

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 779/2010,**annettu 2 päivänä syyskuuta 2010,****erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (Thüringer Rotwurst (SMM))**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Saksan pyynnön muuttaa komission asetuksella (EY) N:o 2400/96 ⁽²⁾, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 2206/2003 ⁽³⁾, rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän "Thüringer Rotwurst" eritelmää.
- (2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää laajentamalla pakkausvalikoimaa erityisesti sallimalla muovipurkkien käyttö; keinosuolten käyttöä ei sallita. Näin

sopeudutaan markkinarealiteetteihin ja kuluttajien kysyntään, ja nykyisen markkinapotentiaalin vapauttaminen mahdollistuu.

- (3) Komissio on tutkinut kyseiset muutokset ja katsonut niiden olevan perusteltuja. Koska muutokset ovat vähäisiä, komissio voi hyväksyä ne ilman kyseisen asetuksen 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään liitteessä I esitetyt suojatun maantieteellisen merkinnän "Thüringer Rotwurst" eritelmän muutokset.

2 artikla

Päivitetty yhtenäinen asiakirja on liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä syyskuuta 2010.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EYVL L 327, 18.12.1996, s. 11.

⁽³⁾ EUVL L 330, 18.12.2003, s. 13.

LIITE I

Hyväksytään suojatun maantieteellisen merkinnän "Thüringer Rotwurst" eritelmän muutokset seuraavasti:

1) Korvataan kohdan "4.2 Tuotteen kuvaus" kolmas alakohta seuraavasti:

"Thüringer Rotwurst -makkaraa myydään sian paksusuoleen tai rakkoon valmistettuna tuoretavarana tai säilykkeinä lasipurkeissa tai muissa astioissa keinosuolia lukuun ottamatta."

2) Korvataan kohdan "4.5 Tuotteen valmistus" seitsemäs virke seuraavasti:

"Massalla täytetään sian paksusuolet tai rakot sopivan tiiviisti ja kypsennetään 80 minuuttia 85 °C:ssa tai rakkojen tapauksessa 105 minuuttia 85 °C:ssa kuumassa vedessä taikka pakataan lasipurkkeihin tai muihin astioihin keinosuolia lukuun ottamatta."

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"THÜRINGER ROTWURST"

EY-nro: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

"Thüringer Rotwurst"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Saksa

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Kyseessä on laadukkaista, valikoiduista raaka-aineista valmistettu verimakkaratuote, jonka ominaispiirteitä ovat tasalaatuinen leikkuupinta, vaaleanpunainen väri ja pikantisti mausteinen aromi. Erityispiirteenä ovat kuutionmuotoiset osat, jotka ovat vähärasvaista lihaa (jonka osuus on vähintään 35 %, osa voidaan korvata maksasta, sydäimestä tai kielestä leikatuilla paloilla) ja sian poskilihaa, josta nahka on huolellisesti poistettu (enintään 35 %). Verinahkaseoksen lisäksi tuote sisältää noin 5 % maksaa. Thüringer Rotwurst -makkaraa myydään sian paksusuoleen tai rakkoon valmistettuna tuoretavarana tai säilykkeinä lasipurkeissa tai muissa astioissa keinosuolia lukuun ottamatta.

Koostumus:

100 kilogrammaan makkaraa tarvitaan 55 kg esikypsennettyä sianlihaa, josta on poistettu jänteet ja jossa on näkyvää rasvaa enintään 5 %, 25 kg esikypsennettyä nahatonta poskilihaa, 5 kg raakaa sianmaksaa, 7,5 kg suolattua sianverta, 7,5 kg keitettyä nahkaa; nitriittisuolaa, maustesekoitus (erityisesti jauhettua mustapippuria, Thüringenin meiramia ja sipulia).

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Verimakkaran koko tuotantoprosessi tapahtuu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Thüringenin osavaltio

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Thüringer Rotwurst -makkaralla on Thüringenissä vuosisataiset perinteet. Se on kiinteä osa thüringeniläistä lihan-tuotantoa, ja sitä on aina valmistettu Thüringenin alueen perinteisissä teurastuspidoissa. Nykyään sitä valmistetaan kaikkialla Thüringenin alueella, jossa toimii useita suurtuottajia. Nimityksestä käy edelleen ilmi tuotteen alkuperä, sillä entisen DDR:n alueella sitä on käytetty ainoastaan aitona maantieteellisen alkuperän ilmaisevana nimityksenä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Thüringenin makkaratuotteet, joihin myös Thüringer Rotwurst on aina kuulunut, ovat olleet arvostettuja sekä Saksassa että Saksan rajojen ulkopuolella jo yli 200 vuotta. Varsinkin Thüringer Rotwurst on erinomaisen makunsa ansiosta laajalti tunnettu ja pidetty. Sitä kutsutaan myös "verimakkaroiden kuningattareksi".

5.3 Syy-seuraus-suhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Arvostus perustuu thüringeniläisten lihamestareiden osaamiseen ja kokeneisuuteen sekä perinteisiin resepteihin.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Markenblatt Vol. 20, 16.5.2008, osa 7a-bb, s. 33365

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