32010R0779

3.9.2010. SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 233/15

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 779/2010

od 2. rujna 2010.

o odobrenju izmjena koje nisu manje specifikacije za naziv upisan u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Thüringer Rotwurst (PGI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno njezin članak 9. stavak 2. drugu rečenicu,

budući da:

(1) U skladu s člankom 9. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je ispitala zahtjev Njemačke za odobrenje izmjena detalja specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Thüringer Rotwurst" registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 2400/96 ([2]), kako je izmijenjena Uredbom br. 2206/2003 ([3]).

(2) Svrha zahtjeva je izmijeniti specifikaciju proširenjem načina pakiranja, posebno kako bi se omogućilo korištenje plastičnih posuda, ali ne i omota od umjetnih materijala. Ovo je više u skladu s tržišnim okolnostima i povlasticama potrošača i omogućava otvaranje postojećeg potencijala
tržišta.

(3) Komisija je ispitala dotične izmjene i zaključila da su opravdane. S obzirom da su ovo manje izmjene, Komisija ih može odobriti bez uporabe postupka utvrđenog u člancima 6. i 7. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Odobravaju se izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Thüringer Rotwurst", koja je utvrđena u Prilogu I.

Članak 2.

Ažurirani jedinstveni dokument utvrđen je u Prilogu II.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 2. rujna 2010.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

([1]) SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
([2]) SL L 327, 18.12.1996., str. 11.
([3]) SL L 330, 18.12.2003., str. 13.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Thüringer Rotwurst” mijenja se kako slijedi:

1. U točki „4.2. Opis”, treći podstavak zamjenjuje se sljedećim:

„Thüringer Rotwurst prodaje se svježa u crijevima ili mjehuru ili konzervirana u staklenkama ili drugim posudama, osim u omotu od umjetnih materijala.”

2. U točki „4.5. Metoda proizvodnje”, sedma rečenica zamjenjuje se sljedećim:

„Svinjska crijeva ili mjehur se ne previše čvrsto pune smjesom, te se potom kuhaju na pari 80 minuta pri temperaturi od 85 °C ili (za mjehur) 105 minuta pri temperaturi od 85 °C ili se konzerviraju u staklenkama ili drugim posudama, osim omota od umjetnih materijala.”

PRILOG II.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode

„THÜRINGER ROTWURST"

EZ br. DE-PGI-0105-0224-18.02.2009.

PGI (X) PDO ()

1. **Naziv**

„Thüringer Rotwurst"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda:*

Vrsta 1.2. Proizvodi na osnovi mesa

3.2. *Opis proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 1.*

Ovo je posebno ukusna krvavica napravljena od izabranih sirovina visoke kvalitete, njenu visoku kvalitetu dokazuje pravilni oblik nareska, njena jarko crvena boja i pikantni okus. Posebna obilježja su kocke nemasnog mesa (najmanje 35 %, dio se može zamijeniti s jetrom, srcem ili jezikom) i meso iz obraza, kojem se temeljito odstrani koža (do 35 %), koji se dodaju smjesi za kobasice. Osim krvi/kože, kobasica također sadržava otprilike 5 % jetre. „Thüringer Rotwurst" prodaje se svježa u crijevima ili mjehuru ili konzervirana u staklenkama ili drugim posudama, osim u omotu od umjetnih materijala.

Sastav:

Za 100 kg kobasice potrebno je 55 kg prethodno kuhane svinjetine bez žila s najviše 5 % vidljive masnoće, 25 kg prethodno kuhanog mesa iz obraza bez kože, 5 kg sirove svinjske jetre, 7,5 kg usoljene svinjske krvi, 7,5 kuhane kože; nitritna sol za salamurenje, začinska mješavina začina (posebno mljeveni crni papar, turinški mažuran i crveni luk).

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Stočna hrana (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju izvoditi u određenom zemljopisnom području*

Cjelokupni proizvodni postupak za krvavice odvija se unutar određenog zemljopisnog područja.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

—

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Savezna država Thüringen

5. **Veza sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

„Thüringer Rotwurst" ima stoljetnu tradiciju u Thüringenu. Ona je stalno prisutna u mesarstvu te se pravi i jede gotovo od pamtivijeka na omiljenim mesarskim priredbama u Thüringenu. Danas se proizvodi diljem cijelog područja Thüringena. Također postoji više većih proizvođača. Porijeklo imena se zadržalo jer se u vrijeme bivše Njemačke Demokratske Republike koristilo kao izvorna oznaka zemljopisnog podrijetla.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Turinške kobasice, uključujući „Thüringer Rotwurst" već više od 200 godina uživaju veliki ugled u Njemačkoj i drugdje. Zahvaljujući svom izvrsnom okusu „Thüringer Rotwurst" je nadaleko i naširoko poznata i tražena te je se također naziva „kraljicom krvavih kobasica".

5.3. *Uzročna veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za PDO) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih značajki proizvoda (za PGI)*

Ugled „Thüringer Rotwurst" temelji se na vještini i iskustvu Turinških mesara i receptima, koji se nasljeđuju s generacije na generaciju.

Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Markenblatt 20. svezak od 16.5.2008., dio 7a-bb, str. 33365

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