

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2002/C 63/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: Artikel 5

SUB () SGB (x)

Nationellt registreringsnummer: 398 99 002.6

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Deutsches Patent- und Markenamt

Markenabteilung 3.2.

Adress: D-80297 München

Tfn. (49-89) 21 95-46 22

Fax (49-89) 21 95-41 43.

2. Ansökande grupp:

2.1. Namn: Schutzverband Nürnberger Bratwürste e. V.

2.2. Adress: Rathaus, Hauptmarkt 18, D-90403 Nürnberg

2.3. Sammansättning: producent/förädlare (x) annat ()

3. Produkttyp Klass 1.7, köttprodukter

4. Produktspecifikation

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 **Namn:** Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste.

4.2 **Beskrivning:** 7–9 cm lång korv i trång färtarm med medelgrov kornighet. En rå korv väger cirka 20 – 25 g. Innehåll: Något avfettat griskött utan färs, ej behandlad för konservering (utom när det gäller rökt korv), där kryddningen varierar mellan de olika traditionella recepten, men en typisk krydda är mejram. Andelen köttprotein utan bindvävsproteiner får inte understiga 12 % och fetthalten får ligga på högst 35 %. Av köttproteinet skall andelen utan bindvävsprotein utgöra minst 75 volymprocent (vävnadsanalys) respektive 80 % (kemisk analys).

4.3 **Geografiskt område:** Nürnberg-regionen

4.4 **Bevis på ursprung:** Korvtillverkningen i Nürnberg har månghundraåriga anor och kan beläggas redan 1462. Den storlek som är typisk för Nürnberger Bratwurst och Nürnberger Rostbratwurst kan åtminstone spåras till 1573. Eftersom Nürnberg då låg i korsningen av två viktiga handelsvägar fanns det tidigt kryddor att tillgå för korvtillverkningen. I dag framställs korven av cirka 150 slakterier och sex industrier. Genom att offentliggöra receptet, utöva en strikt kontroll och begränsa framställningen till staden Nürnberg har staden bidragit till att korvens egenskaper förknippas med det geografiska området.

4.5 **Framställningsmetod:** Det malda köttet blandas med kryddorna till en väl sammanhållen massa, som stoppas i trånga färtarmar. Korvarna säljs skållade, stekta eller råa. En typisk specialitet är korv och rökt korv som sjuds med lök och kryddor.

4.6 **Samband:** Den månghundraåriga traditionen som korvframställningen utgör i Nürnberg, och som i allra högsta grad lever i dag, den sedan länge kontrollerade höga kvaliteten samt den ovanliga, lilla formen har gjort korvarna berömda och uppskattade både i Tyskland och utanför landets gränser. Det sägs att redan Goethe och Jean Paul tyckte så mycket om korvarna att de skickade efter dem per post. I början av 1800-talet besökte den tyska och utländska aristokratin och välbärgade överklassen det kända Bratwurst-Glöcklein. Ett besök på en av de många korvständerna i stadskärnan är ett obligatoriskt inslag under en resa till Nürnberg.

4.7 **Kontrollorgan**

Bayerische Landesanstalt für Ernährung
Postfach 95 01 40, D-81517 München;

Lacon GmbH
Weingartenstraße 15, D-77654 Offenburg;

Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit
D-80792 München

4.8 **Märkning:** "Nürnberger Bratwürste g.g.A", "Nürnberger Bratwürste geschützte geographische Angabe", "Nürnberger Rostbratwürste g.g.A." eller "Nürnberger Rostbratwürste geschützte geographische Angabe".

4.9 **Nationella krav:** Inga

EG-nummer: G/D/00190/2001.02.09.

Dag då komplett ansökan mottogs: 14 december 2001.
