РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 780/2010 НА КОМИСИЯТА

от 2 септември 2010 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания (Thüringer Leberwurst (ЗГУ)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1], и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) Комисията разгледа заявлението на Германия за одобрение, подадено съгласно член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006, за изменение на елементите на спецификацията на защитеното географско указание „Thüringer Leberwurst“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията [2], изменен с Регламент (ЕО) № 2206/2003 [3].

(2) Заявлението има за цел да се внесе изменение в спецификацията, което да направи задължително използването на обвивка с естествен произход и да разшири формата на опаковката, по-специално да се позволи използването на пластмасови буркани, но не и изкуствена обвивка. Тази промяна отговаря на пазарната действителност и предпочитанията на потребителите и позволява да се използва съществуващият пазарен потенциал.

(3) Комисията разгледа съответните изменения и стигна до заключението, че те са обосновани. Тъй като промените са незначителни, Комисията може да ги одобри, без да използва процедурата, предвидена в членове 6 и 7 от същия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Одобряват се промените в спецификацията на защитеното географско указание „Thüringer Leberwurst“, както са описани в приложение I.

Член 2

Актуализираният единен документ фигурира в приложение II.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 2 септември 2010 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
[2] ОВ L 327, 18.12.1996 г., стр. 11.
[3] ОВ L 330, 18.12.2003 г., стр. 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Спецификацията на защитеното географско указание „Thüringer Leberwurst“ се изменя, както следва:

В точка „4.2. Описание“ последното изречение от първия параграф се заменя със следното:

„Колбасът се пълни в обвивка с естествен произход, като свинско дебело черво, мехур или телешко тънко черво, или се консервира в стъклени буркани или други опаковки, с изключение на изкуствена обвивка.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„THÜRINGER LEBERWURST“

ЕО №: DE-PGI-0105-0222-02.02.2009

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование**

„Thüringer Leberwurst“

2. **Държава-членка или трета държава**

Германия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Това е колбас от типа „домашно производство“, произведен от черен дроб, с пикантен вкус, който се продава в прясно или консервирано състояние. Основната съставка е пресен черен дроб. Мазните части се състоят от сланина и свински гърди, без кожа. Колбасът се пълни в обвивка с естествен произход, като свинско дебело черво, мехур или телешко тънко черво, или се консервира в стъклени буркани или други опаковки, с изключение на изкуствена обвивка.

Състав:

свинско месо, свински черен дроб, нитритна сол за консервиране, задушен лук, смес от подправки (по-специално смлян черен пипер и риган от Тюрингия), пушек.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Целият производствен процес се извършва в посочената географска област.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

—

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Тюрингия

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Традицията в Тюрингия за производството на „Thüringer Leberwurst“ съществува от векове насам. Тя най-вероятно датира от самото начало на занаята на месарите в Тюрингия. Дори в наши дни колбасът все още се произвежда по време на известните „фестивали на касапите“ в областта и се яде пресен от тенджерата, в която се приготвя. Той е част от асортимента, предлаган от почти всеки производител на месни продукти или колбаси в Тюрингия. Произходът на името е запазен, защото в бившата ГДР е използвано като оригинално указание за географски произход.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Колбасите от Тюрингия, към които от незапомнени времена спада и „Thüringer Leberwurst“, се радват на голяма популярност в Германия и извън нея повече от 200 години. „Thüringer Leberwurst“ е сред най-известните колбаси в Тюрингия.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Популярността на „Thüringer Leberwurst“ се дължи на уменията и опита на месарите в Тюрингия и рецептите, които се предават през поколенията.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Markenblatt (регистър на марките), том 20, 16.5.2008 г., част 7а-бб, стр. 33363

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