

## VERORDNUNG (EU) Nr. 779/2010 DER KOMMISSION

vom 2. September 2010

## zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Thüringer Rotwurst (g.g.A.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Deutschlands geprüft, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission<sup>(2)</sup> in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 2206/2003<sup>(3)</sup> eingetragenen geschützten geografischen Angabe „Thüringer Rotwurst“ zu genehmigen.
- (2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation in Form einer Erweiterung der Abpackformen. Insbesondere sollen Kunststoffgefäße, aber keinesfalls Kunstdärme, zugelassen werden. Damit wird den Marktgegebenheiten

und Verbraucherwünschen besser entsprochen und die Erschließung bestehender Marktpotenziale ermöglicht.

- (3) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um geringfügige Änderungen handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 6 und 7 der genannten Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die in Anhang I festgelegten Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Thüringer Rotwurst“ werden genehmigt.

*Artikel 2*

Anhang II enthält das aktualisierte einzige Dokument.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. September 2010

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.<sup>(2)</sup> ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.<sup>(3)</sup> ABl. L 330 vom 18.12.2003, S. 13.

## ANHANG I

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Thüringer Rotwurst“ wird wie folgt geändert:

1. Unter Ziffer „4.2 Beschreibung“ erhält der Unterabsatz 3 folgende Fassung:

„Die Thüringer Rotwurst wird als Frischware in der Schweinekrause oder -blase oder als Konserve im Glas bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, angeboten.“

2. Unter Ziffer „4.5 Herstellungsverfahren“ erhält der siebte Satz folgende Fassung:

„Dann wird die Masse nicht zu fest in Schweinekrausen oder -blasen gefüllt und 80 Min. bei 85 °C bzw. (bei Blasen) 105 Min. bei 85 °C im Wasserbad gegart oder in Gläsern bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, konserviert.“

---

## ANHANG II

## EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

## „THÜRINGER ROTWURST“

EG-Nr.: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

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

**1. Name**

„Thüringer Rotwurst“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnis

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

Es handelt sich um eine Blutwurstspezialität aus ausgesuchten, hochwertigen Rohstoffen, für die das gleichmäßige Schnittbild, die hellrote Farbe und das herzhaft würzige Aroma wertbestimmend sind. Ein besonderes Merkmal sind die würfelförmigen Einlagen von Magerfleisch (mindestens 35 %, ein Teil kann durch Leber-, Herz- oder Zungenstücke ersetzt sein) und gut entschwarteten Backen (bis zu 35 %). Neben der Blutschwartenmasse enthält sie außerdem etwa 5 % Leber. Die Thüringer Rotwurst wird als Frischware in der Schweinekrause oder -blase oder als Konserve im Glas bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, angeboten.

Zusammensetzung:

Für 100 kg Wurst 55 kg vorgegartes Schweinefleisch ohne Sehnen mit max. 5 % sichtbarem Fett, 25 kg vorgegarte Backen ohne Schwarte, 5 kg rohe Schweineleber, 7,5 kg gepökelttes Schweineblut, 7,5 kg gekochte Schwarten; Nitritpökelsalz, Gewürzmischung (insbesondere gemahlener schwarzer Pfeffer, Thüringer Majoran und Zwiebeln).

**3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

—

**3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

—

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

Die gesamte Herstellung des Blutwurstserzeugnisses erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

**3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.**

—

**3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

—

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

Bundesland Thüringen

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Thüringer Rotwurst hat in Thüringen eine jahrhundertealte Tradition. Sie ist im Thüringer Metzgerhandwerk fest verwurzelt und wird von alters her beim traditionellen häuslichen Schlachtfest in Thüringen hergestellt. Heute wird sie überall in der Thüringer Region produziert; hier gibt es auch mehrere größere Hersteller. Der Herkunftscharakter der Bezeichnung ist erhalten geblieben, weil diese jedenfalls in der ehemaligen DDR nur als echte geografische Herkunftsangabe verwendet worden ist.

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Thüringische Wurstwaren, zu denen von alters her auch die Thüringer Rotwurst gehört, genießen seit über 200 Jahren in Deutschland und über die Landesgrenze hinaus einen guten Ruf. Wegen ihres hervorragenden Geschmacks ist insbesondere die Thüringer Rotwurst weithin bekannt und beliebt. Sie wird auch „Königin der Blutwürste“ genannt.

### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Das Ansehen der Thüringer Rotwurst gründet sich auf die Kunst und Erfahrung des thüringischen Fleischerhandwerks und die überlieferten Rezepturen.

## Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 20 vom 16.5.2008, Teil 7a-bb, S. 33365

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/150>

---