

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 779/2010**2010 m. rugsėjo 2 d.****kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (Thüringer Rotwurst (SGN))**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾, ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

- (1) Komisija išnagrinėjo Vokietijos pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą pateiktą saugomos geografinės nuorodos *Thüringer Rotwurst*, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2400/96 ⁽²⁾, su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 2206/2003 ⁽³⁾, specifikacijos pakeitimų paraišką.
- (2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją leidžiant naudoti daugiau pakavimo būdų, visų pirma plastikinius indus, bet ne dirbtinius apvalkalus. Tokie pakavimo būdai

labiau atitinka padėtį rinkoje ir vartotojų pageidavimus ir leidžia pasinaudoti esamomis rinkos galimybėmis.

- (3) Komisija išnagrinėjo aptariamus pakeitimus ir nusprendė, kad jie pagrįsti. Kadangi šie pakeitimai nėra esminiai, Komisija juos gali patvirtinti netaikydama to reglamento 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*Patvirtinami I priede nurodyti saugomos geografinės nuorodos *Thüringer Rotwurst* specifikacijos pakeitimai.*2 straipsnis*

Atnaujintas bendrasis dokumentas pateikiamas II priede.

*3 straipsnis*Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. rugsėjo 2 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.⁽²⁾ OL L 327, 1996 12 18, p. 11.⁽³⁾ OL L 330, 2003 12 18, p. 13.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos geografinės nuorodos *Thüringer Rotwurst* specifikacijos pakeitimai:

1. 4.2 dalies „Aprašymas“ trečia pastraipa pakeičiama taip:

„*Thüringer Rotwurst* parduodama šviežia sukimšta į žarnas ar į pūslę arba konservuota stikliniuose ar kituose induose, išskyrus dirbtinius apvalkalus.“

2. 4.5 dalies „Gamybos būdas“ septintas sakiny pakeičiamas taip:

„Tuomet mišinys ne per standžiai sukemšamas į kiaulių žarnas arba pūslę ir 80 min. verdamas 85 °C temperatūros vandens vonelėje arba (jei sukimštas į pūslę) – 105 min. 85 °C temperatūros vandens vonelėje, arba konservuojamas stikliniuose ar kituose induose, išskyrus dirbtinius apvalkalus.“

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

THÜRINGER ROTWURST

EB Nr. DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

Thüringer Rotwurst

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos gaminiai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Tai tradicinė, iš rinktinių kokybiškų žaliavų pagaminta kraujinė dešra, apie kurios aukštą kokybę liudija taisyklinga griežinėlių forma, šviesiai raudona spalva ir aštrus aromatas. Jos išskirtinė ypatybė – į jos masę įmaišyti neriebios mėsos (bent 35 %, neriebią mėsą iš dalies galima pakeisti kepenimis, širdimi ar liežuviu) ir kruopščiai nulupto žando (iki 35 %) kubeliai. Be kraujo ir (arba) odos į dešrą taip pat dedama apie 5 % kepenų. *Thüringer Rotwurst* parduodama šviežia sukimšta į žarnas ar į pūslę arba konservuota stikliniuose ar kituose induose, išskyrus dirbtinius apvalkalus.

Sudėtis

100 kg dešros pagaminti reikia 55 kg apvartos kiaulienos be sausgyslių, kurioje būtų ne daugiau kaip 5 % matomų riebalų, 25 kg apvirto žando be odos, 5 kg žalių kiaulių kepenų, 7,5 kg pasūdyto kiaulių kraujo, 7,5 kg virtos odos, natrio druskos ir prieskonių mišinio (visų pirma, maltų juodųjų pipirų, Tiuringijos mairūno ir svogūnų).

3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visas kraujinės dešros gamybos procesas vyksta nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Tiuringijos federalinė žemė

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Tiuringijoje *Thüringer Rotwurst* pasižymi šimtametėmis tradicijomis. Šio produkto gamyba yra neatsiejama Tiuringijos mėsininkų veiklos dalis: nuo neatmenamų laikų ji gaminama ir valgoma itin pamėgtose šio regiono ūkių skerstuvų šventėse. Mūsų dienomis dešra gaminama visame Tiuringijos regione. Ją gamina ir keli pramonės gamintojai. Jos pavadinimo kilmė buvo išsaugota, nes Vokietijos Demokratinės Respublikos laikais šis pavadinimas naudotas tik kaip autentiška geografinės kilmės vietos nuoroda.

5.2. Produkto ypatumai

Nuo neatmenamų laikų, jau daugiau kaip 200 metų Tiuringijos dešros, įskaitant *Thüringer Rotwurst*, turi gerą vardą Vokietijoje ir už jos ribų. Dėl savo puikaus skonio *Thüringer Rotwurst* yra plačiai žinoma ir paklausi. Be to, ji vadinama „kraujinių dešrų karaliene“.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Thüringer Rotwurst gerą vardą padeda užtikrinti Tiuringijos mėsininkų meistriškumas bei patirtis ir iš karto į kartą perduodami receptai.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

2008 m. gegužės 16 d. *Markenblatt* Nr. 20, 7a-bb dalis, p. 33365.

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