

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 973/2013

z 10. októbra 2013,

ktorým sa schvaľuje malá zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

- (1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Nemecka o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (2) Žiadosť sa týka zmeny opisu výrobku.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena je malá, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sa týmto mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument, v ktorom sú uvedené hlavné body špecifikácie, je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 10. októbra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 177, 16.7.2003, s. 3.

PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“:

K opisu zloženia sa za slová „hrubo odtučnené bravčové mäso“ pridáva tento text: Tučné mäso, najmä bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát a chrbtové sadlo.

1. Potreba zmeny vyvstala v dôsledku nových pravidiel týkajúcich sa označovania zložiek potravín [kvantitatívne udávanie zložiek potravín (Quantitative Ingredient Declaration – QUID)] zavedených smernicou Komisie 2001/101/ES z 26. novembra 2001, ktorou sa mení a dopĺňa smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES o označovaní. V prílohe I k smernici o označovaní sa teraz stanovuje, že zložka musí byť opísaná ako „... – mäso“ iba vtedy, ak neprekročí stanovený obsah tuku a spojivových tkanív. V prípade bravčového mäsa nesmie obsah tuku prekročiť 30 % a v prípade spojivových tkanív 25 %. Zložka, ktorá presahuje túto najvyššiu prípustnú hodnotu, sa musí opísať napríklad ako „tučné mäso“.

Receptúra výrobku „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ umožňuje obsah tuku vyšší ako 30 %. Špecifikácia bola stanovená iba pre „hrubo odtučnené bravčové mäso“. V súlade s požiadavkou na kvantitatívne udávanie zložiek potravín (QUID) musí byť teraz vyšší obsah tuku uvedený na obale v súlade s oddielom 3 ods. 1 č. 3 nariadenia o označovaní potravín [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)]. Táto zmena nariadenia o označovaní potravín (LMKV) v súlade so smernicou nebola dosiaľ zahrnutá do receptúry produktu „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ ani do jeho špecifikácie. Receptúra a špecifikácia sa preto musia zmeniť, aby bol výrobok v súlade s novými požiadavkami na označovanie.

Združenie na ochranu „Nürnberger Bratwürste“ (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) súhlasilo s revíziou receptúry a 28. septembra 2006 začalo postup na zmenu špecifikácie v súlade s nariadením (ES) č. 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6).

2. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sa tradične vyrábajú z bôčika, brušného sadla, laloku, laločného sadla, chrbta alebo chrbtového sadla, podľa receptúry odovzdávanej z generácie na generáciu. Tieto zložky majú vo veľkej miere za následok konzistenciu a hladkosť klobás. Bez týchto zložiek by sa mleté mäso počas vyprážania značne vysušilo a rozpadlo by sa. Tučné mäso tiež vo veľkej miere určuje chuť výrobku, ktorá je ďalej posilnená chuťovými odtieňmi konkrétnych druhov korenín, ktoré sú charakteristické pre klobásy „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“.

Účelom podrobnejšieho zoznamu je objasniť zložky výrobku. Medzi odborníkmi na danú oblasť v Nemecku neexistuje všeobecná dohoda, pokiaľ ide o význam termínu „hrubo odtučnené bravčové mäso“. Niektorí zastávajú názor, že „hrubo odtučnené bravčové mäso“ nezahŕňa tučné mäso. To by znamenalo, že špecifikácia produktu „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ bola od samého začiatku neúplná. Dokladá to odkaz na vymedzenie v usmerneniach k nemeckému registru potravín, v ktorom sú termíny „grob entfettetes Schweinefleisch“ (hrubo odtučnené bravčové mäso) a „Speck“ (tučné mäso) vymedzené osobitne.

Tento bod usmernení je nezrozumiteľný aj pre kontrolné orgány. Inšpekčný úrad pre severné Bavorsko (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) bol tiež zapojený do prípravy pôvodnej špecifikácie a so svojou znalosťou zložiek výrobku nepovažoval za potrebné zložky bližšie spresniť, napriek načrtnutej situácii. Všetky zúčastnené strany prirodzene predpokladali, že hrubo odtučnené bravčové mäso by mohlo zahŕňať aj určité/nejaké tučné mäso. V receptúre by sa inak nemohol dosiahnuť obsah tuku do výšky 35 %. Tento pomer možno dosiahnuť iba vtedy, ak „hrubo odtučnené bravčové mäso“ zahŕňa bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát alebo chrbtové sadlo.

Tento pomer tučného mäsa vo výrobku je obmedzený, po prvé najvyššou prípustnou hodnotou 35 %, ktorá sa uplatňuje na obsah tuku. Po druhé je obmedzený ustanovením, že mäsové bielkoviny bez bielkovín spojivových tkanív (MPFCP) musia byť zastúpené minimálne v 12 %. Keďže v tučnom mäse tvorí obsah MPFCP v priemere iba 8 %, vyšší obsah MPFCP vo výške aspoň 12 % v konečnom výrobku sa môže dosiahnuť len v kombinácii so zvlášť chudým, vysoko kvalitným mäsom s obsahom MPFCP zjavne presahujúcim 12 %. Stanovením minimálneho obsahu MPFCP v receptúre sa preto limituje obsah tučného mäsa. Vymedzenie termínu „hrubo odtučnené bravčové mäso“, ako sa používa v receptúre, preto nie je potrebné vykladať podľa usmernení. Zo samotnej receptúry skôr vyplýva, že termín sa tu používa v inom zmysle ako v usmerneniach.

Usmernenia okrem toho nie sú záväzné. Uznáva sa, že usmernenia neodrážajú názory spotrebiteľov alebo odborníkov v danej oblasti, keďže o ich názory sa počas prípravy usmernení nepožiadalo. Usmernenia tak skôr odrážajú názory určitých zúčastnených strán. V skutočnosti v nich došlo v značnej miere k odklonu od tradičných výrobných postupov. To už bolo zrejme pri príprave špecifikácie „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste CHZO“, keďže zloženie „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ tu opísané bolo značne odlišné od skutočnej

receptúry používanej na miestnej úrovni. V dôsledku toho boli usmernenia po procese registrácie zmenené. Tradičné postupy používané pri výrobe „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ by tiež mali predstavovať referenčný bod pre vymedzenie zložky „hrubo odtučnené bravčové mäso“, ako sa používa v receptúre. V nej sa tradične používajú zložky „bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát alebo chrbtové sadlo“. V záujme jasnosti pre všetky strany budú teraz zložky „tučné mäso, najmä bôčik, brušné sadlo, lalok, laločné sadlo, chrbát a chrbtové sadlo“ výslovne uvedené v receptúre.

PRÍLOHA II

Konsolidovaný jednotný dokument

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

ES č.: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

CHZO (X) CHOP ()

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:

hrubo odtučnené 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. 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. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej 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.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť mesta Norimberg.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. 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.

Súčasná tradícia výroby klobás Bratwurst v Norimbergu má slávnu minulosť. „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.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sa vyznačujú nezvyčajne malým tvarom a chuťou majoránu. Splňajú dlhodobu 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/konzumáciu „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ v jednej z mnohých reštaurácií „Bratwurstküchen“ alebo „Wurstbratereien“ v centre mesta.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Niekoľko storočí stará tradícia výroby klobásy Bratwurst v Norimbergu, dlhodobu 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 prevládala obchodná výmena so vzdialenými oblasťami a bolo v ňom veľa prepracovaných moderných tradícií a vyrábali sa v ňom stále 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 malú veľkosť 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 od stredoveku. Dnes je súvislosť založená na skutočnosti, že táto špecialita je známa a oceňovaná na celom svete.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006)

Vestník ochranných známk 44 z 2. 11. 2007, časť 7a-bb, s. 20269,

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