

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 973/2013**z dnia 10 października 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Niemiec o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”, zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1257/2003 ⁽²⁾.
- (2) Wniosek dotyczy zmiany opisu produktu.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 10 października 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącą,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 177 z 16.7.2003, s. 3.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” zatwierdza się następującą zmianę:

Do opisu składu, po słowach „z grubsza odłuszczone wieprzowina”, dodaje się tekst w brzmieniu: „tłuste mięso, zwłaszcza boczek wieprzowy, słonina, podgardle, tłuszcz z podgardla, karkówka i tłuszcz grzbietowy”.

1. Zmianę tę należy wprowadzić w związku z nowymi przepisami dotyczącymi etykietowania składników środków spożywczych (ilościowa deklaracja składników – QUID), wprowadzonymi dyrektywą Komisji 2001/101/WE z dnia 26 listopada 2001 r. zmieniającą dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie etykietowania. Załącznik I do dyrektywy w sprawie etykietowania w obecnym brzmieniu obecnie stanowi, że składnik może być opisany jako „mięso” jedynie wtedy, gdy jego zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza określonej wartości. W przypadku wieprzowiny zawartość tłuszczu nie może przekraczać 30 %, a zawartość tkanki łącznej – 25 %. Składnik, który przekracza tę wartość graniczną, należy opisać jako np. „tłuste mięso”.

Przepis na „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” dopuszcza zawartość tłuszczu przekraczającą 30 %. W specyfikacji określono jedynie „z grubsza odłuszczone wieprzowinę”. Zgodnie z wymogami QUID większą zawartość tłuszczu należy obecnie wskazać na opakowaniu na podstawie sekcji 3 ust. 1 pkt 3 zarządzenia w sprawie etykietowania środków spożywczych (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)). Ta zmiana LMKV zgodnie z dyrektywą nie została do tej pory uwzględniona w przepisie „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” ani w specyfikacji. Należy zatem zmienić przepis i specyfikację, aby produkt był zgodny z nowymi wymogami w zakresie etykietowania.

Stowarzyszenie ds. ochrony „Nürnberger Bratwürste” (Schutzverband Nürnberger Bratwürste) zgodziło się dokonać przeglądu tego przepisu i rozpoczęło procedurę zmiany specyfikacji zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1257/2003 (nr ref. DPMA 398 99 002.6) w dniu 28 września 2006 r.

2. Zgodnie z przedstawionym przepisem kielbaski „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” są tradycyjnie produkowane z boczku wieprzowego, słoniny, podgardla, tłuszczu z podgardla, karkówki lub tłuszczu grzbietowego. Składniki te mają duży wpływ na konsystencję i miękkość kielbasek. Bez tych składników produkt na bazie mięsa mielonego mógłby znacznie wysychać podczas smażenia i rozpaść się. Tłuste mięso wpływa też w dużym stopniu na smak produktu, który jest wzmocniony pikantnymi nutami pochodzącymi z określonych przypraw charakterystycznych dla „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”.

Celem publikacji bardziej szczegółowego wykazu jest doprecyzowanie składników. Nie istnieje wspólna definicja terminu „z grubsza odłuszczone wieprzowina” przyjęta przez niemieckich specjalistów w tej dziedzinie. Niektórzy uważają, że „z grubsza odłuszczone wieprzowina” nie zawiera tłustego mięsa. Oznaczałoby to, że cała specyfikacja „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” była od początku niekompletna. Potwierdza to odniesienie do definicji zawartej w wytycznych w sprawie niemieckiego rejestru środków spożywczych, w którym terminy „grob entfettetes Schweinefleisch” („z grubsza odłuszczone wieprzowina”) oraz „Speck” (tłuste mięso) są zdefiniowane osobno.

Ten punkt wytycznych jest niezrozumiały nawet dla organów nadzoru. Biuro kontroli dla północnej Bawarii (Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern), które brało udział w opracowaniu wstępnej specyfikacji, mimo opisanej wyżej sytuacji i znajomości składu nie uznało za konieczne dalszego doprecyzowania składników. Wszystkie zainteresowane strony uważały, że z grubsza odłuszczone wieprzowina może zawierać również tłuste mięso. W przeciwnym razie przepis nie pozwoliłby na osiągnięcie zawartości tłuszczu mniejszej lub równej 35 %. Taką proporcję można uzyskać jedynie wtedy, gdy „z grubsza odłuszczone wieprzowina” zawiera pewną ilość boczku, słoniny, podgardla, tłuszczu z podgardla, karkówki lub tłuszczu grzbietowego.

W przepisie proporcja mięsa tłustego jest ograniczona przede wszystkim pułapem 35 % mającym zastosowanie do zawartości tłuszczu. Ponadto jest ona ograniczona przepisem stanowiącym, że zawartość białka mięsa niezawierającego białka tkanki łącznej (MPFCP) nie może być mniejsza niż 12 %. Jako że zawartość MPFCP tłustego mięsa wynosi przeciętnie jedynie 8 %, większą zawartość MPFCP – wynoszącą co najmniej 12 % w produkcie końcowym – można uzyskać jedynie poprzez połączenie z mięsem wysokiej jakości, wyjątkowo chudym, o poziomie MPFCP znacznie przekraczającym próg 12 %. Określenie w przepisie minimalnej zawartości MPFCP ogranicza zawartość tłustego mięsa. Zatem użytej w przepisie definicji terminu „z grubsza odłuszczone wieprzowina” nie należy interpretować na podstawie wytycznych. Przeciwnie, z samego przepisu jasno wynika, że termin jest tu użyty w innym znaczeniu niż w wytycznych.

Ponadto wytyczne nie są wiążące. Uznaje się, że wytyczne nie odzwierciedlają punktu widzenia konsumentów lub specjalistów w tej dziedzinie, ponieważ przy opracowaniu wytycznych nie zwrócono się do nich z prośbą o przedstawienie ich opinii. Wytyczne odzwierciedlają raczej punkt widzenia niektórych zainteresowanych stron. W praktyce wytyczne znacznie odbiegają od tradycyjnych metod produkcji. Było to już oczywiste podczas opracowywania specyfikacji produktu „Nürnberger Bratwürste ChOG”/„Nürnberger Rostbratwürste ChOG”, ponieważ opisany w niej skład kielbasek „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” różnił się istotnie od prawdziwego przepisu

wykorzystywanego lokalnie. W konsekwencji wytyczne zostały zmienione po zakończeniu procedury rejestracji. Tradycyjne metody stosowane przy produkcji „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” powinny także stanowić punkt odniesienia dla definicji składnika „z grubsza odtłuszczona wieprzowina”, używanego w przepisie. W tym kontekście tradycyjnie wykorzystywane są składniki takie, jak: „boczek, słonina, podgardle, tłuszcz z podgardla, karkówka lub tłuszcz grzbietowy”. Aby ułatwić wszystkim zainteresowanym jednakowe rozumienie przepisu, wprowadza się niniejszym do wykazu składników: „tłuste mięso, a zwłaszcza boczek, słonina, podgardle, tłuszcz z podgardla, karkówka i tłuszcz grzbietowy”.

ZAŁĄCZNIK II

Skonsolidowany jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

Nr WE: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Kiełbaska do pieczenia na ruszcie o długości 7–9 cm, w cienkim jelicie baranim, o średnio drobnej ziarnistości; masa surowej sztuki kiełbaski wynosi 20–25 g.

Skład:

Z grubsza odtuszczona wieprzowina, tłuste mięso, zwłaszcza boczek wieprzowy, słonina, podgardle, tłuszcz z podgardla, karkówka i tłuszcz grzbietowy, bez wypełniaczy, niepeklowane (z wyjątkiem kiełbasek wędzonych), stosowana mieszanka przypraw zależy od użytego tradycyjnego przepisu, najczęściej w jej skład wchodzi majeranek; zawartość białka mięsa niezawierającego białka tkanki łącznej nie może być mniejsza niż 12 %, zaś bezwzględna zawartość tłuszczu nie może przekraczać 35 %; zawartość białka mięsa niezawierającego białka tkanki łącznej wynosi co najmniej 75 % obj. (analiza histometryczna) lub 80 % (analiza chemiczna).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Tłuste mięso, zwłaszcza boczek wieprzowy, słonina, podgardle, tłuszcz z podgardla, karkówka i tłuszcz grzbietowy; zawartość tłuszczu w produkcie końcowym ograniczona jest do 35 %, zawartość białka mięsa niezawierającego białka tkanki łącznej nie może być mniejsza niż 12 % (MPFCP); mieszanka przypraw, zwłaszcza majeranek; jelita baranie.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Są to:

- rozdrobnienie mięsa poprzez siekanie lub mielenie,
- wymieszanie rozdrobnionego mięsa z przyprawami w celu otrzymania farszu do kiełbasy,
- napełnienie jelit baranich.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar miasta Norymbergi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Produkcja kielbasek do pieczenia na ruszcie w Norymberdze ma kilkusetletnią tradycję udokumentowaną od 1313 r. Charakterystyczna wielkość produktu „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” (długość i masa) sięga co najmniej 1573 r. Dzięki położeniu miasta na skrzyżowaniu dwóch ważnych szlaków handlowych bardzo wcześnie dostępne były w Norymberdze przyprawy konieczne do produkcji wyżej wymienionych kielbasek.

Dzisiejsza tradycja produkowania kielbasek do pieczenia na ruszcie w Norymberdze ma wspaniałą historię. Kielbaski „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” były bardzo cenione na przykład przez Goethego i Jean Paula. Słynny lokal, w którym serwowano mięsa z rusztu – Bratwurst-Glöcklein koło kościoła św. Sebald – był najbardziej znanym lokalem gastronomicznym w Niemczech w XIX wieku; był on otwarty nie tylko dla arystokracji rodowej i finansowej, lecz stanowił także główny przystanek dla wszystkich odwiedzających miasto.

5.2. Specyfika produktu

Kielbaski „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” charakteryzują się oryginalnym, niewielkim kształtem oraz nutą majeranku. Spełniają normę wysokiej jakości, która od dawna podlega kontroli, są znane daleko poza granicami regionu Norymbergi i niezwykle cenione przez konsumentów.

Świadczy o tym fakt, że degustacja kielbasek „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” w jednym z lokali w centrum Norymbergi jest stałym punktem programu zwiedzania miasta.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Kilkusetletnia tradycja produkcji pieczonych na ruszcie kielbasek w Norymberdze, podlegająca od dawna kontroli wysoka jakość oraz oryginalny, niewielki kształt produktu przyczyniły się do rozślawienia kielbasek „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” w Niemczech i na całym świecie oraz do zdobycia przez nie renomy, którą cieszą się obecnie.

Specjalność ta pojawiła się w dawnym wolnym mieście Rzeszy Norymberdze z uwagi na jego położenie geograficzne na kluczowym skrzyżowaniu szlaków handlowych i szlaków przypraw prowadzących z Azji Wschodniej, co umożliwiło sprowadzanie takich przypraw, jak majeranek, gałka muszkatołowa i pieprz. To przede wszystkim dzięki dostępności tych przypraw z Azji produkcja była możliwa. Z uwagi na fakt, że Norymberga zaangażowana była w duży stopniu w handel na duże odległości a także posiadała nowoczesne i wytworne tradycje, produkowane tam kielbaski były mniejsze, bardziej dopracowane i lepiej przyprawione; z czasem stały się one słynnymi „Nürnberger Bratwürste”.

W przeciwieństwie do wsi, w miastach zawsze przykładano większą wagę do jakości. Podczas gdy gdzie indziej liczyła się głównie ilość, podstawę produkcji w Norymberdze stanowiła raczej jakość niż ilość, co doprowadziło do wytwarzania kielbasek niewielkiego rozmiaru.

Przestrzeganie przepisu i utrzymywanie jakości sięga czasów, gdy zasady kontroli ustalała rada miejska Norymbergi. Norymberga może poszczycić się najstarszym systemem kontroli środków spożywczych, ponieważ wspomina się o nim w kodeksie karnym z 1300 r.

Publikując przepis, poddając produkcję ścisłym kontrolom oraz ograniczając produkcję do obszaru miasta, Norymberga przyczyniła się do tego, że informacja o pochodzeniu kielbasek stanowi gwarancję szczególnych cech produktu.

Związek z obszarem geograficznym opierał się zatem początkowo na położeniu na kluczowym skrzyżowaniu szlaków handlowych i szlaków przypraw, a także na wczesnym wprowadzeniu kontroli środków spożywczych. Szczególna jakość kielbasek wynika więc z położenia geograficznego oraz kontroli stosowanych środków spożywczych, jak również z ochrony przepisu. Wolne miasto Rzeszy Norymberga dysponowało rozległą siecią kontaktów handlowych na całym świecie, dzięki czemu specjalność ta była bardzo dobrze znana już od czasów średniowiecza. Dzisiaj związek opiera się na renomie zdobytej przez tę specjalność, która jest z dawien dawna ceniona na całym świecie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt tom 44 z 2.11.2007, część 7a-bb, s. 20269

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