

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 973/2013

z dne 10. oktobra 2013

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti drugega stavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila vlogo Nemčije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1257/2003⁽²⁾.
- (2) Vloga zadeva spremembo opisa proizvoda.

- (3) Komisija je zadevno spremembo preučila in odločila, da je utemeljena. Ker gre za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe (EU) št. 1151/2012 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija za zaščiteno geografsko označbo „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 10. oktobra 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 177, 16.7.2003, str. 3.

PRILOGA I

Odobri se naslednja sprememba specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“:

V opis sestave se po „grobo razmaščeno prašičje meso“ doda naslednje besedilo: mastno meso, zlasti svinjska potrebušina, trebušna slanina, čeljustni del, slanina čeljustnega dela, hrbet in hrbtna slanina.

1. Potreba po spremembi je nastala zaradi novih pravil o označevanju sestavin živil (količinska navedba sestavin), ki so bile uvedene z Direktivo Komisije 2001/101/ES z dne 26. novembra 2001 o spremembi Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta (Direktiva o označevanju). Priloga I k Direktivi o označevanju sedaj določa, da se lahko sestavina opiše kot „meso“ le, če ne presega določene vsebnosti maščob in vezivnega tkiva. Prašičje meso ne sme vsebovati več kot 30 % maščob in 25 % vezivnega tkiva. Sestavino, ki presega navedeno mejno vrednost, je treba opisati na primer kot „mastno meso“.

Recept za „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ dopušča več kot 30-odstotno vsebnost maščob. Specifikacija zajema samo „grobo razmaščeno prašičje meso“. V skladu z zahtevo količinske navedbe sestavin je zdaj višjo vsebnost maščob treba navesti na embalaži v skladu s točko 3 oddelka 3(1) Uredbe o označevanju živil (*Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)*). Navedena sprememba Uredbe o označevanju živil v skladu z Direktivo za zdaj ni vključena v recept ali specifikacijo proizvoda „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“. Recept in specifikacijo je zato treba spremeniti v skladu z novimi zahtevami za označevanje.

Združenje za zaščito „Nürnberger Bratwürste“ (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) je 28. septembra 2006 sklenilo, da bo preverilo recept in začelo postopek za spremembo specifikacije v skladu z Uredbo (ES) št. 1257/2003 (sklic DPMA 398 99 002.6).

2. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ se po predloženem receptu tradicionalno proizvajajo s potrebušino, trebušno slanino, čeljustnim delom, slanino čeljustnega dela, hrbtom ali hrbtno slanino. Navedene sestavine v veliki meri pripomorejo k čvrstosti in gladkosti klobas. Brez navedenih sestavin bi se proizvod iz mletega mesa med cvrtjem močno izsušil in razpadel. Mastno meso v veliki meri pripomore tudi k okusu, ki je okrepljen s posebnimi začimbami, značilnimi za „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“.

Namen podrobnejšega seznama je pojasniti sestavine. Strokovnjaki s tega področja v Nemčiji nimajo enotnega razumevanja izraza „grobo razmaščeno prašičje meso“. Nekateri menijo, da „grobo razmaščeno prašičje meso“ ne vključuje mastnega mesa. To bi pomenilo, da je bila specifikacija proizvoda „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ že od samega začetka nepopolna. To je utemeljeno s sklicevanjem na opredelitev v smernicah za nemški register živil, kjer sta izraza „grob entfettetes Schweinefleisch“ (grobo razmaščeno prašičje meso) in „Speck“ (mastno meso) opredeljena ločeno.

Navedena točka v smernicah je nerazumljiva tudi nadzornim organom. Inšpekcijski urad za severno Bavarsko (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern) je bil prav tako vključen v pripravo prvotne specifikacije in se mu z njegovim poznavanjem sestavin ni zdelo potrebno nadalje določiti sestavin, kljub zgoraj navedenemu stanju. Vse vpletene stranke so domnevale, da grobo razmaščeno prašičje meso lahko vsebuje tudi nekaj mastnega mesa. Sicer recept ne bi mogel vsebovati do 35 % maščob. Ta delež je mogoče doseči le, če „grobo razmaščeno prašičje meso“ vključuje nekaj potrebušine, trebušne slanine, čeljustnega dela, slanine čeljustnega dela, hrbta ali hrbtne slanine.

Delež mastnega mesa je v receptu omejen s 35-odstotno omejitvijo, ki se nanaša na vsebnost maščobe. Poleg tega je omejen tudi zaradi določbe, ki navaja, da delež mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva ne sme biti manjši od 12 %. Ker mastno meso povprečno vsebuje samo 8 % mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva, je višjo, najmanj 12-odstotno vsebnost mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva v končnem proizvodu mogoče doseči le v kombinaciji s posebej pustim, visokokakovostnim mesom z vsebnostjo mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva, ki znatno presega 12 %. Določitev najnižje vsebnosti mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva v receptu tako omejuje vsebnost mastnega mesa. Opredelitev izraza „grobo razmaščeno prašičje meso“, kot se uporablja v receptu, torej ni treba razlagati v skladu s smernicami. Iz recepta je namreč razvidno, da se izraz tukaj uporablja v drugačnem smislu kot v smernicah.

Poleg tega smernice niso zavezujoče. Znano je, da smernice ne odražajo mnenja potrošnikov ali strokovnjakov s tega področja, saj v času priprave smernic njihova mnenja niso bila zbrana. Smernice prej odražajo stališča nekaterih zainteresiranih strani. Smernice se pravzaprav precej razlikujejo od tradicionalnih načinov proizvodnje. To je bilo očitno že pri pripravi specifikacije proizvoda „Nürnberger Bratwürste ZGO“/„Nürnberger Rostbratwürste ZGO“, saj se je tam opis sestave proizvoda „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ precej razlikoval od dejanskega

recepta, ki se uporablja lokalno. Zato so bile smernice po postopku registracije spremenjene. Tradicionalni postopki, ki se uporabljajo pri proizvodnji „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“, bi morali biti tudi referenca za opredelitev sestavine „grobno razmaščeno prašičje meso“, kot se uporablja v receptu. Tukaj se tradicionalno uporabljajo naslednje sestavine: „potrebušina, trebušna slanina, čeljustni del, slanina čeljustnega dela, hrbet in hrbtina slanina“. Zaradi jasnosti za vse stranke bodo sestavine „mastno meso, zlasti svinjska potrebušina, trebušna slanina, čeljustni del, slanina čeljustnega dela, hrbet in hrbtina slanina“ zdaj v receptu izrecno naštet.

PRILOGA II

Prečiščeni enotni dokument

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

Št. ES: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

7–9 cm dolga klobasa za pečenje v ozkem ovčjem črevesu, srednje grobo nasekljana; teža surove enote približno 20–25 g.

Sestava:

Grobo razmaščeno prašičje meso, mastno meso, zlasti svinjska potrebušina, trebušna slanina, čeljustni del, slanina čeljustnega dela, hrbet in hrbtina slanina, brez nadeva, neprekajeno (razen prekajenih pečenic), začimbna mešanica se spreminja glede na tradicionalni recept, še posebej značilen je majaron; vsebovati ne sme manj kot 12 % mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva in ne več kot 35 % absolutne maščobe; odstotek mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva v mesnih beljakovinah ne sme biti manjši od 75 volumskih % (določeni histometrično) in ne manjši od 80 % (določeni kemično).

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Mastno meso, zlasti svinjska potrebušina, trebušna slanina, čeljustni del, slanina čeljustnega dela, hrbet in hrbtina slanina; vsebnost maščobe v končnem proizvodu je omejena na 35 %, mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva ne sme biti manj kot 12 %; začimbna mešanica, zlasti majaron; ovčje črevo.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ potekajo na opredeljenem geografskem območju. Te faze so:

- zmanjšanje velikosti mesa z mletjem ali sekljanjem,
- mešanje mesa z začimbami, da nastane mešanica za klobase,
- polnjenje ovčjega črevesa.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje mesta Nürnberg.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Proizvodnja pečenic v Nürnbergu je večstoletna tradicija, ki dokazano sega nazaj v leto 1313. Tipično zmanjšanje dolžine in teže „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ je mogoče izslediti najmanj v leto 1573. Ker se Nürnberg nahaja na križišču dveh pomembnih trgovskih poti, so bile orientalske začimbe za izdelavo klobas v Nürnbergu na voljo že od nekdaj.

Današnja tradicija proizvodnje pečenic v Nürnbergu ima slavno preteklost. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sta na primer zelo cenila Goethe in Jean Paul. Bratwurst-Glöcklein v območju St. Sebald je bila ena najznamenitejših pivnic 19. stoletja v Nemčiji, ki ni bila odprta le plemstvu in plutokratom, temveč je bila tudi obvezen postanek za vsakega obiskovalca mesta.

5.2 Posebnosti proizvoda

Za „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sta značilna njihova nenavadno majhna oblika ter okus majarona. Proizvod je v skladu z visokokakovostnim standardom, ki je že dolgo pod nadzorom, poznan je daleč prek meja območja Nürnberga in ga potrošniki zelo cenijo.

To se kaže v tem, da običajen program obiska mesta danes vključuje pokušnjo „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ v eni od številnih „Bratwurstküchen“ ali „Wurstbratereien“ v središču Nürnberga.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ so zaradi večstoletne tradicije proizvodnje pečenic v Nürnbergu, visokega standarda kakovosti, ki je že dolgo pod nadzorom, in nenavadno majhne oblike postale znane in zelo cenjene po vsej Nemčiji in svetu.

Specialiteta se je v času Svetega rimskega cesarstva v Nürnbergu pojavila zaradi geografske lokacije mesta na osrednjem križišču trgovskih poti iz vzhodne Azije, ki so prinesle začimbe, kot so majaron, muškadni orešček in poper. Ravno razpoložljivost teh začimb iz Azije je omogočila proizvodnjo. Ker je bilo mesto Nürnberg vključeno v precej trgovanja na daljavo in je imelo številne prefinjene sodobne tradicije, so tu proizvajali vse manjše, vedno bolj prefinjene in boljše začinjene klobase, ki so sčasoma postale znamenite „Nürnberger Bratwürste“.

Za razliko od podeželja je mesto že od samega začetka dajalo večji poudarek na kakovost. Medtem ko so drugje dajali prednost količini, je proizvodnja v Nürnbergu temeljila na načelu kakovosti pred količino, ki je pripeljalo do manjše velikosti klobas.

Skladnost z receptom in kakovost izvirata iz nadzornih pravil mestnega sveta v Nürnbergu. Nürnberg si lahko lasti pravico najstarejšega sistema nadzora živil, ki je omenjen v kazenskem zakoniku iz leta 1300.

Z objavo recepta, strogim nadzorom in omejitvijo proizvodnje na območje mesta je mesto Nürnberg pomagalo zagotoviti, da značaj klobase nakazuje njen izvor.

Povezava z geografskim območjem je zato sprva temeljila na geografskem položaju mesta na osrednjem križišču trgovskih poti in na zgodnji uvedbi nadzora živil. Geografski položaj in nadzor živil ter s tem povezana zaščita recepta so zato doprinesli k posebni kakovosti klobas. Zaradi obsežne trgovske mreže cesarskega mesta po vsem svetu je bila specialiteta zelo dobro poznana že od srednjega veka. Danes povezanost temelji na slovesu te specialitete, ki jo tradicionalno cenijo po vsem svetu.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Markenblatt, 44. zvezek, 2.11.2007, del 7a-bb, str. 20269.

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