

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 779/2010 НА КОМИСИЯТА

от 2 септември 2010 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания (Thüringer Rotwurst (ЗГУ))

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни⁽¹⁾, и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

- (1) Комисията разгледа заявката на Германия за одобрение, подадено съгласно член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006, за изменение на елементите на спецификацията на защитеното географско указание „Thüringer Rotwurst“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията⁽²⁾, изменен с Регламент (ЕО) № 2206/2003⁽³⁾.
- (2) Заявлението има за цел да се внесе изменение в спецификацията, като се разширят позволените видове опаковка, по-специално като се позволи използването на пластмасови буркани, но не и изкуствена обвивка. Тази промяна отговаря на пазарната действителност и пред-

почитанията на потребителите и позволява да се използва съществуващият пазарен потенциал.

- (3) Комисията разгледа съответните изменения и стигна до заключението, че те са обосновани. Тъй като промените са незначителни, Комисията може да ги одобри, без да използва процедурата, предвидена в членове 6 и 7 от същия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Одобряват се промените в спецификацията на защитеното географско указание „Thüringer Rotwurst“, както са описани в приложение I.

Член 2

Актуализираният единен документ фигурира в приложение II.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 2 септември 2010 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

⁽²⁾ ОВ L 327, 18.12.1996 г., стр. 11.

⁽³⁾ ОВ L 330, 18.12.2003 г., стр. 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Спецификацията на защитеното географско указание „Thüringer Rotwurst“ се изменя, както следва:

1. В точка „4.2. Описание“ третата алинея се заменя със следното:

„Thüringer Rotwurst“ се продава в прясно състояние в свинско дебело черво или мехур, или консервирана в стъклени буркани или други опаковки, с изключение на изкуствена обвивка.“

2. В точка „4.5. Метод на производство“ седмото изречение се заменя със следното:

„След това сместа се пълни, не много плътно, в свинско дебело черво или мехур и се вари на водна баня 80 минути при 85 °C или 105 минути при 85 °C (за свински мехур), или се консервира в стъклени буркани или други опаковки, с изключение на изкуствена обвивка.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„THÜRINGER ROTWURST“

ЕО №: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Thüringer Rotwurst“

2. Държава-членка или трета държава

Германия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Тип 1.2: Месни продукти

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Това е специална кървавица, произвеждана от подбрани качествени суровини, като доказателство за високото качество са равномерната повърхност при срязване, яркочервеният цвят и пикантният аромат. Особена характеристика са кубчетата нетлъсто месо в нея (поне 35 %, част от тях могат да бъдат заменени с черен дроб, сърце или език) и бузи с внимателно премахната кожа (до 35 %). Освен кръвта/кожата колбасът съдържа около 5 % черен дроб. „Thüringer Rotwurst“ се продава в прясно състояние в свинско дебело черво или мехур или консервирана в стъклени буркани или други опаковки, с изключение на изкуствена обвивка.

Състав:

за производството на 100 kg колбас са необходими 55 kg предварително сварено свинско месо без сухожилие с максимум 5 % видимо съдържание на сланина, 25 kg предварително сварено месо от бузи, без кожата, 5 kg суров свински черен дроб, 7,5 kg осолена свинска кръв, 7,5 kg сварена кожа; нитритна сол за консервиране, смес от подправки (по-специално смлян черен пипер, риган от Тюрингия и лук).

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Целият процес за производството на кървавицата се извършва в посочената географска област.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

3.7. Специфични правила за етикетирание

—

4. Кратко определение на географския район

Федерална провинция Тюрингия

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

В Тюрингия съществува вековна традиция за производството на Thüringer Rotwurst. Той е дълбоко вкоренен в месарския занаят и от незапомнени времена се произвежда и консумира по време на любимите фестивали на касапите в Тюрингия. В наши дни се произвежда в цяла Тюрингия, като съществуват няколко основни производители. Произходът на името е запазен, защото в бившата ГДР е използвано като оригинално указание за географски произход.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Колбасите от Тюрингия, към които от незапомнени времена спада и „Thüringer Rotwurst“, се радват на голяма популярност в Германия и извън нея повече от 200 години. Thüringer Rotwurst е широко познат и търсен заради чудесния си вкус, като го наричат също „Царицата на кървавицата“.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Популярността на Thüringer Rotwurst се дължи на уменията и опита на месарите от Тюрингия и предаваните през поколенията рецепти.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Markenblatt (регистър на марките), том 20, 16.5.2008 г., част 7а-бб, стр. 33365

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