează prin forma lor neobișnuit de mică și prin notele de măghiran. Cârnații se conformează unui standard înalt de calitate, de mult timp controlat, sunt cunoscuți și în afara regiunii Nürnberg și sunt foarte apreciați de consumatori.

Acest lucru se reflectă în faptul că programul standard de vizitare a orașului include în prezent consumul de cârnați „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” în una dintre numeroasele „Bratwurstküchen” sau „Wurstbierereien” din centrul orașului Nürnberg.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Tradiția seculară a fabricării cârnaților de grătar în Nürnberg, standardul înalt de calitate care a fost de mult timp controlat și forma neobișnuit de mică au făcut ca „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” să fie cunoscuți și apreciați pretutindeni în Germania și în lume.

Specialitatea a apărut în fostul oraș imperial Nürnberg, datorită poziției sale geografice la o intersecție cheie a rutelor comerciale și ale mirodeniilor din Asia de Est, care au introdus mirodenii precum măghiranul, nucșoara și piperul. Disponibilitatea acestor mirodenii din Asia a făcut posibilă în primul rând producția cârnaților. Dat fiind că orașul Nürnberg era foarte implicat în comerțul pe distanțe lungi și dispunea de tradiții moderne și rafinate, cârnații produși aici erau din ce în ce mai mici, mai rafinați și mai bine condimentați, devenind, în timp, faimoșii „Nürnberger Bratwürste”.

Spre deosebire de zonele rurale, orașul a pus un accent mai mare pe calitate de la început. În timp ce în alte părți cantitatea avea prioritate, în Nürnberg producția se baza mai degrabă pe calitate, și acesta a fost lucrul care a dus la reducerea dimensiunii cârnaților.

Respectarea rețetei și a calității datează de la normele de control ale Consiliului orașului Nürnberg. Nürnberg se poate lăuda cu cel mai vechi sistem de control al produselor alimentare, care este menționat în codul penal datând din anul 1300.

Prin publicarea rețetei, exercitarea unui control strict și restricționarea producției la teritoriul orașului, Nürnberg a contribuit la garantarea faptului că înseși caracteristicile acestui cârnaț sunt o indicație a originii sale.

Legătura cu aria geografică s-a bazat așadar inițial pe situația geografică la o intersecție cheie a rutelor comerciale și ale mirodeniilor și pe introducerea timpurie a unui control al produselor alimentare. Situația geografică și controlul produselor alimentare, alături de protecția rețetei, au contribuit, prin urmare, la calitatea deosebită a cârnaților. Orașul imperial dispunea de o amplă rețea comercială în întreaga lume, ceea ce a permis ca această specialitate să fie foarte bine cunoscută încă din Evul Mediu. Astăzi, legătura se bazează pe renumele de care se bucură această specialitate, în mod tradițional apreciată la nivel mondial.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Markenblatt Vol. 44 din 2.11.2007, partea 7a-bb, p. 20269.

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