A BIZOTTSÁG 779/2010/EU RENDELETE

(2010. szeptember 2.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Thüringer Rotwurst [OFJ])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Németország kérelmét a 2206/2003 rendelettel [2] módosított 2400/96/EK bizottsági rendelet [3] alapján bejegyzett „Thüringer Rotwurst” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás bizonyos módosításának jóváhagyására.

(2) A módosítási kérelem célja, hogy a termékleírás újabb csomagolási módokkal egészüljön ki, ezek között is különösen a műbőrtől eltérő műanyag edény alkalmazásával. Ez jobban megfelel a piaci viszonyoknak és a fogyasztói preferenciáknak, és elősegíti a meglévő piaci lehetőségek jobb kiaknázását.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosításokat. Mivel a módosítások kisebb jelentőségűek, a Bizottság az említett rendelet 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja őket,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A Bizottság jóváhagyja a „Thüringer Rotwurst” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának e rendelet I. mellékletében meghatározott módosításait.

2. cikk

Az aktualizált egységes dokumentumot e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. szeptember 2-án.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL L 330., 2003.12.18., 13. o.
[3] HL L 327., 1996.12.18., 11. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Thüringer Rotwurst” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának következő módosításait:

1. A „4.2. Leírás” pontban a harmadik albekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„A Thüringer Rotwurstot frissáruként vastagbélbe vagy hólyagba töltve, illetve konzervként üvegedénybe vagy más, a műbéltől eltérő tárolóeszközbe helyezve értékesítik.”

2. A „4.5. Az előállítás módja” pontban a hetedik mondat helyébe a következő szöveg lép:

„A keveréket ekkor lazán sertésvastagbélbe vagy -hólyagba töltik, majd a hurkát vagy 80 percig főzik 85 °C fokon, illetve a hólyag esetében 105 percig 85 °C fokon, vagy pedig üvegedénybe vagy más, a műbéltől eltérő tárolóeszközbe helyezve tartósítják.”

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„THÜRINGER ROTWURST"

EK-szám: DE-PGI-0105-0224-2009.02.18.

OFJ (X) OEM ( )

1. **Név**

„Thüringer Rotwurst"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály. Húsipari termékek

3.2. *Az 1. pontban megadott nevet viselő termék leírása*

Válogatott minőségi alapanyagokból készült véreshurka-különlegesség, amelynek kiváló minőségéről az egyenletes vágási felület, az élénkvörös szín és a pikáns aroma tanúskodik. Különös jellemzői a töltelékhez adott sóványhús-kockák (legalább 35 %, ennek egy része helyettesíthető májjal, szívvel vagy nyelvvel) és a gondosan megnyúzott pofahús (legfeljebb 35 %). Véren és bőrön kívül a töltelék kb. 5 %-ban májat is tartalmaz. A Thüringer Rotwurstot frissáruként vastagbélbe vagy hólyagba töltve, illetve tartósított áruként üvegedénybe vagy más, a műbéltől eltérő tárolóeszközbe helyezve értékesítik.

Összetétele:

100 kg hurkatöltelék tartalma: 55 kg előfőzött, inak nélküli sertéshús legfeljebb 5 %-os látható zsírtartalommal, 25 kg előfőzött, bőr nélküli pofahús, 5 kg nyers sertésmáj, 7,5 kg sózott sertésvér, 7,5 kg főzött bőr, nitrátsó, fűszerkeverék (őrölt fekete bors, thüringiai majoránna és hagyma).

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

A véres hurka egész előállítási folyamata a meghatározott földrajzi területen zajlik.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Thüringia szövetségi tartomány

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Thüringer Rotwurst készítésének évszázados hagyománya van Thüringiában. A thüringiai hentesáru-kínálat elengedhetetlen alkotóeleme, amelyet a népszerű falusi disznóvágásokon ősidők óta készítenek és fogyasztanak. Előállítása napjainkban Thüringia-szerte folyik, néhány igen jelentős gyártó is található itt. Az elnevezésben továbbra is tükröződik a termék eredete, mert az egykori NDK-ban kizárólag a valóban e földrajzi területről származó termékek eredetmegjelölésére használták.

5.2. *A termék sajátosságai*

A thüringiai hurka- és kolbászféleségek, amelyek közé a Thüringer Rotwurst is tartozik, immár több mint 200 éve jó hírnévnek örvendenek Németország-szerte és annak határain túl. Páratlan ízvilágával a Thüringer Rotwurst nemcsak messze földön közismertté, de közkedveltté is vált, nem véletlenül nevezik a véres hurkák királynőjének.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A Thüringer Rotwurst a thüringiai hentesek hozzáértésének és tapasztalatának, valamint az áthagyományozott recepteknek köszönheti hírnevét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Markenblatt, 2008. május 16-i 20. kötet, 7a-bb. rész, 33365. o.

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