UREDBA KOMISIJE (EU) št. 779/2010

z dne 2. septembra 2010

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Thüringer Rotwurst (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ([1]) ter zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je preučila vlogo Nemčije za odobritev v skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 predloga za spremembo podrobnosti specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Thüringer Rotwurst“, ki je bila registrirana z Uredbo (ES) št. 2400/96 ([2]), kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) št. 2206/2003 ([3]).

(2) Namen vloge je spremeniti specifikacijo z razširitvijo oblik pakiranja, predvsem, da se dovoli uporaba plastičnih posod, vendar umetni ovoji za klobase še vedno niso dovoljeni. To je bolj v skladu s stanjem na trgu in željami potrošnikov ter odpira obstoječ tržni potencial.

(3) Komisija je preučila zadevne spremembe in odločila, da so utemeljene. Ker so spremembe manjše, jih lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Spremembe specifikacij za zaščiteno geografsko označbo „Thüringer Rotwurst“, kot so navedene v Prilogi I, se odobrijo.

Člen 2

Posodobljen enotni dokument je določen v Prilogi II.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 2. septembra 2010

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.
([2]) UL L 327, 18.12.1996, str. 11.
([3]) UL L 330, 18.12.2003, str. 13.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Thüringer Rotwurst“ se spremeni naslednje:

1. V točki „4.2 Opis“ se tretji pododstavek nadomesti z naslednjim:

„Krvavica ‚Thüringer Rotwurst‘ se prodaja sveža, polnjena v živalsko črevo ali mehur ali konzervirana v stekleni ali drugi posodi, ne sme pa biti polnjena v umetni ovoj.“

2. V točki „4,5 Metoda pridobivanja“ se sedmi stavek nadomesti z naslednjim:

„Prašičje črevo ali mehur se narahlo polni z mešanico, nato se kuha na pari 80 minut pri temperaturi 85 °C ali (kadar se uporabi mehur) 105 minut pri temperaturi 85 °C ali se konzervira v stekleni ali drugi posodi, ne sme pa se uporabiti umetni ovoj.“

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„THÜRINGER ROTWURST“

Št. ES: DE-PGI-0105-0224–18.02.2009

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Thüringer Rotwurst“

2. **Država članica ali tretja država**

Nemčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Vrsta 1.2 Mesni proizvodi

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

To je posebej okusna krvavica iz izbranih surovin visoke kakovosti. O njeni visoki kakovosti pričajo pravilna oblika rezin, svetlo rdeča obarvanost in pikantna aroma. Posebna značilnost so kocke pustega mesa (najmanj 35 %, del mesa lahko nadomestijo jetra, srce ali jezik) in meso iz ličnic, ki se mu popolnoma odstrani koža (do 35 %), ki se primešata zmesi za klobase. Poleg krvi in kože klobasa vsebuje približno 5 % jeter. „Thüringer Rotwurst“ se prodaja sveža, polnjena v živalsko črevo ali mehur ali konzervirana v stekleni ali drugi posodi, ne sme pa biti polnjena v umetni ovoj.

Sestava:

Za 100 kg klobase je potrebnih 55 kg vnaprej kuhanega svinjskega mesa brez kit z največ 5 % vidne maščobe, 25 kg vnaprej kuhanega mesa iz ličnic brez kože, 5 kg surovih svinjskih jeter, 7,5 kg osoljene svinjske krvi in 7,5 kg kuhane kože; nitratna sol, mešanica začimb (predvsem mleti črni poper, turinški majaron in čebula).

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celoten proizvodni postopek za krvavice poteka znotraj opredeljenega geografskega območja.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

—

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Zvezna dežela Turingija

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnost geografskega območja*

Krvavica „Thüringer Rotwurst“ ima stoletno tradicijo v Turingiji. V mesnicah je prisotna ves čas in se že od nekdaj proizvaja in uživa na priljubljenih mesarskih prireditvah v Turingiji. Danes se proizvaja po vsej Turingiji. Obstaja več večjih proizvajalcev. Poreklo imena je ohranjeno, ker se je v času nekdanje Nemške demokratične republike uporabljalo le kot pristna označba geografskega porekla.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Turinške klobase, vključno s krvavico „Thüringer Rotwurst“, že več kot 200 let uživajo velik ugled v Nemčiji in tudi drugje. Zaradi svojega izrednega okusa je krvavica „Thüringer Rotwurst“ poznana in iskana daleč naokoli ter jo imenujejo tudi „kraljica krvavic“.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in posebno kakovostjo ali drugo značilnostjo proizvoda (pri ZOP) oziroma posebno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Ugled krvavice „Thüringer Rotwurst“ temelji na znanju in izkušnjah turinških mesarjev in receptih, ki prehajajo iz roda v rod.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Markenblatt, 20. zvezek, z dne 16.5.2008, del 7a-bb, str. 33365

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