

## bb) Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.2 der Verordnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 398 99 002.6 – Ä 01/06

Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.  
Anschrift: Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

### Berechtigtes Interesse:

#### Vertreter:

Name: Patent- und Rechtsanwälte Lindner / Blaumeier  
Anschrift: Dr. Kurt-Schumacher-Str. 23, 90402 Nürnberg  
Telefon: +49 (0)911/2550888-0  
Telefax: +49 (0)911/2550888-50  
E-Mail: info@norispatent.com

### Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

### Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

C 63/25 vom 12.03.2002

### Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

### Beantragte Änderungen:

#### b) Beschreibung:

Innerhalb der Beschreibung der „Zusammensetzung“ sollen nach „grob ent fettetes Schweinefleisch“ folgende Angaben eingefügt werden:

Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein

#### Begründung:

##### 1.

Das Erfordernis der Richtigstellung ergibt sich daraus, dass aufgrund der Richtlinie 2001/101/EG der Kommission vom 26.11.2001, durch welche die sog. Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates geändert wurde, neue Regelungen für die Kennzeichnung der Zutaten von Lebensmitteln eingeführt wurden (Quantitative Ingredient Declaration „QUID“). In Anlage 1 der Etikettierungsrichtlinie wurde neu geregelt, dass eine Zutat nur dann als „...fleisch“ bezeichnet werden darf, wenn ein bestimmter Gehalt an Fett und Bindegewebe nicht überschritten wird. Bei Schweinefleisch darf der Gehalt an Fett 30% und der Gehalt an Bindegewebe 25% nicht

übersteigen. Eine Zutat, die diese Grenzwerte übersteigt, muss z.B. als „Speck“ bezeichnet werden.

Die Rezeptur der Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste lässt einen Fettgehalt von mehr als 30% zu. Die Spezifikation sah nur die Angabe „grob ent fettetes Schweinefleisch“ vor. Entsprechend der QUID-Regelung muss der höhere Fettgehalt nun gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 3 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) auf der Packung ausgewiesen werden. Diese auf der Richtlinie beruhende Änderung der LMKV ist in der bisherigen Rezeptur sowie der Spezifikation der Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste naturgemäß nicht berücksichtigt. Um diese den neuen Kennzeichnungsbestimmungen anzupassen, ist daher die Änderung der Rezeptur und der Spezifikation erforderlich geworden.

Die Berücksichtigung der Rezeptur und die Einleitung des Verfahrens zur Änderung der Spezifikation der Verordnung (EG) 1257/2003 (Az. DPMA 398 99 002.6) hat der Schutzverband Nürnberger Bratwürste am 28.09.2006 übereinstimmend beschlossen.

##### 2.

Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste werden traditionell mit Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken oder Rückenspeck je nach überlieferten Rezept hergestellt. Diese Zutaten bestimmen wesentlich die Konsistenz und Geschmeidigkeit der Würste. Ohne diese Zutaten würde das Hackfleischprodukt beim Braten stark austrocknen und zerfallen. Der Speck ist zudem wesentlicher Träger der Geschmacksstoffe, der die herzhafte Geschmacksnote der durch besondere Gewürze geprägten Nürnberger Bratwürste betont.

Der Grund der detaillierten Aufzählung dient der Klarstellung der Zutaten. Innerhalb der Fachkreise in Deutschland besteht keine einheitliche Auffassung zu dem Begriffsinhalt „grob ent fettetes Schweinefleisch“. Zum Teil wird die Auffassung vertreten, dass „grob ent fettetes Schweinefleisch“ keinen Speck umfasst. Folglich sei die Spezifikation der Nürnberger Bratwürste von Anfang an unvollständig gewesen. Begründet wird dies mit einer entsprechenden Definition in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs, in welchem die Begriffe „grob ent fettetes Schweinefleisch“ einerseits und „Speck“ andererseits für sich genommen definiert werden.

Die Leitsätze werden in diesem Punkt von den Kontrollbehörden selbst nicht nachvollzogen. Bei der Fassung der Spezifikation hatte seinerzeit auch die Landesuntersuchungsanstalt Nordbayern mitgewirkt und in Kenntnis der Zutaten eine zusätzlich Nennung der Bestandteile trotz obiger Situation nicht für erforderlich gehalten. Alle Beteiligten sind selbstverständlich davon ausgegangen, dass grob ent fettetes Schweinefleisch auch einen Anteil Speck enthalten kann. Andernfalls hätte die Rezeptur keinen Fettanteil bis 35% ausweisen können. Dieser wird nur erreicht, wenn ein Anteil Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken oder Rückenspeck zu „grob ent fetteten Schweinefleisch“ zählt.

Die Menge des Speckanteils wird in der Rezeptur zum einen durch das Festschreiben des Fettgehalts auf 35% beschränkt. Zum anderen erfolgt die Begrenzung in der Rezeptur durch die Festlegung, wonach bindegewebsweiße freie Fleischiweiß (BEFFE) 12% nicht unter-

schreiten darf. Nachdem der BEFFE-Gehalt von Speck im Durchschnitt nur bei 8% liegt, kann der hohe BEFFE-Gehalt von mindestens 12% im Endprodukt nur erreicht werden, wenn besonders mageres hochwertiges Fleisch hinzugesetzt wird, das über einen deutlich 12 % überschreitenden BEFFE-Anteil verfügt. Mit der Festlegung der Mindesthöhe des BEFFE-Anteils in der Rezeptur wird damit der Speckgehalt begrenzt. Die Definition des Begriffes „grob entfettetes Schweinefleisch“ innerhalb der Rezeptur ist daher nicht auslegungsbedürftig im Sinne der Leitsätze. Vielmehr ergibt sich bereits aus der Rezeptur selbst, dass der Begriff anders als in den Leitsätzen definiert wird.

Zudem sind die Leitsätze nicht verbindlich. Bekanntermaßen handelt es sich bei den Leitsätzen nicht um eine Wiedergabe der Verbraucherauffassung oder der Auffassung der Fachkreise, weil diese niemals bei der Erstellung der Leitsätze ermittelt wurde. Vielmehr geben die Leitsätze die Auffassung einzelner interessierter Kreise wieder. Tatsächlich weiche die Leitsätze im relevanten Umfang von den Herstellungsbräuchen ab. Bereits bei der Fassung der Spezifikation „Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.“ zeigte sich dies, die hierin beschreibende Zusammensetzung Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste unterschied sich maßgeblich von der tatsächlichen Rezeptur vorort. Daher wurden die Leitsätze nach der erfolgten Registrierung im Nachhinein berechtigt. Auch im Hinblick auf die Definition der Zutat „grob entfettetes Schweinefleisch“ innerhalb der Rezeptur ist maßgeblich auf die Herstellungsbräuche der Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste abzustellen. Hier werden die Zutaten „Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken oder Rückenspeck“ traditionell verwendet. Um Klarheit für alle Verkehrskreise zu schaffen, werden daher die Zutaten „Speck, insbesondere Bauch, Bauchspeck, Backen, Backenspeck, Rücken und Rückenspeck vom Schwein“ nun in der Rezeptur einzeln aufgezählt.

#### **Vollständige Spezifikation:**

( Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 )

- a) Name:  
Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste
- b) Beschreibung:  
7-9 cm lange Bratwurst im engen Schafsaitleinling 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).
- c) Geografisches Gebiet:  
Gebiet der Stadt Nürnberg
- d) Ursprungsnachweis:  
Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg eine jahrhundertalte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1462 zurückgeht.  
Die typische Größe der Nürnberger (Rost-) Bratwurst lässt sich mindestens bis auf das Jahr 1573 zurückverfolgen.  
Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung zweier bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen. Heute werden in Nürnberg von ca. 150 Metzgereien und 6 industriellen Herstellern diese Bratwürste produziert. Durch die Veröffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geographische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist.
- e) Herstellungsverfahren:  
Das gekörnte Fleisch wird mit den Gewürzen zu einer gut bindenden Masse vermengt. Diese wird in engen Schafsaitleinling gefüllt. De Nürnberger (Rost-) Bratwurst kann gebrüht, fertig gebraten oder roh in den Verkauf kommen.  
Eine typische Spezialität stellen auch die sauer in einem Sud aus Zwiebeln und Gewürzen eingelegten Bratwürste und die umgerötet geräucherten Bratwürste dar.
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:  
Die jahrhundertalte Tradition der Bratwurstherstellung im Stadtgebiet Nürnberg, die bis heute intensiv gepflegt wird, der seit langem kontrollierte hohe Qualitätsstandard und die ungewöhnliche, kleine Form haben dazu geführt, dass die Nürnberger (Rost-) Bratwürste in Deutschland und weltweit bekannt sind und eine hohe Wertschätzung genießen.  
So sollen bereits Goethe und Jean Paul die Nürnberger (Rost-) Bratwürste so schmackhaft gefunden haben, dass sie sich diese per Post zuschicken ließen. Im berühmten 'Bratwurst-Glöcklein' waren seit Beginn des 19. Jahrhunderts auch der in- und ausländische Geld- und Geburtsadel zu Gast. Heute gehört zum Standardprogramm eines Stadtbesuches der Verzehr von Nürnberger (Rost-) Bratwürsten in einer der zahlreichen Bratwurstküchen oder Wurstbratereien der Nürnberger Innenstadt.
- g) Kontrolleinrichtung(en):  
Name: Bayerische Landesanstalt für Ernährung  
Anschrift: Postfach 95 01 40, 81517 München, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -  
Name: Lacon GmbH  
Anschrift: Hanns-Martin-Schleyer-Str. 10, 77656 Offenburg, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -  
Name: Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit  
Anschrift: 80792 München, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -
- h) Etikettierung:  
"Nürnberger Bratwürste g.g.A.", "Nürnberger Bratwürste geschützte geographische Angabe", "Nürnberger Rostbratwürste g.g.A." oder "Nürnberger Rostbratwürste geschützte geographische Angabe"
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:  
Keine