

REGULAMENTUL (UE) NR. 779/2010 AL COMISIEI

din 2 septembrie 2010

de aprobare a unor modificări minore din caietul de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Thüringer Rotwurst (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

- (1) Comisia a analizat cererea Germaniei, formulată în temeiul articolului 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, de aprobare a modificării unor elemente din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Thüringer Rotwurst” înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 2400/96 ⁽²⁾, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 2206/2003 ⁽³⁾.
- (2) Obiectul cererii este modificarea caietului de sarcini prin extinderea tipurilor de ambalaje, în special pentru a permite utilizarea borcanelor de plastic, dar nu și a membranei artificiale. Acest lucru corespunde mai bine

realităților pieței și preferințelor consumatorilor și facilitează exploatarea potențialului de piață existent.

- (3) Comisia a examinat modificările în cauză și a hotărât că sunt justificate. Având în vedere că modificările solicitate sunt minore, Comisia le poate aproba fără a recurge la procedura prevăzută la articolele 6 și 7 din regulamentul menționat,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se aprobă modificările aduse caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Thüringer Rotwurst” prevăzute în anexa I.

Articolul 2

Documentul unic actualizat este prevăzut în anexa II.

*Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 2 septembrie 2010.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 327, 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ JO L 330, 18.12.2003, p. 13.

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări ale caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Thüringer Rotwurst”:

1. La punctul „4.2. Descriere”, paragraful al treilea se înlocuiește cu următorul text:

„Thüringer Rotwurst se comercializează în stare proaspătă, în intestin subțire sau vezică de porc, sau conservat, în borcane de sticlă sau alte recipiente, cu excepția membranei artificiale.”

2. La punctul „4.5. Metoda de producție”, a șaptea frază se înlocuiește cu următorul text:

„Amestecul se introduce apoi, fără a fi prea îndesat, în intestin subțire sau vezică de porc și fie se prepară în bain-marie timp de 80 de minute la 85 °C sau (în cazul vezicilor) timp de 105 minute la 85 °C, fie se conservă în borcane de sticlă sau alte recipiente, cu excepția membranei artificiale.”

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„THÜRINGER ROTWURST”

NR. CE: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Thüringer Rotwurst”

2. Statul membru sau țara terță

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Tip 1.2. Produse pe bază de carne

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Produsul este o specialitate de cârnați în sânge fabricați din materii prime de calitate și selecționate, dovezile calității superioare fiind aspectul uniform al feliiilor, culoarea roșu intens și aroma picantă. Una dintre caracteristicile distinctive sunt inserțiile de cuburi de carne macră (minimum 35 %, unele dintre acestea putând fi înlocuite cu bucăți de ficat, inimă sau limbă) și de gușă curățată bine de șorici (până la 35 %). În afară de sânge/șorici, acest tip de cârnați mai conține aproximativ 5 % ficat. Thüringer Rotwurst se comercializează în stare proaspătă, în intestin subțire sau vezică de porc, sau conservat, în borcane de sticlă sau alte recipiente, cu excepția membranei artificiale.

Compoziție:

Pentru 100 kg de cârnați sunt necesare 55 kg de carne de porc prefiartă fără tendoane, cu un conținut maxim de grăsime vizibilă de 5 %, 25 kg de gușă prefiartă fără șorici, 5 kg de ficat crud de porc, 7,5 kg de sânge de porc preparat cu sare, 7,5 kg de șorici fierți; nitrat pentru saramură, amestec de condimente (în special piper negru măcinat, măghiran de Turingia și ceapă).

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Întregul proces de producție a cârnaților în sânge se desfășoară în aria geografică specificată.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

—

4. Delimitare concisă a ariei geografice

Landul federal Turingia

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Thüringer Rotwurst este un produs cu tradiție seculară în Turingia. Este un produs de bază al breslei măcelarilor și se fabrică și se consumă, din vremuri foarte îndepărtate, la atât de îndrăgitele sărbători de sacrificare a porcului ale fermierilor din Turingia. În prezent, produsul se fabrică pe tot teritoriul regiunii Turingia. Există de asemenea câțiva producători principali. S-a păstrat proveniența în denumire, deoarece, în timpul fostei RDG, aceasta era folosită doar ca o indicație autentică a originii geografice.

5.2. Specificitatea produsului

Cârnații de Turingia, din care face parte, din vremuri foarte îndepărtate, și Thüringer Rotwurst, au o bună reputație în Germania și în afara acesteia de peste 200 de ani. Datorită gustului său excelent, Thüringer Rotwurst este foarte cunoscut și căutat pretutindeni, fiind de asemenea denumit și „Regele cârnaților în sânge”.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Reputația produsului Thüringer Rotwurst se datorează măiestriei și experienței măcelarilor din Turingia, precum și rețetelor tradiționale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Markenblatt, vol. 20 din 16.5.2008, partea 7a-bb, p. 33365

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