

## NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 779/2010

ze dne 2. září 2010,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Thüringer Rotwurst (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 Komise přezkoumala žádost Německa o schválení změny bodů specifikace chráněného zeměpisného označení „Thüringer Rotwurst“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 2400/96 <sup>(2)</sup> ve znění nařízení (ES) č. 2206/2003 <sup>(3)</sup>.
- (2) Účelem žádosti je změnit specifikaci rozšířením druhů obalů, a to zejména umožněním používání plastových kelímků, ne však umělých střev. To umožňuje lépe vyhovět situaci na trhu a preferencím spotřebitelů a využít existujícího tržního potenciálu.

- (3) Komise uvedené změny přezkoumala a dospěla k závěru, že jsou odůvodněné. Vzhledem k tomu, že jde o změny menšího rozsahu, může je Komise schválit bez použití postupu stanoveného v člácích 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Změny ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Thüringer Rotwurst“ stanovené v příloze I se schvalují.

## Článek 2

Aktualizovaný jednotný dokument je uveden v příloze II.

## Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 2. září 2010.

Za Komisi  
José Manuel BARROSO  
předseda

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 327, 18.12.1996, s. 11.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 330, 18.12.2003, s. 13.

## PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Thüringer Rotwurst“ se schvalují tyto změny:

1) V bodě „4.2 Popis“ se třetí pododstavec nahrazuje tímto:

„Thüringer Rotwurst“ se prodává jako čerstvý výrobek ve střevě nebo měchýři nebo jako výrobek konzervovaný ve sklenici nebo jiné nádobě, s výjimkou umělého střeva.“

2) V bodě „4.5 Metoda produkce“ se sedmá věta nahrazuje tímto:

„Směs se poté plní volně do vepřového střeva nebo měchýře a vaří se buď ve vodní lázni po dobu 80 minut a při teplotě 85 °C, popř. (v případě měchýřů) po dobu 105 minut při teplotě 85 °C, nebo se konzervuje ve sklenicích či jiných nádobách, kromě umělých střev.“

---

## PŘÍLOHA II

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

## „THÜRINGER ROTWURST“

č. ES: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Název**

„Thüringer Rotwurst“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Jde o speciální druh jelita vyrobený z výběrových jakostních surovin, jehož prvotřídní jakost dokazuje pravidelný vzhled na řezu, světle červené barva a kořeněné aroma. Zvláštním rysem jsou čtvercové kousky libového masa vložené do struktury tohoto masného výrobku (nejméně 35 %, z nichž část lze nahradit kousky nakrájených jater, srdce nebo jazyka) a líček zcela zbavených kůže (až 35 %). Kromě směsi krve a kůže obsahuje výrobek rovněž přibližně 5 % kousků jater. „Thüringer Rotwurst“ se prodává jako čerstvý výrobek ve střevě nebo měchýři nebo jako výrobek konzervovaný ve sklenici nebo jiné nádobě, s výjimkou umělého střeva.

Složení:

Na 100 kg výrobku je zapotřebí 55 kg předvařeného vepřového masa zbaveného šlach s maximálně 5 % podílem viditelného tuku, 25 kg předvařených líček zbavených kůže, 5 kg syrových vepřových jater, 7,5 kg konzervované vepřové krve, 7,5 kg vařené kůže; dusičnanová sůl na konzervování, směs koření (zejména mletý černý pepř, durynský majorán a cibule).

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Celý proces výroby tohoto druhu jelit probíhá v označené zeměpisné oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Spolková země Durynsko

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

„Thüringer Rotwurst“ má v Durynsku staletou tradici. Je neodmyslitelnou součástí řeznického řemesla v Durynsku a již od nepaměti se v této spolkové zemi vyrábí a konzumuje na oblíbených domácích zabíjačkových slavnostech. V současnosti se vyrábí v celém regionu Durynska, kde rovněž existuje několik významnějších výrobců tohoto masného výrobku. Místo původu v názvu se zachovalo, neboť tento název se již v dobách bývalé NDR používal pouze jako pravé označení zeměpisného původu.

### 5.2 Specifičnost produktu

Durynské uzeniny, včetně „Thüringer Rotwurst“, se v Německu a v zahraničí již více než 200 let těší velmi dobré pověsti. Díky své znamenité chuti je „Thüringer Rotwurst“ dobře známou a vyhledávanou pochoutkou, která je rovněž nazývána „královnou jelit“.

### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Dobrá pověst „Thüringer Rotwurst“ je založena na dovednostech a zkušenostech durynských řezníků a na receptech předávaných z generace na generaci.

## Odkaz na zveřejnění specifikace

(ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Markenblatt č. 20 ze dne 16. května 2008, část 7a-bb, s. 33365

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

---