

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 292/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

Nr UE: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa/osoba składająca wniosek:

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

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

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. jest grupą producentów „Nürnberger Bratwürste”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (opakowanie, organy kontrolne)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

e) Metoda produkcji:

Po ostatnim akapicie w brzmieniu:

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

- rozdrobnienie mięsa przez siekanie lub mielenie,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

— wymieszanie rozdrobnionego mięsa z przyprawami w celu otrzymania farszu do kielbasy,

— napełnienie jelit baranich,

dodaje się następujący tekst:

oraz

— pakowanie kielbas.

Wyjaśnienie:

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” pakuje się tradycyjnie w zakładzie producenta, a zatem na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jakość kielbasy wymaga w szczególności szybkiego pakowania w celu zachowania świeżości i walorów smakowych. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” to bardzo delikatne produkty zawierające mielone mięso z niewielką zawartością przypraw o stosunkowo krótkim okresie przydatności do spożycia, w przypadku których niezbędne jest przechowywanie w lodówce. Jeśli produkt nie zostanie zapakowany zaraz po wytworzeniu, jego jakość może ulec trwałemu pogorszeniu. Nawet przewożenie kielbas normalnymi środkami transportu spełniającymi wymogi higieny może prowadzić do trwałego pogorszenia ich jakości, np. świeżości lub smaku i wyglądu (zysychanie i pojawienie się brązowych odbarwień). Transport do innego miejsca stwarza również poważne ryzyko zakażenia lub skażenia, w szczególności przez czynniki chorobotwórcze, znajdujące się w szczególności w surowcach. Wyniki dwóch badań przeprowadzonych przez niezależne placówki badające żywność wskazują, że w ciągu kilku godzin od wysyłki „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” luzem dochodzi do coraz większych zmian w zakresie właściwości sensorycznych i mikrobiologicznych przedmiotowych produktów. W związku z tym występuje ryzyko, że w przypadku późniejszego pakowania takie negatywne zmiany zostaną utrwalone. Transport do innego miejsca może wreszcie przynieść szkodę dla reputacji danego oznaczenia geograficznego.

W ramach procesu pakowania mają również miejsce istotne etapy procesu produkcji zawarte w specyfikacji, w ramach których odrzuca się niewymiarowe sztuki. Przedmiotowy proces obejmuje również kontrolę jakości, podczas której specjaliści natychmiast wykrywają wszelkie odstępstwa od norm jakości.

Ze względu na rodzaj produktu, jeżeli pakowanie nie zostałoby wykonane przez zakład ChOG natychmiast po produkcji, nie można by było zapewnić identyfikowalności i gwarancji pochodzenia „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”. W przypadku sprzedaży „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” luzem lub w dużych kontenerach i późniejszego ich pakowania powstaje ryzyko pomieszczenia z podobnymi rodzajami kielbas. To utrudniłoby ustalenie, czy ma się do czynienia wyłącznie z oryginalnymi produktami.

g) Organy kontroli:

Nazwa i adres właściwych państwowych organów zostają uaktualnione w następujący sposób:

Do celów kontroli producentów:

Nazwa: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adres: Menzinger Str. 54
80638 München
NIEMCY

Tel. +49 89178000
Faks: +49 8917800313

Do celów kontroli nadużyć:

Nazwa: Bawarskie Ministerstwo ds. Ochrony Środowiska i Zdrowia

Adres: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
NIEMCY

Tel. +49 8912610
Faks: +49 8912611122

Wyjaśnienie:

Nazwa i adres organów państwowych właściwych w zakresie kontroli producentów i nadużyć nie były już aktualne. Należy skreślić odesłanie do Lacon GmbH. Producenci mogą obecnie wybrać jeden z kilku upoważnionych organów ds. kontroli w Bawarii.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

Nr UE: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

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

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

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

Skład:

Z grubsza odtłuszczona 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. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Z grubsza odtłuszczona wieprzowina; 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 tkanki łącznej nie może być mniejsza niż 12 % (MPFCP); mieszanka przypraw, zwłaszcza majeranek; jelita baranie.

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

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kiełbasy muszą również być pakowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Pakowanie musi się odbywać natychmiast po zakończeniu produkcji w zakładzie producenta. Ma to zapewnić jakość, zwłaszcza świeżość i walory smakowe produktów, oraz zmniejszyć ryzyko zakażenia lub skażenia związane z transportem do innego miejsca. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” to bardzo delikatne produkty zawierające mielone mięso. Nawet zwykły transport zgodny z zasadami higieny może w ciągu kilku godzin spowodować trwałe pogorszenie jakości niezapakowanych „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”.

Bezpośrednie pakowanie w zakładzie produkcyjnym zapewnia również większą identyfikowalność i gwarancję pochodzenia. W przypadku sprzedaży „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” luzem lub w dużych kontenerach i późniejszego ich pakowania nie byłoby możliwe stwierdzenie, czy ma się do czynienia wyłącznie z oryginalnymi produktami.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar miasta Norymbergi.

5. Związek

Specyfika obszaru geograficznego

Produkcja kiełbasek 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 kiełbasek.

Dzisiejsza tradycja produkowania kiełbasek do pieczenia na ruszcie w Norymberdze ma wspaniałą historię. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” były bardzo cenione 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 w.; był on otwarty nie tylko dla arystokracji rodowej i finansowej, lecz stanowił także główny przystanek dla wszystkich odwiedzających miasto.

Specyfika produktu

Kiełbaski „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 kiełbasek „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” w jednym z lokali w centrum Norymbergi jest stałym punktem programu zwiedzania miasta.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Kilkusetletnia tradycja produkcji pieczonych na ruszcie kiełbasek w Norymberdze, podlegająca od dawna kontroli wysoka jakość oraz oryginalny, niewielki kształt produktu przyczyniły się do rozślawnienia kiełbasek „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 kiełbaski 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 kiełbasek 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 kiełbasek 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 kiełbasek 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 produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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