

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 292/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvý pododsek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EÚ č.: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Združenie žiadateľov/žiadateľ:

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

Tel. +49 9119373877, info@nuernberger-bratwuerste.de

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. je združenie výrobcov klobás Nürnberger Bratwürste.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Nemecko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť so zemepisnou oblasťou
- Označovanie
- Iné (balenie, kontrolné štruktúry)

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

e) Spôsob výroby:

Za tento posledný odsek:

Všetky fázy výroby „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ prebiehajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Sú nimi:

- zmenšenie veľkosti mäsa mletím alebo sekaním,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- miešanie nadrobno upraveného mäsa s korením na účely vytvorenia klobásovej zmesi,
- plnenie ovčích črievok

sa dopĺňa:

a

- balenie klobás.

Odôvodnenie:

Balenie klobás Nürnberger (Rost-)Bratwürste sa vykonáva tradične v podniku výrobcu, a teda vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Predovšetkým kvalita klobás si vyžaduje rýchle balenie, aby sa zachovala čerstvosť a chuťové vlastnosti. Nürnberger (Rost-)Bratwürste sú veľmi citlivé výrobky z mletého mäsa s mimoriadne jemným korením, ktoré sa vyznačujú pomerne krátkou trvanlivosťou a musia sa nepretržite chlaďiť. Ak sa výrobok nezabalí bezprostredne po ukončení výrobného procesu, výsledkom môže byť trvalé zníženie kvality. Už pri bežnej preprave, pri ktorej sú dodržané hygienické predpisy, dochádza k trvalej strate kvality, pokiaľ ide o čerstvosť, chuťové vlastnosti a vzhľad, príkladom je vysychanie a sfarbenie do hneda. S dopravou na iné miesto je spojené aj nezanedbateľné riziko v podobe znečistenia alebo kontaminácie choroboplodnými zárodkami, predovšetkým pri surovom výrobku. Z výsledkov dvoch štúdií vykonaných nezávislými inštitútmi pôsobiacimi v oblasti kontroly potravín, vyplýva, že už niekoľko hodín po zaslaní nezabalených klobás Nürnberger (Rost-)Bratwürste v dochádza vo veľkých baleniach k čoraz výraznejším odchýlkam pri kvalitatívnych vlastnostiach senzorika a mikrobiológia. To znamená, že existuje nebezpečenstvo, že tieto škody zostanú vo výrobku pri jeho neskoršom balení. V konečnom dôsledku teda môže preprava výrobku na iné miesto uškodiť aj povesti zemepisného označenia.

Pri balení sa okrem toho vykonávajú podstatné kroky výroby podľa špecifikácie, keďže sa pri ňom vytriedujú príliš dlhé alebo príliš krátke kusy. Ďalej pri ňom prebieha aj kontrola kvality, prípadné odchýlky od požadovanej kvality odborný personál dokáže okamžite rozoznať.

Z dôvodu druhu výrobku nie je v prípade klobás Nürnberger (Rost-)Bratwürste možné zabezpečiť ani vysledovateľnosť a záruku pôvodu, ak sa nezabalí bezprostredne po vyrobení v podniku, ktorý je oprávnený používať CHZO. Pretože ak by sa predávali ako voľne ložený tovar alebo vo veľkých baleniach a balili až neskôr, existovalo by riziko, že by sa primiešali podobné klobásy. V takom prípade by sa sotva dalo preveriť, či ide výlučne o originálny výrobok.

g) **Kontrolné štruktúry:**

Názov a adresa príslušného štátneho orgánu sa aktualizujú takto:

Na kontrolu výrobcov:

Názov: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adresa: Menzinger Str. 54
80638 München
NEMECKO

Tel.: +49 89178000
Fax: +49 8917800313

Na kontrolu nezákonných postupov:

Názov: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Adresa: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
NEMECKO

Tel.: +49 8912610
Fax: +49 8912611122

Odôvodnenie:

Názov a adresa štátnych orgánov zodpovedných za kontrolu výrobcov a kontrolu nezákonných postupov už neboli aktuálne. Je potrebné odstrániť odkaz na spoločnosť Lacon GmbH. Výrobcovia si môžu v súčasnosti vybrať medzi niekoľkými autorizovanými kontrolnými orgánmi v Bavarsku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EÚ č.: PGI-DE-02191 – 28/09/2016

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Nemecko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.).

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Klobása na grilovanie s dĺžkou 7 – 9 cm v tesnom ovčom črievku, strednej zrnitosti; jednotková hmotnosť surového produktu: približne 20 – 25 g.

Zloženie:

Brúbo odtučené bravčové mäso, tučné mäso, najmä bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát a chrbtové sadlo, bez náplne, neúdené (s výnimkou údenej klobásky Bratwürste), zmes korenín sa líši v závislosti od tradičnej receptúry, typický je najmä majorán; musí obsahovať najmenej 12 % mäsových bielkovín bez bielkovín spojivových tkanív a absolútny obsah tuku smie predstavovať najviac 35 %; percento mäsových bielkovín bez bielkovín spojivových tkanív v mäsových bielkovinách tvorí minimálne 75 % obj. (histometricky) a minimálne 80 % (chemicky).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Tučné mäso, najmä bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát a chrbtové sadlo; obsah tuku v konečnom výrobku je obmedzený na 35 %, musí obsahovať minimálne 12 % mäsových bielkovín bez bielkovín spojivových tkanív (MPFCP); zmes korenín, najmä majorán; ovčie črievka.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ prebiehajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Sú nimi:

- zmenšenie veľkosti mäsa mletím alebo sekaním,
- miešanie nadrobno upraveného mäsa s korením na účely vytvorenia klobásovej zmesi,
- plnenie ovčích črievok.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Aj balenie klobás musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Klobásky sa balia bezprostredne po výrobe v podniku výrobcu. Deje sa tak v záujme zabezpečenia kvality, predovšetkým vzhľadom na čerstvosť a chuťové vlastnosti tovaru a znižuje sa tak riziko v podobe znečistenia a kontaminácie spojené s prepravou na iné miesto. Nürnberger (Rost-)Bratwürste sú veľmi citlivé výrobky z mletého mäsa. Už pri bežnej preprave nezabalených klobás Nürnberger (Rost-)Bratwürste, pri ktorej sú dodržané hygienické predpisy, môže dôjsť do niekoľkých hodín k trvalej strate kvality.

Balením bezprostredne v podniku výrobcu sa okrem toho vo vyššej miere zabezpečuje vysledovateľnosť a záruka pôvodu. Pretože ak sa Nürnberger (Rost-)Bratwürste predávajú ako voľne ložený tovar alebo vo veľkých baleniach a balia až neskôr, už je takmer nemožné preskúmať, či ide výlučne o originálny výrobok.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť mesta Norimberg.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Výroba Bratwürste v Norimbergu má niekoľko storočí starú tradíciu a možno dokázať, že siaha až do roku 1313. Zmienku o typickom zmenšení dĺžky a hmotnosti „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ možno nájsť prinajmenšom v písomnostiach z roku 1573. Norimberg sa nachádzal na križovatke dvoch dôležitých obchodných ciest, čo znamenalo, že v Norimbergu boli už v minulosti k dispozícii na výrobu klobás orientálne korenia.

V oblasti mesta Norimberg sa táto tradícia výroby klobás predmetného typu dodnes intenzívne pestuje. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ vysoko oceňoval napríklad Goethe a Jean Paul. Bratwurst-Glöcklein v oblasti St. Sebald bol v 19. storočí jedným z najznámejších pohostinstiev v Nemecku; prístup doň mala nielen šľachta a majetní ľudia, ale bol aj dôležitou zastávkou pre každého návštevníka mesta.

Špecifickosť výrobku

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sa vyznačujú nezvyčajne malým tvarom a chuťou majoránu. Spĺňajú dlhodobo kontrolovanú normu vysokej kvality, sú známe ďaleko za hranicami norimberského regiónu a spotrebiteľia ich vysoko oceňujú.

To sa odráža v skutočnosti, že bežná návšteva mesta Norimberg v súčasnosti zahŕňa ochutnanie „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ v jednej z mnohých reštaurácií „Bratwurstküchen“ alebo „Wurstbratereien“ v centre mesta.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku

Niekoľko storočí stará tradícia výroby klobásy Bratwurst v Norimbergu, dlhodobo kontrolovaná norma jej kvality a jej nezvyčajný malý tvar urobili z „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ klobásu známu a oceňovanú v celom Nemecku aj vo svete.

Táto špecialita sa objavila v niekdajšom kráľovskom meste Norimberg vďaka jeho zemepisnej polohe na kľúčovej križovatke obchodných ciest a ciest, po ktorých sa privádzalo z východnej Ázie korenie ako napríklad majorán, muškátový orech a čierne korenie. Bola to predovšetkým dostupnosť týchto korenín z Ázie, ktorá umožnila výrobu tohto výrobku. Norimberg bolo mesto, v ktorom prekvital obchod so vzdialenými oblasťami a vyznačovalo sa určitými mestskými zjemnenými zvyklosťami, v dôsledku čoho sa tu vyrábali čoraz menšie, jemnejšie a lepšie okorenené klobásy, ktoré sa postupom času stali slávnymi „Nürnberger Bratwürste“. Oproti vidieckym oblastiam kládlo mesto už od začiatku veľký dôraz na kvalitu. Zatiaľ čo inde mala prednosť kvantita, princíp, na ktorom bola založená výroba v Norimbergu, spočíval v uprednostňovaní kvality pred kvantitou, čo malo za následok malé rozmery klobás.

Dodržiavanie receptúry a kvality siaha dávno do minulosti, keď sa riadilo pravidlami dohľadu norimberskej mestskej rady. Norimberg sa môže pochváliť najstarším systémom dohľadu nad potravinami, ktorý sa uvádza v trestnom zákonníku z roku 1300. Uverejnením receptúry, vykonávaním prísneho dohľadu a obmedzovaním výroby na mestskú oblasť pomohol Norimberg zabezpečiť, aby označenie pôvodu klobásy odrážalo jej vlastnosti. Súvislosť so zemepisnou oblasťou bola preto najprv založená na zemepisnej polohe ako kľúčovej križovatke ciest, po ktorých sa privádzalo korenie, a obchodných ciest a na včasnom zavedení dohľadu nad potravinami. Zemepisná poloha, dohľad nad potravinami a s tým spojená ochrana receptúry sa tak zaslúžili o osobitnú kvalitu klobás. Kráľovské mesto Norimberg so svojimi rozsiahlymi obchodnými sieťami v celom svete vyprodukovalo špecialitu, ktorá bola veľmi dobre známa už v stredoveku. Dnes je súvislosť založená na vysokom renomé špeciality, ktoré dosiahla na celom svete vďaka dodnes živým tradíciám.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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