

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 779/2010,**2. september 2010,****millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [„Thüringer Rotwurst“ (KGT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 9 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt tutvus komisjon Saksamaa taotlusega saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 2400/96 ⁽²⁾ (muudetud määrusega (EÜ) nr 2206/2003) ⁽³⁾ alusel registreeritud kaitstud geograafilise tähise „Thüringer Rotwurst“ spetsifikaadi muudatustele.
- (2) Taotluse eesmärk on pakkimismeetodeid laiendada spetsifikaati muuta, eelkõige lubada plastikpurkide, aga mitte kunstsoolte kasutamist. See vastaks rohkem tegelikule turuolukorrale ja tarbijate eelistustele ning võimaldaks olemaolevaid turupotentsiaale avada.

- (3) Komisjon on kõnealused muudatused läbi vaadanud ja leidnud, et need on põhjendatud. Kuna muudatused on väikesed, võib komisjon need heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 6 ja 7 kirjeldatud menetluskorda järgimata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud geograafilise tähise „Thüringer Rotwurst“ spetsifikaadi I lisa kohased muudatused on heaks kiidetud.

Artikkel 2

Ajakohastatud koonddokument on esitatud II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 2. september 2010

Komisjoni nimel
president

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.⁽²⁾ EÜT L 327, 18.12.1996, lk 11.⁽³⁾ ELT L 330, 18.12.2003, lk 13.

I LISA

Kaitstud geograafilise tähise „Thüringer Rotwurst” spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused.

1. Punktis „4.2. Kirjeldus” asendatakse kolmas lõik järgmisega:

„Sooltesse või põide topitud vorsti „Thüringer Rotwurst” müüakse värskelt või konservina klaas- või muudes mahutites, v.a kunstsooled.”

2. Punktis „4.5. Tootmismeetod” asendatakse seitsmes lause järgmisega:

„Seejärel täidetakse seasooled või -põied seguga (mitte väga tihedalt) ning keedetakse vesivannis 85 °C juures 80 minutit või (põite puhul) 105 minutit 85 °C juures või konserveeritakse klaas- või muudesse mahutitesse, v.a kunstsooled.”

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„THÜRINGER ROTWURST”

EÜ nr: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

KGT (X) KPN ()

1. **Nimetus**

„Thüringer Rotwurst”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Toode on kõrge kvaliteediga toorainetest tehtud verivorst, mille headest omadustest annavad tunnistust vorstiviilude korrapärane välimus, helepunane värvus ja vürtsikas lõhn. Toote eritunnus on sellesse pandud tailihakuubikud (vähemalt 35 %; liha asemel võib osaliselt kasutada maksa, südant ja keelt) ning täielikult kamarata pöseliha (kuni 35 %). Lisaks verele ja kamarale sisaldab vorst ka ligikaudu 5 % maksa. Sooltesse või põide topitud vorsti „Thüringer Rotwurst” müüakse värskest või konservina klaas- või muudes mahutites, v.a kunstsooled.

Koostis:

100 kg vorsti jaoks on vaja 55 kg eelnevalt kuumtöödeldud kõõlusteta sealiha, milles on 5 % nähtavat rasva, 25 kg eelnevalt kuumtöödeldud kamarata pöseliha, 5 kg toorest seamaksa, 7,5 kg soolatud seaverd, 7,5 kg keedetud kamarat; nitritsoola, maitseainesegu (eelkõige jahtavatud musta pipart, Tüüringi aedmajoraani ja sibulaid).

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Verivorsti kogu tootmisprotsess toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tüüringi liidumaa.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Tootel „Thüringer Rotwurst“ on Tüüringis sajanditepikkune traditsioon. Seda on Tüüringi lihunikud alati valmistanud. Vorsti on juba ammustest aegadest tehtud ja söödud piirkonna populaarsetel seatapupäevadel. Sellistel päevadel toodetakse seda vorsti kogu Tüüringi piirkonnas. Seal on ka peamiste tootjate asukoht. Nime päritolu on säilinud, kuna endise Saksa Demokraatliku Vabariigi ajal kasutati seda üksnes ehtsa toote geograafilise tähisena.

5.2. Toote eripära

Tüüringi vorstidel, sh tootel „Thüringer Rotwurst“, on kogu Saksamaal hea maine juba üle 200 aasta. Tänu oma erakordselt heale maitsele on „Thüringer Rotwurst“ hästi tuntud nii lähedal kui kaugel; sel on ka austav nimetus „Verivorstide kuninganna“.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

„Thüringer Rotwursti“ maine põhineb Tüüringi lihunike oskustel ja põlvest põlve edasi antud retseptidel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

16. mai 2008. aasta väljaanne Markenblatt, 20. köide, 7a–bb osa, lk 33365.

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