

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 779/2010

z 2. septembra 2010,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Thüringer Rotwurst (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Nemecka o schválenie zmeny a doplnenia podrobností špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Thüringer Rotwurst“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 2400/96 ⁽²⁾, zmeneného a doplneného nariadením (ES) č. 2206/2003 ⁽³⁾.
- (2) Účelom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu, pričom sa rozšíria formy balenia, a to najmä umožnením používania plastových pohárov, nie však umelých čriev. Zodpovedá to vo väčšej miere situácii na trhu

a preferenciám zákazníkov a umožňuje lepšie využívanie existujúceho trhového potenciálu.

- (3) Komisia preskúmala uvedené zmeny a doplnenia a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmeny a doplnenia sú malé, Komisia ich môže schváliť bez použitia postupu ustanoveného v článkoch 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Thüringer Rotwurst“ sa schvaľujú tak, ako sa uvádzajú v prílohe I.

Článok 2

Aktualizovaný jednotný dokument sa nachádza v prílohe II.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 2. septembra 2010

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 327, 18.12.1996, s. 11.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 330, 18.12.2003, s. 13.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Thüringer Rotwurst“:

1. V bode 4.2. Opis sa tretí pododsek nahrádza takto:

„Thüringer Rotwurst sa predáva čerstvá v čreve alebo mechúre alebo konzervovaná v sklenených pohároch alebo v iných nádobách okrem umelých čriev.“

2. V bode 4.5. Spôsob výroby sa siedma veta nahrádza takto:

„Zmes sa potom nie príliš natesno plní do čriev alebo mechúra ošípanej a ohrieva sa vo vodnom kúpeli 80 minút pri 85 °C alebo 105 minút pri 85 °C (v prípade mechúra) alebo sa konzervuje v sklenených pohároch alebo v iných nádobách okrem umelých čriev.“

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„THÜRINGER ROTWURST“

ES č.: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Thüringer Rotwurst“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Nemecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Typ 1.2. Mäsové výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Ide o špeciálnu krvavú klobásu vyrábanú z vybraných kvalitných surovín, pričom jej vysokú kvalitu dokazuje pravidelný vzhľad v reze, jasne červené zafarbenie a korenistá aróma. Jej osobitným charakteristickým znakom sú kúsky chudého mäsa (aspoň 35 %, pričom niektoré z nich možno nahradiť kúskami pečene, srdca alebo jazyka) a lalokom úplne zbaveným kože (do 35 %). Okrem masy krvi a kože klobása obsahuje približne 5 % pečene. Thüringer Rotwurst sa predáva čerstvá v čreve alebo mechúre, alebo zakonzervovaná v sklenených pohároch alebo v iných nádobách okrem umelých čriev.

Zloženie:

Na 100 kg klobásy treba 55 kg predvareného bravčového mäsa bez šliach s maximálnym obsahom viditeľného tuku 5 %, 25 kg predvareného laloku bez kože, 5 kg surovej bravčovej pečene, 7,5 kg konzervovanej krvi ošípanej, 7,5 kg varenej kože; dusičnanovú konzervačnú soľ, zmes korenia (konkrétne mletého čierneho korenia, durínskeho majoránu a cibule).

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Úplný proces výroby krvavej klobásy sa uskutočňuje v konkrétnej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.*

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Spolková krajina Durínsko

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Výroba klobásky „Thüringer Rotwurst“ má v Durínsku už niekoľkostoročnú tradíciu. Pre obchod s mäsovými výrobkami je charakteristická a od nepamäti sa vyrába a konzumuje na obľúbených zabíjačkových slávnostiach na hospodárstvach v Durínsku. V súčasnosti sa vyrába v celom regióne Durínska, kde existuje niekoľko významnejších výrobcov. Miesto pôvodu sa v názve zachovalo, pretože v čase bývalej NDR sa používalo iba ako jedinečné označenie zemepisného pôvodu.

5.2. Špecifickosť výrobku

Durínske klobásky vrátane „Thüringer Rotwurst“ majú od nepamäti v Nemecku aj za jeho hranicami už viac ako 200 rokov dobrú povesť. Vďaka vynikajúcej chuti je klobása „Thüringer Rotwurst“ známa a široko-d'aleko vyhľadávaná a nazýva sa aj „kráľovnou krvavých klobás“.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Povesť klobásky Thüringer Rotwurst sa zakladá na zručnosti a skúsenosti durínskych mäsiarov a tradičných receptoch.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Markenblatt zv. 20 zo 16.5.2008, časť 7a-bb, s. 33365

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