

VERORDENING (EU) Nr. 779/2010 VAN DE COMMISSIE

van 2 september 2010

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Thüringer Rotwurst (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De Commissie heeft het overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 door Duitsland ingediende verzoek om wijzigingen goed te keuren in het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Thüringer Rotwurst”, die bij Verordening (EG) nr. 2400/96 ⁽²⁾, zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2206/2003 ⁽³⁾, is geregistreerd, aan een onderzoek onderworpen.
- (2) Het verzoek heeft ten doel in het productdossier wijzigingen aan te brengen door op het vlak van de verpakking de mogelijkheden te verruimen en met name het gebruik van plastic potten, maar niet van kunst darm, toe te staan. Op deze wijze vindt een aanpassing aan de realiteit op de markt plaats, wordt aan de wensen van

de consument tegemoetgekomen en kan aanwezig marktpotentieel worden aangeboord.

- (3) De Commissie heeft de vermelde wijzigingen onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Omdat het minimale wijzigingen betreft, kan de Commissie tot goedkeuring overgaan zonder de procedure die is uiteengezet in de artikelen 6 en 7 van vorengenoemde verordening, in te leiden,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De wijzigingen in het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Thüringer Rotwurst” die in bijlage I bij deze verordening zijn opgenomen, worden goedgekeurd.

Artikel 2

Het bijgewerkte enig document is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 2 september 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB L 327 van 18.12.1996, blz. 11.

⁽³⁾ PB L 330 van 18.12.2003, blz. 13.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Thüringer Rotwurst” worden goedgekeurd:

1. In punt „4.2. Beschrijving” wordt de derde alinea vervangen door:

„ „Thüringer Rotwurst” wordt vers, gevuld in varkensdarm of varkensblaas, of verduurzaamd, in een glazen pot of in een andere verpakking, met uitzondering van kunst darm, aangeboden.”

2. In punt „4.5. Productiemethode” wordt de zevende zin vervangen door:

„Het mengsel wordt vervolgens, zonder het al te veel aan te drukken, hetzij in varkensdarm of varkensblaas gevuld en gedurende 80 minuten bij 85 °C of (wanneer het varkensblaas betreft) gedurende 105 minuten bij 85 °C au bain-marie gepasteuriseerd, hetzij met het oog op verduurzaming in een glazen pot of in een andere verpakking, met uitzondering van kunst darm, gevuld.”

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

„THÜRINGER ROTWURST”

EG-nummer: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Thüringer Rotwurst”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Deze bloedworstspecialiteit wordt bereid uit selecte kwaliteitsgrondstoffen, hetgeen blijkt uit het gelijkmatige aspect van de plakken, de helderrode kleur en het kruidige aroma. Een karakteristiek kenmerk is dat gebruik wordt gemaakt van brokjes mager vlees (minstens 35 %, een gedeelte mag worden vervangen door brokjes lever, hart of tong) en van grondig ontzwoerd wangvlees (max. 35 %). Naast het bloed/zwoerd bevat de worst ook ongeveer 5 % lever. „Thüringer Rotwurst” wordt vers, gevuld in varkensdarm of varkensblaas, of verduurzaamd, in een glazen pot of in een andere verpakking, met uitzondering van kunst darm, aangeboden.

Samenstelling:

Voor 100 kg worst zijn nodig: 55 kg voorgekookt varkensvlees zonder pezen met maximaal 5 % zichtbaar vet, 25 kg voorgekookt wangvlees zonder zwoerd, 5 kg rauwe varkenslever, 7,5 kg gepekeld varkensbloed, 7,5 kg gekookt zwoerd; nitrietpekel, kruidenmengeling (met name gemalen zwarte peper, Thüringse marjolein en uien).

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoerders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het gehele productieproces vindt plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

—

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De deelstaat Thüringen

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De „Thüringer Rotwurst” gaat op een eeuwenoude traditie terug. Geen slager die deze worst niet in huis heeft en „Thüringer Rotwurst” wordt vaak, in vele gevallen ook sinds mensenheugenis, bereid en verorberd tijdens de in Thüringen zeer geliefde „slachtfesten”. Vandaag de dag wordt ze overal in Thüringen bereid. De regio telt verschillende belangrijke producenten. De herkomstbenaming van het product werd gehandhaafd want ook in de voormalige DDR werd deze slechts als een echte verwijzing naar de geografische oorsprong van het product gebruikt.

5.2. Specificiteit van het product

Thüringse worsten, en dus ook „Thüringer Rotwurst”, gaan in Duitsland en in het buitenland al meer dan 200 jaar prat op een uitstekende faam. Thüringer Rotwurst is wegens haar voortreffelijke smaak wijd en zijd bekend en gegeerd en wordt als de „Königin der Blutwürste” (koningin van de bloedworst) beschouwd.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De „Thüringer Rotwurst” ontleent haar faam aan de deskundigheid en ervaring van de Thüringse slagers en wordt bereid volgens recepten die van generatie op generatie overgeleverd worden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 20 van 16.5.2008, deel 7a-bb, blz. 33365

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