REGOLAMENTO (UE) N. 780/2010 DELLA COMMISSIONE

del 2 settembre 2010

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Thüringer Leberwurst (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) La Commissione ha esaminato la domanda di approvazione presentata dalla Germania ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, di una modifica minore del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Thüringer Leberwurst», registrata con il regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione [2], modificato dal regolamento (CE) n. 2206/2003 [3].

(2) Scopo della domanda è modificare il disciplinare rendendo obbligatorio l'uso del budello naturale e introducendo altri tipi di confezionamento, in particolare per consentire l'uso di contenitori di plastica, ma non quello del budello artificiale. Ciò risponde meglio alla realtà del mercato e alle preferenze del consumatore, consentendo di sfruttare il potenziale di mercato esistente.

(3) La Commissione ha esaminato le modifiche e ha concluso che sono giustificate. Considerato che si tratta di modifiche minori, la Commissione può approvarle senza ricorrere alla procedura di cui agli articoli 6 e 7 del detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Le modifiche del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Thüringer Leberwurst», quali indicate nell'allegato I, sono approvate.

Articolo 2

Il documento unico aggiornato è riportato nell'allegato II.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 2 settembre 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

[1] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
[2] GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11.
[3] GU L 330 del 18.12.2003, pag. 13.

ALLEGATO I

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Thüringer Leberwurst» è modificato come segue:

Alla voce «4.2. Descrizione», l'ultima frase del primo comma è sostituita dalla seguente:

«La salsiccia è insaccata in budello naturale, quale crespone di suino, vescica o budello di bovino, oppure conservata in vasi di vetro o di altro materiale, escluso il budello artificiale.»

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine

«THÜRINGER LEBERWURST»

Numero CE: DE-PGI-0105-0222-02.02.2009

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Thüringer Leberwurst»

2. **Stato membro o paese terzo**

Germania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Si tratta di una salsiccia di fegato, di fattura artigianale, con un pronunciato aroma speziato, venduta fresca o conservata, il cui ingrediente principale è il fegato fresco. La parte grassa è composta da pancetta priva di cotenna e lardo. La salsiccia è insaccata in budello naturale, quale crespone di suino, vescica o budello di bovino, oppure conservata in vasi di vetro o di altro materiale, escluso il budello artificiale.

Composizione:

carne suina, fegato suino, sale nitritato per salamoia, cipolle brasate, miscela di spezie (in particolare pepe macinato e maggiorana di Turingia), fumo.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo produttivo avviene nella zona geografica indicata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Turingia

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La tradizione della «Thüringer Leberwurst» in Turingia è secolare, probabilmente antica quanto il commercio di carni in Turingia. Ancora oggi è preparata nel corso delle popolari «feste della macellazione» ed è consumata direttamente dalla caldaia. Rientra nell'assortimento proposto da praticamente tutti i produttori di carni e insaccati in Turingia. Il legame del nome con la provenienza geografica è stato mantenuto, poiché nell'ex DDR questa denominazione è stata impiegata unicamente come indicazione autentica dell'origine geografica.

5.2. *Specificità del prodotto*

Gli insaccati della Turingia, fra cui da tempi immemorabili figura la «Thüringer Leberwurst», da più di duecento anni godono di buona reputazione in Germania e all'estero. La «Thüringer Leberwurst» è tra le salsicce più popolari della Turingia.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La reputazione della «Thüringer Leberwurst» è fondata sull'abilità e l'esperienza dei macellai della Turingia e sulle ricette trasmesse di generazione in generazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Markenblatt Vol. 20 del 16.5.2008, parte 7a-bb, pag. 33363

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