

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 973/2013 DE LA COMISIÓN**de 10 de octubre de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Alemania con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1257/2003 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud de modificación se refiere a la descripción del producto.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de octubre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente**Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 177 de 16.7.2003, p. 3.

ANEXO I

Se aprueba la siguiente modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»:

Después de «carne de cerdo someramente desengrasada», se añade el texto siguiente a la descripción de la composición: «carne grasa, en particular panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda y tocino dorsal».

1. La modificación resulta necesaria como consecuencia de las nuevas normas en materia de etiquetado de los ingredientes de los productos alimenticios (declaración cuantitativa de ingredientes — QUID) introducidas por la Directiva 2001/101/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2001, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre etiquetado. El anexo I de la Directiva sobre etiquetado establece ahora que un ingrediente puede designarse por el término «carne(s) de» solo si no supera un determinado contenido de grasa y tejido conjuntivo. En el caso de la carne de porcino, el contenido de materia grasa no podrá superar el 30 % y el de tejido conjuntivo el 25 %. Un ingrediente que rebase este límite debe designarse como «carne grasa», por ejemplo.

La receta de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» permite un contenido de grasa superior al 30 %. El pliego de condiciones solo indica «carne de cerdo someramente desengrasada». De conformidad con las normas del QUID, el contenido más elevado de grasa debe indicarse ahora en el embalaje, en virtud de la sección 3, apartado 1, punto 3, de la *Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)* (Orden sobre el etiquetado de los productos alimenticios). Esta armonización de la LMKV con la directiva todavía no ha sido incluida en la receta ni en el pliego de condiciones de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste». Por lo tanto, deben modificarse la receta y el pliego de condiciones para adecuar el producto a las nuevas exigencias en materia de etiquetado.

La asociación para la protección de las «Nürnberger Bratwürste» (*Schutzverband Nürnberger Bratwürste*) se comprometió a revisar la receta y poner en marcha el procedimiento de modificación del pliego de condiciones de conformidad con el Reglamento (CE) n^o 1257/2003 (ref. DPMA 398 99 002.6) el 28 de septiembre de 2006.

2. Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» tradicionalmente se elaboran con panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda o tocino dorsal de acuerdo con la receta facilitada. Estos ingredientes son, en gran medida, responsables de la consistencia y suavidad de las salchichas. Sin estos ingredientes, el producto a base de carne picada se secaría considerablemente durante la fritura y se desintegraría. La carne grasa es también en gran medida responsable del sabor, que se ve reforzado por los matices picantes que aportan las especias características de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste».

Con esta lista más detallada se pretende aportar precisiones sobre los ingredientes. No existe una definición común del término «carne de cerdo someramente desengrasada» entre los expertos en la materia en Alemania. Algunos consideran que «carne de cerdo someramente desengrasada» no incluye la carne grasa. Esto significaría que el pliego de condiciones de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» estaría incompleto desde el principio. Este hecho viene avalado por una referencia a una definición que figura en las directrices relativas al registro alemán de productos alimenticios en la que los términos «*grob entfettetes Schweinefleisch*» (carne de cerdo someramente desengrasada) y «*Speck*» (carne grasa) se definen por separado.

Este punto de las directrices es incomprensible hasta para las autoridades de supervisión. La oficina de inspección de Baviera del Norte (*Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern*) también participó en la elaboración del pliego de condiciones inicial y, habida cuenta de su conocimiento de los ingredientes, no consideró necesario especificar los componentes a pesar de la situación expuesta más arriba. Todas las partes implicadas asumieron de forma natural que carne de cerdo someramente desengrasada también podría incluir algunos tipos de carne grasa. En caso contrario, la receta no habría podido incluir la mención contenido de grasa de hasta el 35 %. Esta proporción solo puede alcanzarse si «carne de cerdo someramente desengrasada» incluye panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda o tocino dorsal.

La proporción de carne grasa en la receta se limita, en primer lugar, al límite del 35 % aplicable al contenido de materia grasa. En segundo lugar, está limitado como consecuencia de la disposición que precisa que la proporción de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo (MPFCP) no puede ser inferior al 12 %. Puesto que el contenido MPFCP de la carne grasa es solo del 8 % por término medio, el contenido más elevado de MPFCP, que debe ser como mínimo del 12 % en el producto final, solo puede alcanzarse en combinación con una carne de alta calidad, particularmente magra, con un contenido de MPFCP muy por encima del 12 %. El hecho de especificar el contenido mínimo de MPFCP en la receta, por lo tanto, limita el contenido de carne grasa. Por consiguiente, la definición del término «carne de cerdo someramente desengrasada» utilizado en la receta no es necesario que se interprete con arreglo a las directrices. Al contrario, de la receta se deduce que el término se utiliza en un sentido diferente al de las directrices.

Además, estas directrices no son vinculantes. Se reconoce que no reflejan el punto de vista de los consumidores o de los especialistas en la materia, ya que no se solicitó su opinión cuando se elaboraron. Reflejan más bien la opinión de algunas partes interesadas. Las directrices, de hecho, divergen ampliamente de las prácticas tradicionales de producción. Esto ya era evidente en la elaboración del pliego de condiciones de las «Nürnberger Bratwürste IGP»/«Nürnberger Rostbratwürste IGP», porque la composición de las mismas descrita en este ámbito era muy distinta a la verdadera receta utilizada a nivel local. Por consiguiente, las directrices fueron modificadas tras el proceso de registro. Las

prácticas tradicionales utilizadas en la elaboración de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» deben constituir también el punto de referencia para la definición del ingrediente «carne de cerdo someramente desengrasada» utilizado en la receta. En este caso, los ingredientes «panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda o tocino dorsal» se utilizan tradicionalmente. En aras de una mayor claridad para todas las partes, los ingredientes «panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda o tocino dorsal» aparecen de ahora en adelante explícitamente mencionados en la receta.

ANEXO II

Documento único consolidado

Reglamento (CE) n° 510/2006, de 20 de marzo de 2006, del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

N° CE: DE-PGI-0105-0184-28.09.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Salchicha de asar de 7-9 cm de longitud embutida en tripa de cordero estrecha, de granulación media. Peso unitario en crudo: aproximadamente 20-25 g.

Composición:

Carne de cerdo someramente desengrasada, carne grasa, en particular panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda y tocino dorsal, sin relleno, sin coloración roja (salvo en las salchichas ahumadas), con una mezcla de especias tradicional que varía según la receta transmitida, siendo típica la mejorana; la proporción de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo no puede ser inferior al 12 % y el contenido absoluto de grasa, no superior al 35 %; el contenido mínimo de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo en la proteína cárnica no puede ser inferior al 75 % en volumen (método histométrico) o del 80 % (método químico).

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Carne grasa, en particular panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda y tocino dorsal; el contenido de grasa del producto final está limitado al 35 %, la proporción de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo no puede ser inferior al 12 % (MPFCP); mezcla de especias, especialmente mejorana, tripas de cordero.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de la producción de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida. Tales fases son las siguientes:

- reducción de la carne mediante triturado o picado,
- mezcla de la carne picada con especias para obtener el relleno de la salchicha,
- embutido en tripas de cordero.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Territorio de la ciudad de Nuremberg.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La producción de salchichas de asar tiene en Nuremberg una tradición secular, cuyos primeros testimonios datan de 1313. La típica reducción de la longitud y del peso de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se remonta al menos a 1573. La ubicación de Nuremberg, en la encrucijada de dos importantes rutas comerciales, permitió a la ciudad disponer muy pronto de especias orientales para la elaboración de salchichas.

La actual tradición de producción de Bratwurst en Nuremberg tiene un prestigioso pasado. Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» eran muy apreciadas por Goethe y Jean Paul, por ejemplo. La salchichería «Bratwurst-Glöcklein» en la zona de San Sebald era uno de los establecimientos públicos más famosos de Alemania en el siglo XIX, no solo abierto a aristócratas y plutócratas, sino también parada imprescindible para los visitantes de la ciudad.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se caracterizan por su pequeña forma inhabitual y sus notas de mejorana. Satisfacen una exigente norma de calidad, controlada desde hace mucho tiempo, son muy conocidas allende la región de Nuremberg y muy apreciadas por los consumidores.

Esto se refleja en el hecho de que, hoy en día, la degustación de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» en alguna de sus numerosas salchicherías («Bratwurstküchen» o «Wurstbratereien») forma parte del programa obligado de cualquier visita al casco antiguo de la ciudad.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La tradición secular de la elaboración de salchichas de asar en el territorio de la ciudad de Nuremberg, su elevada calidad, controlada desde hace mucho tiempo, así como su forma y dimensión peculiares, han contribuido a la notoriedad y al gran prestigio de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» en Alemania y en todo el mundo.

Esta especialidad surgió en la antigua ciudad imperial de Nuremberg como consecuencia de su ubicación geográfica en una encrucijada clave en las rutas comerciales y de especias de Asia Oriental, aportando especias como la mejorana, la nuez moscada y la pimienta. La disponibilidad de estas especias asiáticas posibilitó la producción en este primer lugar. Como Nuremberg fue una ciudad con una alta participación en el comercio de larga distancia y disponía de una serie de tradiciones modernas y refinadas, las salchichas producidas aquí eran cada vez más pequeñas, más refinadas y más especiadas, convirtiéndose con el paso del tiempo en las famosas «Nürnberger Bratwürste».

A diferencia de las zonas rurales, la ciudad puso desde el principio mayor énfasis en la calidad. Mientras que la cantidad prevalecía en los demás lugares, el principio en el que se basaba la producción en Nuremberg era la calidad por encima de la cantidad, lo que dio lugar al pequeño tamaño de las salchichas.

El respeto de la receta y de la calidad se remonta a las normas de supervisión del Ayuntamiento de Nuremberg. Nuremberg puede enorgullecerse de contar con el sistema de supervisión más antiguo de productos alimenticios, mencionado en el código penal que data del año 1300.

Al publicar la receta, al ejercer una estricta supervisión y restringir la producción a la zona de la ciudad, la ciudad de Nuremberg ha contribuido a garantizar que el carácter de la salchicha sea una indicación de su origen.

El vínculo con la zona geográfica se basó inicialmente en la localización geográfica como encrucijada clave en las rutas comerciales y de especias y en la introducción temprana de la supervisión de los productos alimenticios. La situación geográfica y la supervisión de los productos alimenticios así como la protección asociada de la receta contribuyeron, por lo tanto, a la calidad particular de las salchichas. La ciudad imperial con su amplia red comercial en todo el mundo ha dado lugar a una especialidad muy bien conocida a partir de la Edad Media. Hoy en día el vínculo se basa en la reputación de la que disfruta esta especialidad, tradicionalmente apreciada en todo el mundo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Markenblatt Vol. 44 de 2.11.2007, parte 7a-bb, p. 20269

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