

REGLAMENTO (UE) N° 780/2010 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 Leberwurst (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

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,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Comisión ha examinado la solicitud de Alemania con vistas a la aprobación, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Thüringer Leberwurst», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 2206/2003 ⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones haciendo obligatorio el uso de tripa natural y ampliando las formas de envase, sobre todo para permitir el uso de tarros de plástico, pero no de tripa artificial. Esto se ajusta mejor a las realidades del mercado y a las

preferencias de los consumidores y permite liberar el potencial de mercado existente.

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Quedan aprobadas las modificaciones del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Thüringer Leberwurst» conforme a lo establecido en el anexo I.

Artículo 2

El documento único actualizado figura en el anexo II.

*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

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Thüringer Leberwurst» queda modificado como sigue:

En el punto «4.2. Descripción», la última frase del párrafo primero se sustituye por el texto siguiente:

«La salchicha va embuchada en tripa natural, como por ejemplo, en tripa rizada de cerdo, en vejiga de cerdo o en tripa rizada de vaca, o (como conserva) se envasa en tarros de vidrio u otros envases, excepto tripa artificial.»

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

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

«THÜRINGER LEBERWURST»

N° CE: DE-PGI-0105-0222-02.02.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación**

«Thüringer Leberwurst»

2. **Estado miembro o tercer país**

Alemania

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

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos

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

Se trata de una salchicha de hígado casera y de sabor especiado que se vende fresca o en conserva. Su principal ingrediente es hígado fresco. El tejido adiposo está constituido por tocino sin corteza y papada. La salchicha va embuchada en tripa natural, como por ejemplo, en tripa rizada de cerdo, en vejiga de cerdo o en tripa rizada de vaca, o (como conserva) se envasa en tarros de vidrio u otros envases, excepto tripa artificial.

Composición:

carne de cerdo, hígado de cerdo, salmuera con nitrito, cebollas estofadas, mezcla de especias (sobre todo, pimienta molida y mejorana turingia), ahumado.

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 producción 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**

Turingia

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La «Thüringer Leberwurst» tiene en Turingia una tradición secular. Es probablemente tan antigua como el propio oficio de carnicero en este Estado federado. Todavía hoy en día se elabora en las fiestas de la matanza, muy populares en la región, y se come recién salida del caldero de las salchichas. Casi todos los productores de carne y embutidos de Turingia tienen esta salchicha en su surtido. 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 Leberwurst», gozan de una buena reputación en Alemania y en el extranjero desde hace más de 200 años. La «Thüringer Leberwurst» es una de las salchichas más populares de Turingia.

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

La reputación de la «Thüringer Leberwurst» se basa en el arte y la experiencia de la carnicería y charcutería turingias y en las recetas transmitidas de generación en generación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Markenblatt Vol. 20 de 16.5.2008, Parte 7a-bb, p. 33363

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/148>
