REGULAMENTO (UE) N.º 780/2010 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 Leberwurst (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 do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Thüringer Leberwurst», 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, tornando obrigatória a utilização de invólucro natural e 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 Leberwurst», 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 ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Thüringer Leberwurst»:

Na rubrica «4.2. Descrição», o final do primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«A massa é introduzida em invólucro natural de tripa ou bexiga de suíno ou tripa de bovino, 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 LEBERWURST»

N.º CE: DE-PGI-0105-0222-02.02.2009

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome**

«Thüringer Leberwurst»

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 um enchido de fígado com características típicas de matança caseira e uma nota picante, vendido fresco ou em conserva. O ingrediente principal é o fígado fresco. A matéria gorda é constituída por diafragma e toucinho isento de courato. A massa é introduzida em invólucro natural de tripa ou bexiga de suíno ou tripa de bovino, ou conservada em boiões de vidro ou outros recipientes, excepto invólucro artificial.

Composição:

Carne de suíno, fígado de suíno, sal nitrificado, cebolas estufadas, mistura de condimentos (nomeadamente pimenta moída e manjerona de Thüringen), fumagem.

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 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 *Leberwurst* de Thüringen tem uma tradição secular. Será provavelmente tão antiga como a própria profissão de cortador em Thüringen. É hoje ainda produzida nas festas da matança do porco, muito populares na região, e comida à saída da panela. Faz parte dos produtos propostos por quase todos os fabricantes de produtos cárneos e de enchidos de Thüringen. 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*

Os enchidos de Thüringen, de que a Leberwurst de Thüringen faz parte, gozam de uma boa reputação na Alemanha e noutros países desde há mais de 200 anos. A Leberwurst de Thüringen faz parte dos enchidos mais apreciados de Thüringen.

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 da «Thüringer Leberwurst» deve-se não só à arte e experiência dos cortadores de Thüringen, como também às receitas herdadas de geração em geração.

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. 33363

http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/148