

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 780/2010****z dnia 2 września 2010 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Thüringer Leberwurst (ChOG))**

KOMISJA EUROPEJSKA,

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,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (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 Leberwurst”, zarejestrowanego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2400/96<sup>(2)</sup> zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 2206/2003<sup>(3)</sup>.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uczynienie obowiązkowym stosowanie jelita naturalnego zamiast osłonek sztucznych oraz poprzez rozszerzenie rodzajów opakowania, w szczególności dzięki stosowaniu plastikowych słoików. Jest to lepiej dostosowane do realiów rynkowych i preferencji konsumentów oraz

stwarza możliwość wykorzystania istniejącego potencjału rynkowego.

- (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,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Niniejszym zatwierdza się zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Thüringer Leberwurst”, które wymieniono w załączniku I.

*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 Leberwurst” wprowadza się następujące zmiany:

W pkt „4.2. Opis” ostatnie zdanie w akapicie pierwszym otrzymuje brzmienie:

„Nadzienie kiełbasy jest wkładane do naturalnego jelita, np. jelita lub pęcherza wieprzowego, jelita wołowego lub, w przypadku pakowania w konserwy, do szklanych słoików lub innych pojemników, 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 LEBERWURST”

Nr WE: DE-PGI-0105-0222-02.02.2009

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„Thüringer Leberwurst”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty mięsne

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

Jest to kielbasa typu wątrobianka, będąca wyrobem rzemieślniczym, o smaku pikantnym, sprzedawana w stanie świeżym bądź w konserwach. Jej głównym składnikiem jest świeża wątroba. Znajdujący się w niej tłuszcz pochodzi z pozbawionej skóry słoniny oraz boczku. Nadzienie kielbasy jest wkładane do naturalnego jelita, np. jelita lub pęcherza wieprzowego, jelita wołowego lub, w przypadku pakowania w konserwy, do szklanych słoików lub innych pojemników, z wyjątkiem osłonek sztucznych.

Skład:

mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa, sól do peklowania, smażona cebula, mieszanka przyprawowa (w szczególności mielony pieprz i majeranek z Turynгии), aromat wędzonki.

## 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 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

Turyngia

## 5. Związek z obszarem geograficznym

## 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Tradycja „Thüringer Leberwurst” sięga w Turynгии wielu stuleci. Jest to prawdopodobnie wyrób o historii tak długiej, jak długa jest historia handlu wędlinami w Turynгии. Jest to wyrób wciąż obecny na bardzo popularnych świńskich jarmarkach w tym regionie, który konsumuje się w stanie świeżym ze słoika. Stanowi produkt znajdujący się w ofercie handlowej każdego nieomal producenta wędlin i kielbas w Turynгии. Cechy charakterystyczne nazwy pozostały niezmienione, gdyż nazwa ta była wyłącznie używana w byłej NRD do oznaczania pochodzenia geograficznego.

#### 5.2. Specyfika produktu

Kiełbasy z Turynii, do których od niepamiętnych czasów należy „Thüringer Leberwurst”, cieszą się w Niemczech i poza ich granicami doskonałą reputacją od ponad 200 lat. „Thüringer Leberwurst” należy do najbardziej poszukiwanych kiełbas w Turynii.

#### 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 Leberwurst” 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. 33363

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/148>

---