

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 779/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 2ας Σεπτεμβρίου 2010

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Thüringer Rotwurst (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γερμανίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Thüringer Rotwurst», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής ⁽²⁾, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2206/2003 ⁽³⁾.
- (2) Σκοπός της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών με επέκταση των ειδών συσκευασίας, ιδίως για να επιτραπεί η χρήση πλαστικών βάζων, αλλά όχι τεχνητών εντέρων. Τα εν λόγω είδη συσκευασίας ανταποκρίνονται καλύτερα στην

πραγματικότητα της αγοράς και στις προτιμήσεις των καταναλωτών και επιτρέπουν την αξιοποίηση του υφιστάμενου δυναμικού της αγοράς.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τις σχετικές τροποποιήσεις και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένες. Δεδομένου ότι αυτές είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να τις εγκρίνει χωρίς να ανατρέξει στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Εγκρίνονται οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Thüringer Rotwurst» που παρατίθενται στο παράρτημα I.

Άρθρο 2

Το ενημερωμένο ενιαίο έγγραφο εμφανίζεται στο παράρτημα II.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 2 Σεπτεμβρίου 2010.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽²⁾ ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11.

⁽³⁾ ΕΕ L 330 της 18.12.2003, σ. 13.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Thüringer Rotwurst» τροποποιούνται ως εξής:

- 1) Στο σημείο «4.2. Περιγραφή», το τρίτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το Thüringer Rotwurst πωλείται νωπό σε έντερο ή κύστη χοίρου ή ως κονσέρβα σε γυάλινα βάζα ή άλλα δοχεία, εκτός από συνθετικό έντερο.»

- 2) Στο σημείο «4.5. Μέθοδος παραγωγής», η έβδομη περίοδος αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το μείγμα κατόπιν τοποθετείται όχι πολύ σφιχτά σε έντερο ή κύστη χοίρου και στη συνέχεια μαγειρεύεται σε μπεν-μαρί επί 80 λεπτά σε θερμοκρασία 85 °C ή (για τις κύστες) επί 105 λεπτά σε θερμοκρασία 85 °C ή διατηρείται σε γυάλινα βάζα ή άλλα δοχεία, εκτός από συνθετικό έντερο.»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΠΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«THÜRINGER ROTWURST»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Thüringer Rotwurst»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Τύπος 1.2. Προϊόντα κρέατος

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1)

Πρόκειται για ποικιλία αλλαντικού με αίμα, παρασκευαζόμενο από συστατικά εξαιρετικής ποιότητας, χαρακτηριστικά του οποίου είναι η κανονική όψη των τομών, το λαμπρό κόκκινο χρώμα και η καρύκευση. Ιδιαίτερο γνώρισμα αποτελούν οι κατεσπαρμένοι κύβοι άπαχου κρέατος (τουλάχιστον 35 %, ορισμένοι από τους οποίους είναι δυνατόν να αντικαθίστανται από συκώτι, καρδιά ή γλώσσα) και μάγουλου από το οποίο έχει προσεκτικά αφαιρεθεί το δέρμα (μέχρι 35 %). Εκτός από τη μάζα αίματος το αλλαντικό περιέχει και 5 % συκώτι. Το Thüringer Rotwurst πωλείται νωπό σε έντερο ή κύστη χοίρου ή ως κονσέρβα σε γυάλινα βάζα ή άλλα δοχεία, εκτός από συνθετικό έντερο.

Σύνθεση:

100 kg αλλαντικού απαιτούν 55 kg εκ των προτέρων μαγειρευμένου κρέατος χοίρου χωρίς τένοντες, με 5 % κατ' ανώτατο όριο ορατό λίπος, 25 kg εκ των προτέρων μαγειρευμένου μάγουλου χωρίς δέρμα, 5 kg νωπού συκωτιού χοίρου, 7,5 kg καρυκευμένου αίματος χοίρου, 7,5 kg μαγειρευμένου δέρματος: άλμη νιτρικών, μείγμα καρυκευμάτων (συγκεκριμένα αλεσμένο μαύρο πιπέρι, μαντζουράνα και κρεμμύδια Θουριγγίας).

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Ολόκληρη η διαδικασία παραγωγής του αλλαντικού αίματος συντελείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ομόσπονδο κράτος της Θουριγγίας

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το Thüringer Rotwurst συνοδεύεται από παράδοση αιώνων στη Θουριγγία. Αποτελεί μόνιμο χαρακτηριστικό των προϊόντων κρεοπωλείου και παρασκευάζεται και τρώγεται, συχνά από αμνημονεύτων χρόνων, κατά τις εξαιρετικά δημοφιλείς γιορτές σφαγής στη Θουριγγία. Σήμερα παράγεται παντού στην περιφέρεια Θουριγγίας. Επίσης υπάρχουν διάφοροι σημαντικοί παραγωγοί. Το όνομα προέλευσης έχει διατηρηθεί διότι κατά την εποχή της τέως ΛΔΓ χρησιμοποιούνταν αποκλειστικά σαν γνήσια ένδειξη γεωγραφικής προέλευσης.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα αλλαντικά Θουριγγίας, περιλαμβανομένου του Thüringer Rotwurst, έχουν από αμνημονεύτων χρόνων καλή φήμη στη Γερμανία και εκτός αυτής επί 200 και πλέον έτη. Λόγω της εξαιρετικής του γεύσης, το Thüringer Rotwurst είναι γνωστό και περιζήτητο παντού ενώ ονομάζεται και «η βασίλισσα των αλλαντικών αίματος».

5.3. Αντιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η φήμη του Thüringer Rotwurst βασίζεται στην επιδεξιότητα και την εμπειρία των αλλαντοποιών της Θουριγγίας και στις παραδοσιακές συνταγές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Markenblatt Τεύχος 20 της 16.5.2008, μέρος 7a-bb, σ. 33365

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