

REGLAMENTO (UE) N° 779/2010 DE LA COMISIÓN**de 2 de septiembre de 2010****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Thüringer Rotwurst (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

del mercado y las preferencias de los consumidores y permite liberar el potencial de los mercados existentes.

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

- (3) La Comisión ha examinado las citadas modificaciones y ha llegado a la conclusión de que están justificadas. Al tratarse de modificaciones menores, la Comisión puede aprobarlas sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 6 y 7 del Reglamento citado.

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, frase segunda,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Considerando lo siguiente:

Artículo 1

- (1) La Comisión ha examinado la solicitud de Alemania, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, relativa a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Thüringer Rotwurst», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 2206/2003 ⁽³⁾.

Quedan aprobadas las modificaciones del pliego de condiciones para la indicación geográfica protegida «Thüringer Rotwurst», que figuran en el anexo I.

Artículo 2

- (2) La finalidad de la solicitud es modificar el pliego de condiciones, ampliando las formas de envasado, y en particular permitir el uso de tarros de plástico pero no de tripa artificial. Esto está más en línea con la realidad

El documento único actualizado 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 2 de septiembre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ DO L 330 de 18.12.2003, p. 13.

ANEXO I

Se aprueban las modificaciones siguientes del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Thüringer Rotwurst»:

1) En el punto «4.2. Descripción», el párrafo tercero se sustituye por el texto siguiente:

«La “Thüringer Rotwurst” se vende fresca embuchada en tripa rizada o en vejiga de cerdo, o bien en conserva envasada en tarros de cristal u otros envases, excepto en tripa artificial».

2) En el punto «4.5. Métodos de producción», la frase séptima se sustituye por el texto siguiente:

«A continuación se embucha la masa en la tripa o la vejiga de cerdo sin apretarla demasiado y se cuece al baño maría durante 80 minutos a 85 °C o durante 105 minutos a la misma temperatura en el caso de la vejiga, o bien se prepara en conserva y se envasa en tarros de cristal u otros envases, excepto en tripa artificial».

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«THÜRINGER ROTWURST»

Nº CE: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación**

«Thüringer Rotwurst»

2. **Estado miembro o tercer país**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos a base de carne

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

Se trata de una especialidad a base de sangre elaborada con materias primas seleccionadas de la mejor calidad que se caracteriza por el corte regular y firme, el color rojo vivo y el penetrante aroma especiado. Un rasgo distintivo lo constituye el contenido de carne magra cortada en forma de dados (al menos un 35 %, aunque una parte puede sustituirse por trozos de hígado, corazón o lengua) y la papada sin restos de tocino (hasta un 35 %). Además de la masa de base hecha de sangre y tocino, esta morcilla contiene aproximadamente un 5 % de hígado. La «Thüringer Rotwurst» se vende fresca embuchada en tripa rizada o en vejiga de cerdo, o bien en conserva envasada en tarros de cristal u otros envases, excepto en tripa artificial.

Composición:

Por cada 100 kg de morcilla, 55 kg de carne de cerdo hervida al vapor sin nervios con un máximo de grasa visible de un 5 %, 25 kg de papada hervida al vapor sin tocino, 5 kg de hígado de cerdo crudo, 7,5 kg de sangre de cerdo curada en salazón, 7,5 kg de tocino cocido, salmuera con nitrito, mezcla de condimentos (sobre todo, pimienta negra molida, mejorana de Turingia y cebollas).

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

—

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*

Todo el proceso de elaboración de la morcilla tiene lugar en la zona geográfica especificada.

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**

Estado federado de Turingia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La «Thüringer Rotwurst» tiene una tradición secular en Turingia, muy arraigada en la carnicería y charcutería de esta región ya que se ha producido y consumido desde muy antiguo en las matanzas caseras tradicionales de este Estado federado. Hoy en día se elabora en toda la región de Turingia, en la que se encuentran varios grandes fabricantes. El carácter originario de la designación se ha mantenido porque en la antigua República Democrática Alemana solo se utilizaba como indicación de procedencia geográfica auténtica.

5.2. *Carácter específico del producto*

Los embutidos y salchichas de Turingia, entre los que se encuentra también desde antiguo la «Thüringer Rotwurst», gozan de una buena reputación en Alemania y en el extranjero desde hace más de 200 años. Gracias a su insuperable sabor, la morcilla «Thüringer Rotwurst» es especialmente conocida y apreciada. También se la denomina «la reina de las morcillas» («Königin der Blutwürste»).

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 reputación de la «Thüringer Rotwurst» se basa en el arte y la experiencia de la carnicería y charcutería de Turingia, así como en las recetas tradicionales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Markenblatt Vol. 20 of 16.5.2008, Part 7a-bb, p. 33365

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