

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 292/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EU-Nr.: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

g.U. () g.g.A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

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

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

Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. ist eine Vereinigung von Erzeugern von Nürnberger Bratwürsten.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Verpacken, Kontrolleinrichtungen)

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

e) **Herstellungsverfahren:**

Nach dem folgenden letzten Absatz

Alle Schritte der Herstellung der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet. Dies sind:

- das Zerkleinern der Fleischstücke durch Wolfen oder Hacken,

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- das Mischen des zerkleinerten Fleisches und das Vermischen mit den Gewürzen zur fertigen Wurstmasse,
- das Befüllen der Schafsaitlinge

wird ergänzt:

und

- das Verpacken der Würste.

Begründung:

Das Verpacken der Nürnberger (Rost-)Bratwürste erfolgt traditionell im Betrieb des Herstellers und damit im abgegrenzten geografischen Gebiet. Insbesondere die Qualität der Würste erfordert eine schnelle Verpackung, um die Frische und die geschmacklichen Eigenschaften zu erhalten. Nürnberger (Rost-)Bratwürste sind sehr empfindliche Hackfleischprodukte mit einer besonders feinen Würzung, die eine relativ kurze Haltbarkeit besitzen und durchgehend gekühlt werden müssen. Erfolgt die Verpackung nicht unmittelbar nach der Produktion, kann dies zu einer nachhaltigen Qualitätseinbuße führen. Schon bei dem üblichen, die Hygienevorschriften einhaltenden Transport der Bratwürste kommt es zu nachhaltigen Qualitätsverlusten hinsichtlich Frische, geschmacklicher und äußerlicher Eigenschaften, wie Abtrocknung und Braunverfärbung. Mit dem Transport an einen anderen Ort ist auch ein erhebliches Risiko von Verunreinigungen oder der Kontamination durch Krankheitserreger verbunden, vor allem bei der Rohware. Die Ergebnisse zweier Studien, die von unabhängigen, im Bereich der Lebensmittelprüfung tätigen Instituten durchgeführt wurden, bestätigen, dass es bereits wenige Stunden nach dem Versand von unverpackten Nürnberger (Rost-)Bratwürsten in Großgebinden zu zunehmenden Abweichungen in den Qualitätseigenschaften Sensorik und Mikrobiologie kommt. Damit besteht die Gefahr, dass diese Beeinträchtigungen bei einem späteren Verpackungsvorgang mitgeführt werden. Letztlich kann der Transport des Erzeugnisses an einen anderen Ort somit auch dem Ansehen der geografischen Angabe schaden.

Beim Verpackungsvorgang werden zudem wesentliche Fertigungsschritte der Spezifikation durchgeführt, indem zu lange oder zu kurze Würste ausgesondert werden. Ferner erfolgt hierbei eine Qualitätskontrolle, eventuelle Qualitätsabweichungen werden von fachkundigen Personen sofort erkannt.

Bei den Nürnberger (Rost-)Bratwürsten ist aufgrund der Art des Produkts auch die Rückverfolgbarkeit und Ursprungssicherheit nicht gewährleistet, wenn nicht unmittelbar nach der Produktion vom g.g.A.-Betrieb selbst die Verpackung vorgenommen wird. Denn wenn Nürnberger (Rost-)Bratwürste als lose Ware oder in großen Gebinden verkauft und erst später verpackt werden, besteht das Risiko, dass hierbei ähnliche Bratwürste untergemischt werden. Dann lässt sich kaum mehr prüfen, ob es sich ausschließlich um die Originale handelt.

g) **Kontrolleinrichtung(en):**

Name und Anschrift der zuständigen staatlichen Stellen sind wie folgt zu aktualisieren:

Für Herstellerkontrollen:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Str. 54
80638 München
DEUTSCHLAND
Tel. +49 89178000
Fax +49 8917800313

Für Missbrauchskontrollen:

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Anschrift: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8912610
Fax +49 8912611122

Begründung:

Name und Anschrift der für die Hersteller- und Missbrauchskontrollen zuständigen staatlichen Stellen waren nicht mehr aktuell. Die Nennung der Lacon GmbH hat zu entfallen. In Bayern sind derzeit mehrere gleichberechtigte Kontrollstellen zugelassen, der Hersteller kann sich einer Kontrollstelle seiner Wahl bedienen.

EINZIGES DOKUMENT

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

EU-Nr.: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

g.U. () g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

7-9 cm lange Bratwurst im engen Schafsaitlein mit mittelgrober Körnung; Stückgewicht roh ca. 20-25 g;

Zusammensetzung:

Grob entfettetes Schweinefleisch, Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein, kein Brätanteil, nicht umgerötet (ausgenommen bei geräucherten Bratwürsten), die Gewürzmischung variiert je nach überliefertem Rezept, typisch ist vor allem Majoran; der Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischeiweiß darf nicht unter 12 %, der absolute Fettgehalt nur bei max. 35 % liegen; der Anteil des bindegewebeisweißfreien Fleischeiweißes im Fleischeiweiß beträgt nicht unter 75 Vol.-% (histometrisch) bzw. 80 % (chemisch).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Grob entfettetes Schweinefleisch; Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein; der Fettgehalt im Endprodukt ist auf 35 % beschränkt, das bindegewebeisweißfreie Fleischeiweiß (BEFFE) darf 12 % nicht unterschreiten; Gewürzmischung, insbesondere Majoran; Schafsaitleine.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte der Herstellung der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet. Dies sind:

- das Zerkleinern der Fleischstücke durch Wolfen oder Hacken,
- das Mischen des zerkleinerten Fleisches und das Vermischen mit den Gewürzen zur fertigen Wurstmasse,
- das Befüllen der Schafsaitleine.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auch das Verpacken der Würste muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Das Verpacken erfolgt unmittelbar nach der Produktion im Betrieb des Herstellers. Dies dient der Qualitätssicherung insbesondere im Hinblick auf die Frische und die geschmacklichen Eigenschaften der Waren und reduziert das Risiko der Verunreinigung und Kontamination, das mit einem Transport an einen anderen Ort verbunden ist. Nürnberger (Rost-)Bratwürsten sind sehr empfindliche Hackfleischprodukte. Schon der übliche, die Hygienevorschriften einhaltende Transport kann innerhalb weniger Stunden bei unverpackten Nürnberger (Rost-) Bratwürsten zu nachhaltigen Qualitätsverlusten führen.

Mit dem unmittelbaren Verpacken im Produktionsbetrieb des Herstellers wird zudem die Rückverfolgbarkeit und Ursprungssicherheit in höherem Maße gewährleistet. Denn wenn Nürnberger (Rost-)Bratwürste als lose Ware oder in großen Gebinden verkauft und erst später verpackt werden, lässt sich kaum mehr prüfen, ob es sich ausschließlich um die Originale handelt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Gebiet der Stadt Nürnberg.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg eine jahrhundertealte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1313 zurückgeht. Die typische Reduzierung von Länge und Gewicht der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ lässt sich mindestens bis zum Jahr 1573 zurückverfolgen. Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig orientalische Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen.

Im Stadtgebiet Nürnberg wird diese Tradition der Bratwurstherstellung bis heute intensiv gepflegt. So waren die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ bereits von Goethe und Jean Paul sehr begehrt. Das „Bratwurst-Glöcklein“ bei St. Sebald wurde im Verlauf des 19. Jahrhunderts zu einem der berühmtesten Wirtshäuser in Deutschland, wo die Einkehr nicht nur für den Geld- und Geburtsadel, sondern auch für jeden Besucher der Stadt unverzichtbar war.

Besonderheit des Erzeugnisses

Typische Merkmale der „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ sind deren ungewöhnliche, kleine Form sowie die Majorannote. Sie weisen einen seit langem kontrollierten hohen Qualitätsstandard auf, sind weit über die Region Nürnberg hinaus bekannt und genießen beim Verbraucher ein hohes Ansehen.

Dies zeigt sich etwa daran, dass heute zum Standardprogramm eines Stadtbesuches der Verzehr von „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in einer der zahlreichen Bratwurstküchen oder Wurstbratereien der Nürnberger Innenstadt gehört.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die jahrhundertealte Tradition der Bratwurstherstellung in Nürnberg, der seit langem kontrollierte hohe Qualitätsstandard, die kontrollierte Rezeptur und die ungewöhnliche, kleine Form haben dazu geführt, dass die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in Deutschland und weltweit bekannt sind und eine hohe Wertschätzung genießen.

Die Spezialität entstand in der alten Reichsstadt Nürnberg aufgrund deren geografischer Lage als Knotenpunkt der Handelsstraßen und der Gewürzstraße aus Ostasien. Von hier kamen Gewürze wie Majoran, Muskatnuss und Pfeffer. Die Verfügbarkeit dieser asiatischen Gewürze machte die Herstellung erst möglich. Dadurch, dass Nürnberg eine Stadt war mit reichem Fernhandel und gewissen städtisch verfeinerten Sitten, konnte die Bratwurst hier immer kleiner, feiner, besser gewürzt hergestellt und damit zu den bekannten „Nürnberger Bratwürste“ werden. Anders als auf dem Land wurden in der Stadt an die Qualität stets höhere Anforderungen gestellt. Während sonst Quantität Vorrang hatte, war es der Nürnberger Grundsatz „Klasse statt Masse“, der zu der kleinen Form geführt hat.

Die Einhaltung der Rezeptur und Qualität gehen auf die Nürnberger Überwachungsvorschriften des Stadtrates zurück. Nürnberg darf sich wohl der ältesten Lebensmittelkontrolle rühmen, die bereits im Wandelbuch aus dem Jahr 1300 festgehalten ist. Durch die Veröffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geografische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruhte daher ursprünglich auf der geografischen Lage (Knotenpunkt der Gewürz- und Handelsstraßen) sowie auf der schon frühzeitig eingerichteten Lebensmittelkontrolle. Die geografische Lage und die bestehende Lebensmittelkontrolle und die damit verbundene Rezepturkontrolle führten damit zu der besonderen Qualität. Die Reichsstadt mit einem intensiven weltweiten Handel machte die Spezialität schon im Mittelalter sehr bekannt. Heute beruht der Zusammenhang auf dem hohen Ansehen der Spezialität, das sie durch die bis heute gelebten Traditionen weltweit erreicht hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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