

RÈGLEMENT (UE) N° 779/2010 DE LA COMMISSION

du 2 septembre 2010

approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Thüringer Rotwurst (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) La Commission a examiné la demande de l'Allemagne visant l'approbation, en application de l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, d'une modification d'éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Thüringer Rotwurst», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission ⁽²⁾, modifié par le règlement (CE) n° 2206/2003 ⁽³⁾.
- (2) La demande a pour objet de modifier le cahier des charges par une extension des types de conditionnement, notamment afin de permettre l'utilisation de bocaux en plastique, mais pas de boyaux artificiels. Ce type de conditionnement est plus conforme aux réalités du

marché et aux préférences des consommateurs et permet d'exploiter le potentiel de commercialisation existant.

- (3) La Commission a examiné les modifications concernées et a conclu qu'elles sont justifiées. Comme les modifications sont mineures, la Commission peut les approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les modifications du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Thüringer Rotwurst» figurant à l'annexe I sont approuvées.

Article 2

Le document unique mis à jour figure à l'annexe II.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 2 septembre 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ JO L 330 du 18.12.2003, p. 13.

ANNEXE I

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Thüringer Rotwurst» est modifié comme suit:

1) au point «4.2. Description», le troisième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Le Thüringer Rotwurst est vendu au rayon frais, dans des boyaux ou de la vessie de porc, ou en conserve, en bocal de verre ou dans un autre récipient, à l'exception des boyaux artificiels.»

2) au point «4.5. Méthode d'obtention», la septième phrase est remplacée par le texte suivant:

«On remplit alors, sans trop tasser, des boyaux ou des vessies de porc, que l'on cuit dans une marmite pendant 80 minutes à 85 °C ou (pour les vessies) 105 minutes à 85 °C, ou que l'on conserve en bocal de verre ou dans un autre récipient, à l'exception des boyaux artificiels.»

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«THÜRINGER ROTWURST»

N° CE: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Thüringer Rotwurst»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Type 1.2. Produits à base de viande

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Il s'agit d'une variété de boudin fabriquée à partir d'ingrédients de qualité supérieure, dont l'aspect régulier des tranches, la couleur rouge clair et l'arôme épicé sont caractéristiques. Il se distingue notamment par ses petits cubes de chair maigre (au minimum 35 %, une partie pouvant être remplacée par des morceaux de foie, de cœur ou de langue) et de joue bien découennée (jusqu'à 35 %). Outre le mélange de sang et de couenne, il contient environ 5 % de foie. Le Thüringer Rotwurst est vendu au rayon frais, dans des boyaux ou de la vessie de porc, ou en conserve, en bocal de verre ou dans un autre récipient, à l'exception des boyaux artificiels.

Composition

Pour 100 kg de boudin, 55 kg de chair de porc dénervée et précuite, avec au maximum 5 % de graisse visible, 25 kg de joue découennée et précuite, 5 kg de foie de porc cru, 7,5 kg de sang de porc assaisonné au sel nitrité, 7,5 kg de couenne cuite; sel nitrité, aromates (notamment poivre noir moulu, marjolaine de Thuringe et oignons).

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La totalité du processus de production du boudin a lieu dans l'aire géographique spécifiée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Land de Thuringe.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La confection du Thüringer Rotwurst est une tradition séculaire en Thuringe. Ce produit tient une place importante dans l'activité charcutière de cette région, où on le fabrique et le mange depuis la nuit des temps à l'occasion de la fête familiale traditionnelle du cochon. Aujourd'hui, il est produit dans toute la région de Thuringe; on le trouve même chez quelques producteurs industriels. Le caractère typique de l'origine de l'appellation a été préservé car cette dernière n'a jamais été utilisée, du moins en ex-République démocratique allemande, que comme indication géographique de provenance.

5.2. Spécificité du produit

Les saucisses et saucissons de Thuringe, dont le Thüringer Rotwurst fait partie depuis longtemps, sont renommés depuis plus de deux siècles en Allemagne et à l'étranger. Grâce à sa saveur extraordinaire, le Thüringer Rotwurst est largement connu et apprécié. On l'appelle d'ailleurs le «roi des boudins».

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La réputation du «Thüringer Rotwurst» repose sur le savoir-faire et l'expérience des artisans charcutiers thuringeois ainsi que sur les recettes traditionnelles.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Markenblatt Vol. 20 du 16.5.2008, partie 7a-bb, p. 33365

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