

RÈGLEMENT (UE) N° 780/2010 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 Leberwurst (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 à 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 Leberwurst», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 2400/1996 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 étaient 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 Leberwurst» 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 Leberwurst» est modifié comme suit:

Au point «4.2. Description», la dernière phrase du premier paragraphe est remplacée par le texte suivant:

«Le pâté est normalement introduit dans du boyau naturel, par exemple du boyau ou de la vessie de porc, du boyau de bœuf ou – pour les conserves – mis 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 LEBERWURST»

N° CE: DE-PGI-0105-0222-02.02.2009

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Thüringer Leberwurst»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande

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

Il s'agit de saucissons de pâté de foie de caractère artisanal typique et au goût épicé, vendus au rayon frais ou en conserve. L'ingrédient principal est le foie frais. L'adiposité provient du lard découenné et du gras de braque. Le pâté est normalement introduit dans du boyau naturel, par exemple du boyau ou de la vessie de porc, du boyau de bœuf ou – pour les conserves – mis en bocal de verre ou dans un autre récipient, à l'exception des boyaux artificiels.

Composition:

chair et foie de porc, sel nitrité, oignons grillés, aromates mélangés (notamment poivre moulu et marjolaine de Thuringe), arôme de fumée.

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 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**

Thuringe

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La confection du «Thüringer Leberwurst» est une tradition séculaire dans la région. Il pourrait y être aussi ancien que le métier de charcutier lui-même. Aujourd'hui encore, on le fabrique à l'occasion des fêtes très populaires du cochon, où l'on mange le «Thüringer Leberwurst» à la sortie du chaudron. Presque tous les bouchers-charcutiers de Thuringe le proposent parmi leurs produits. 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 Leberwurst» fait partie depuis longtemps, sont renommés depuis plus de deux siècles en Allemagne et au-delà de ses frontières. Le «Thüringer Leberwurst» compte parmi les saucissons de Thuringe les plus appréciés.

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 Leberwurst» repose sur le savoir-faire et l'expérience des artisans charcutiers thurinois ainsi que sur les recettes transmises de génération en génération.

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. 33363

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/148>
