

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 779/2010****z dnia 2 września 2010 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Thüringer Rotwurst (ChOG))**

KOMISJA EUROPEJSKA,

stwarza możliwość wykorzystania istniejącego potencjału rynkowego.

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotowe zmiany i stwierdziła, że są uzasadnione. W związku z tym, że są to zmiany nieznaczne, Komisja może je zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

a także mając na uwadze, co następuje:

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja przeanalizowała wniosek Niemiec w sprawie zatwierdzenia zmian elementów specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Thüringer Rotwurst”, zarejestrowanego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2400/96 <sup>(2)</sup> zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 2206/2003 <sup>(3)</sup>.

**Artykuł 1**

Niniejszym zatwierdza się zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Thüringer Rotwurst” wymienione w załączniku I.

- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez rozszerzenie rodzajów opakowania, w szczególności dzięki stosowaniu plastikowych słoików, z wyłączeniem osłonek sztucznych. Jest to lepiej dostosowane do realiów rynkowych i preferencji konsumentów oraz

**Artykuł 2**

Zmieniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II.

**Artykuł 3**Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 września 2010 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 327 z 18.12.1996, s. 11.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 330 z 18.12.2003, s. 13.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Thüringer Rotwurst” wprowadza się następujące zmiany:

1) w pkt „4.2. Opis” akapit trzeci otrzymuje brzmienie:

„„Thüringer Rotwurst» jest sprzedawany w stanie świeżym w jelicie lub pęcherzu lub jako konserwa w szklanym słoiku lub innym pojemniku, z wyjątkiem osłonek sztucznych.”;

2) w pkt „4.5. Metoda produkcji” zdanie siódme otrzymuje brzmienie:

„Nadzienie upycha się niezbyt ciasno w jelicie wieprzowym lub pęcherzu, po czym gotuje się w kąpeli wodnej (bain-marie) w temp. 85 °C przez 80 minut lub, w przypadku pęcherza, w temp. 85 °C przez 105 minut, lub przechowuje w szklanych słoikach bądź innych pojemnikach, z wyjątkiem osłonek sztucznych.”.

---

## ZAŁĄCZNIK II

## JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

## „THÜRINGER ROTWURST”

Nr WE: DE-PGI-0105-0224-18.02.2009

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„Thüringer Rotwurst”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Jest to specjalny rodzaj kaszanki otrzymywany z wybranych surowców wysokiej jakości, charakteryzujący się w związku z tym jednakowo wyglądającymi plastrami, jasno czerwoną barwą oraz pikantnym smakiem. W jego skład wchodzi kostki chudego mięsa (co najmniej 35 %, z czego część można zastąpić wątrołą, sercem lub ozorem) oraz pozbawione skóry mięso policzkowe (do 35 %). Poza mieszanką krwi i skóry kielbasa zawiera również około 5 % wątroby. „Thüringer Rotwurst” jest sprzedawany w stanie świeżym w jelicie lub pęcherzu lub jako konserwa w szklanym słoiku lub innym pojemniku, z wyjątkiem osłonek sztucznych.

Skład:

Do wyprodukowania 100 kg kielbasy potrzeba 55 kg ugotowanego wcześniej odżyłowanego mięsa wieprzowego z widoczną zawartością tłuszczu nieprzekraczającą 5 %, 25 kg ugotowanego wcześniej mięsa policzkowego bez skóry, 5 kg surowej wątroby wieprzowej, 7,5 kg peklowanej krwi wieprzowej oraz 7,5 kg ugotowanej skóry; sól do peklowania, mieszanka przyprawowa (w szczególności mielony czarny pieprz, majeranek z Turyngii i cebula).

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

## 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

## 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Cały proces produkcji kaszanki ma miejsce w wyznaczonym obszarze geograficznym.

## 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

## 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Kraj związkowy Turyngii

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

„Thüringer Rotwurst” ma wielowiekową tradycję w Turynii. Zajmuje stałe miejsce w tradycji wędliniarskiej Turynii, gdzie jest wytwarzany i konsumowany od stuleci podczas popularnych świńskich jarmarków. Obecnie jest produkowany w całym regionie Turynii. Tam też znajdują się jego najważniejsi producenci. Cechy charakterystyczne nazwy pozostały niezmienione, gdyż nazwa ta była wyłącznie używana w byłej NRD dla oznaczenia pochodzenia geograficznego.

### 5.2. Specyfika produktu

Kielbasy z Turynii, do których od niepamiętnych czasów należy „Thüringer Rotwurst”, cieszą się w Niemczech i za ich granicami doskonałą reputacją od ponad 200 lat. Dzięki swoim doskonałym wartościom smakowym kielbasa ta jest szeroko znana i ceniona. Jest też często zwana „królową kaszanek”.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Renoma „Thüringer Rotwurst” zbudowana jest na umiejętnościach i doświadczeniu producentów wędlin z Turynii oraz na recepturze przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt tom 20 z 16.5.2008, część 7a-bb, s. 33365

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

---