

REGULAMENTO (UE) N.º 779/2010 DA COMISSÃO**de 2 de Setembro de 2010****que aprova alterações menores do caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Thüringer Rotwurst (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2, segundo período,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido da Alemanha tendo em vista a aprovação de uma alteração dos elementos do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Thüringer Rotwurst», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão ⁽²⁾, com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2206/2003 ⁽³⁾.
- (2) O pedido tem por objectivo alterar o caderno de especificações, aumentando as formas de embalagem, de modo a permitir, em especial, a utilização de recipientes de

plástico, mas não invólucros artificiais. Reflecte-se assim a realidade do mercado e as preferências do consumidor e possibilita-se a abertura de mercados potenciais.

- (3) A Comissão examinou as alterações em causa e concluiu que são justificadas. Por se tratar de alterações menores, a Comissão pode adoptá-las sem recurso ao procedimento previsto nos artigos 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

São aprovadas as alterações ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Thüringer Rotwurst», nos termos do anexo I.

Artigo 2.º

O Documento Único actualizado figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 2 de Setembro de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ JO L 330 de 18.12.2003, p. 13.

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Thüringer Rotwurst»:

1. Na rubrica «4.2. Descrição», o terceiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«A “Thüringer Rotwurst” é vendida fresca em tripa ou bexiga de suíno ou conservada em boião de vidro ou outros recipientes, excepto em invólucro artificial».

2. Na rubrica «4.5. Método de obtenção», a última frase passa a ter a seguinte redacção:

«Em seguida a massa é introduzida num invólucro de tripa ou bexiga de suíno e cozida em banho-maria durante 80 minutos a 85 °C (no caso da bexiga) ou 105 minutos a 85 °C ou conservada em boiões de vidro ou outros recipientes, excepto invólucro artificial».

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«THÜRINGER ROTWURST»

N.º CE: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Thüringer Rotwurst»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Alemanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

Trata-se de uma especialidade de morcela confeccionada com matérias-primas de qualidade, caracterizada pelo corte oblíquo regular, uma cor vermelha viva e um aroma picante. Uma propriedade específica é a inserção de carne magra em forma de cubos (pelo menos 35 %, podendo uma parte ser substituída por pedaços de fígado, coração ou língua) e de faceira, após remoção cuidadosa do courato (até 35 %). Para além da massa constituída pelo sangue/courato, o enchido contém cerca de 5 % de fígado. A «Thüringer Rotwurst» é vendida fresca em tripa ou bexiga de suíno ou conservada em boião de vidro ou outros recipientes, excepto em invólucro artificial.

Composição:

para 100 kg de enchido: 55 kg de carne de suíno sem ligamentos pré-escaldada com um máximo de 5 % de gordura visível, 25 kg de faceira isenta de courato, 5 kg de fígado de porco cru, 7,5 kg de sangue de porco em salmoura, 7,5 kg de courato cozido; sal nitrificado, mistura de condimentos (nomeadamente, pimenta preta moída, manjerona de Thüringen e cebola).

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O processo de produção da morcela ocorre integralmente na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Bundesland Thüringen

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A «Thüringer Rotwurst» tem uma tradição secular. Faz parte dos hábitos profissionais dos artesãos do sector da carne e é, desde há longa data, confeccionada aquando da tradicional festa de matança do porco em Thüringen. Hoje em dia, é produzida em toda a região de Thüringen, onde se encontram vários grandes produtores. O carácter original da denominação manteve-se, já que esta só foi utilizada na antiga RDA como verdadeira denominação de origem geográfica.

5.2. Especificidade do produto

O enchido da Turíngia, incluindo a «Thüringer Rotwurst», usufrui de excelente reputação desde tempos imemoriais, sendo reconhecida na Alemanha e no estrangeiro há mais de 200 anos. Devido ao seu delicioso sabor, a «Thüringer Rotwurst» é especialmente conhecida e apreciada. É também designada por «rainha das morcelas».

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A reputação deve-se não só à arte e experiência dos cortadores de Thüringen como também às receitas herdadas.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

Markenblatt Vol. 20 de 16.5.2008, Parte 7a-bb, p. 33365

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