REGOLAMENTO (UE) N. 779/2010 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 Rotwurst (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 Rotwurst», 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 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 Rotwurst» è così modificato:

1) alla voce «4.2. Descrizione», il testo del terzo comma è sostituito dal seguente:

«La Thüringer Rotwurst è venduta fresca in crespone o in vescica o sotto forma di conserva in vasi di vetro o altri contenitori, escluso il budello artificiale.»;

2) alla voce «4.5. Metodo di produzione», la settima frase è sostituita dalla seguente:

«La miscela è quindi insaccata senza compattarla troppo nel crespone di suino o nella vescica ed è poi cotta a bagnomaria per 80 minuti a 85 °C o 105 minuti a 85 °C (vescica), oppure conservata in vasi di vetro o altri contenitori, 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 ROTWURST»

Numero CE: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Thüringer Rotwurst»

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 uno speciale sanguinaccio preparato con materie prime di qualità, la cui eccellenza è sottolineata dall'aspetto omogeneo della sezione, dal colore rosso vivo e dall'aroma speziato. Una sua caratteristica specifica sono i dadi di carne magra inseriti nell'impasto (pari almeno al 35 %; parte della carne magra può essere sostituita da fegato, cuore o lingua) e il guanciale accuratamente rifilato (fino al 35 %). Oltre al sangue e alla cotenna, la salsiccia contiene anche circa il 5 % di fegato. La Thüringer Rotwurst è venduta fresca in crespone o in vescica oppure sotto forma di conserva in vasi di vetro o in altri contenitori, escluso il budello artificiale.

Composizione:

Per 100 kg di salsiccia sono necessari 55 kg di carne suina precotta priva di cartilagini e contenente non oltre il 5 % di grasso visibile, 25 kg di guanciale precotto e scotennato, 5 kg di fegato suino crudo, 7,5 kg di sangue suino in salamoia, 7,5 kg di cotenna cotta, sale nitritato per salamoia, miscela di spezie (in particolare pepe nero macinato, maggiorana di Turingia e cipolle).

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 delle salsicce di sanguinaccio avviene nella zona geografica indicata.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il Land federale di Turingia

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La Thüringer Rotwurst vanta una tradizione secolare in Turingia. È una presenza costante nella macelleria artigianale ed è preparata e consumata, spesso da tempi immemorabili, nelle popolari feste della macellazione in Turingia. Attualmente è prodotta in tutta la regione della Turingia. Vi sono anche diversi grandi produttori. Il legame del nome con la provenienza geografica è stato mantenuto, poiché ai tempi dell'ex DDR questa denominazione è stata impiegata unicamente come indicazione autentica dell'origine geografica.

5.2. *Specificità del prodotto*

Da oltre 200 anni gli insaccati della Turingia, tra cui da tempi immemorabili figura la Thüringer Rotwurst, godono di buona reputazione in Germania e all'estero. La Thüringer Rotwurst è particolarmente nota e ricercata per il suo gusto eccellente ed è anche soprannominata la «regina dei sanguinacci».

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 Rotwurst è fondata sull'abilità e l'esperienza dei macellai di 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. 33365

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