KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 779/2010

af 2. september 2010

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Thüringer Rotwurst (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har undersøgt Tysklands ansøgning om godkendelse i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 af ændringer i dele af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Thüringer Rotwurst« registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2400/96 [2] som ændret ved forordning (EF) nr. 2206/2003 [3].

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen, så det tillades at anvende flere slags emballager, navnlig plastbeholdere, men ikke kunstig tarm. Dette er mere i overensstemmelse med de faktiske forhold på markedet og forbrugernes præferencer, og det gør det muligt at frigøre eksisterende markedspotentiale.

(3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er begrundede. Eftersom det er mindre ændringer, kan Kommissionen godkende dem uden at anvende procedurerne beskrevet i den nævnte forordnings artikel 6 og 7 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændringerne i varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Thüringer Rotwurst« som beskrevet i bilag I godkendes.

Artikel 2

Det ajourførte enhedsdokument er anført i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 2. september 2010.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
[2] EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11.
[3] EUT L 330 af 18.12.2003, s. 13.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Thüringer Rotwurst« foretages følgende ændringer:

1) Det tredje afsnit under punkt »4.2. Beskrivelse« affattes således:

» »Thüringer Rotwurst« sælges fersk i svinekrusetarm eller svineblære eller som konserves i glas eller andre beholdere, med undtagelse af kunsttarm.«

2) Under punkt »4.5. Produktionsmetode« affattes syvende punktum således:

»Derpå stoppes blandingen, ikke for hårdt pakket, i svinekrusetarme eller -blærer og koges i vandbad i 80 minutter ved 85 °C eller (for blærer) 105 minutter ved 85 °C, eller den konserveres i glas eller andre beholdere, med undtagelse af kunsttarm.«

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»THÜRINGER ROTWURST«

EF-Nr.: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Thüringer Rotwurst«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Thüringer Rotwurst« er en blodpølsespecialitet af udsøgte råvarer af høj kvalitet, som giver pølsen dens jævne skæreflade, klare røde farve og stærkt krydrede smag. Et særligt kendetegn er de terningformede stykker magert kød, som er indlagt i pølsen (mindst 35 %, en del kan være erstattet med stykker af lever, hjerte eller tunge), og kæbe uden svær (op til 35 %). Ud over blandingen af blod og svær indeholder pølsen også ca. 5 % lever. »Thüringer Rotwurst« sælges fersk i svinekrusetarm eller svineblære eller som konserves i glas eller andre beholdere, med undtagelse af kunsttarm.

Sammensætning:

100 kg pølse indeholder 55 kg forkogt svinekød uden sener med højst 5 % synligt fedt, 25 kg forkogt kæbe uden svær, 5 kg rå svinelever, 7,5 kg saltet svineblod, 7,5 kg kogt svær, nitrit, krydderiblanding (navnlig med stødt sort peber, Thüringer-merian og løg).

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke produktionsetaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i produktionen af blodpølsen finder sted i det definerede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Bundesland Thüringen

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

I Thüringen er der en århundreder gammel tradition for at fremstille »Thüringer Rotwurst«. Pølsen er et basisprodukt hos slagterne i Thüringen, og den er fra gammel tid blevet fremstillet til de meget populære slagtefester i Thüringen. I dag fremstilles den overalt i regionen Thüringen. Her findes der også flere større producenter. Oprindelsesbetegnelsen er blevet bibeholdt, fordi den i det tidligere DDR kun blev anvendt som ægte geografisk oprindelsesbetegnelse.

5.2. *Produktets egenart*

Pølsevarer fra Thüringen, heriblandt »Thüringer Rotwurst«, har i over 200 år været meget værdsatte både i Tyskland og i udlandet. »Thüringer Rotwurst« er velkendt og efterspurgt på grund af sin udsøgte smag, og den kaldes også »blodpølsernes konge«.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Pølsens gode renommé skyldes Thüringen-slagternes håndelag og erfaring og de nedarvede opskrifter.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Markenblatt Vol. 20 of 16.5.2008, Part 7a-bb, p. 33365

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