KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 779/2010

(2010. gada 2. septembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgus specifikācijas grozījumus attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Thüringer Rotwurst* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1] un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija izvērtēja Vācijas pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Thüringer Rotwurst*, kas reģistrēta ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 2400/96 [2], kurā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 2206/2003 [3].

(2) Pieteikums iesniegts, lai grozītu specifikāciju, iekļaujot tajā papildu iepakojuma veidus, konkrētāk, lai atļautu izmantot plastmasas bundžas, bet ne mākslīgu apvalku. Šāda veida iepakojums vairāk atbilst faktiskajai tirgus situācijai un patērētāju izvēlei un ļauj izmantot esošo tirgus potenciālu.

(3) Komisija izskatīja minētos grozījumus un nolēma, ka tie ir pamatoti. Tā kā grozījumi ir maznozīmīgi, Komisija tos var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 6. un 7. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Specifikācijas grozījumi attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Thüringer Rotwurst*, kā norādīts I pielikumā, ir apstiprināti.

2. pants

Atjauninātais vienotais dokuments ir iekļauts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 2. septembrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[2] OV L 327, 18.12.1996., 11. lpp.
[3] OV L 330, 18.12.2003., 13. lpp.

I PIELIKUMS

Produkta ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Thüringer Rotwurst* specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

1) specifikācijas punktā "4.2. Apraksts" trešo daļu aizstāj ar šādu tekstu:

"*Thüringer Rotwurst* pārdod svaigas, pildītas cūku loku zarnu apvalkā vai urīnpūšļa apvalkā, vai konservētas stikla bundžās vai citā iepakojumā, izņemot mākslīgā apvalkā.";

2) specifikācijas punktā "4.5. Ražošanas metode" septīto teikumu aizstāj ar šādu:

"Tad maisījumu ne pārāk blīvi iepilda cūkas loku zarnu apvalkā vai urīnpūšļa apvalkā un vāra verdošā ūdenī 80 minūtes 85 °C temperatūrā vai (izmantojot urīnpūšļa apvalkus) 105 minūtes 85 °C temperatūrā, vai konservē stikla bundžās vai citā iepakojumā, izņemot mākslīgā apvalkā."

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"THÜRINGER ROTWURST"

EK Nr.: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums**

Thüringer Rotwurst

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Vācija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Tā ir tradicionāla asinsdesa, kas izgatavota no augstvērtīgām izejvielām, un par tās augsto kvalitāti liecina jebkurā griezuma vietā viendabīgais desas saturs, koši sarkanā krāsa un pikantais aromāts. Īpaša iezīme ir desas masā iejaukti liesas gaļas kubveida gabaliņi (vismaz 35 %, daļu var aizstāt ar aknām, sirdi vai mēli) un ganaši (līdz pat 35 %), kam rūpīgi noņemta āda. Papildus asinīm/ādai desa satur arī aptuveni 5 % aknu. *Thüringer Rotwurst* pārdod svaigas, pildītas cūku loku zarnu apvalkā vai urīnpūšļa apvalkā, vai konservētas stikla bundžās vai citā iepakojumā, izņemot mākslīgā apvalkā.

Sastāvs:

uz 100 kg desas vajadzīgi 55 kg iepriekš novārītas cūkgaļas bez cīpslām un ar maksimāli 5 % redzamu tauku, 25 kg iepriekš novārītu ganašu bez ādas, 5 kg jēlu cūkas aknu, 7,5 kg recinātu cūkas asiņu, 7,5 kg novārītas ādas; nitrātsāls, garšvielu maisījums (jo īpaši malti pipari, Tīringenes majorāns un sīpoli).

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Viss asinsdesas ražošanas process tiek veikts norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Tīringenes federālā zeme

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Thüringer Rotwurst ražošana ir gadsimtiem sena tradīcija Tīringenē. Šis produkts ieņem nozīmīgu vietu Tīringenes miesnieku amata tradīcijās, un kopš neatminamiem laikiem to izgatavo un ēd populārajos cūku kaušanas svētkos. Mūsdienās šo desu ražo visā Tīringenes reģionā. Desu ražo arī vairāki rūpnieciskie ražotāji. Izcelsmes vietas nosaukums ir saglabāts, jo bijušās VDR laikā to izmantoja tikai kā vienīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

5.2. *Produkta specifika*

Tīringenes desas, tostarp *Thüringer Rotwurst*, kopš neatminamiem laikiem ir iecienītas visā Vācijā un vairāk nekā 200 gadu ārpus tās. Lieliskās garšas dēļ *Thüringer Rotwurst* ir plaši zināma un pieprasīta, un to dēvē arī par "asinsdesu karalieni".

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Thüringer Rotwurst reputācija ir balstīta uz Tīringenes miesnieku prasmēm un pieredzi, kā arī tradicionālajām receptēm.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Markenblatt, 20. sēj., 16.5.2008., 7a-bb daļa, 33365. lpp.

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