

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 310/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„THÜRINGER ROSTBRATWURST”****NR WE: DE-PGI-0105-0223-09.02.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
 - Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
3. **Zmiana (zmiany):**
Wnioskowane zmiany:

3.1. Opis:

Skreśla się zdanie: „Co najmniej 51 % użytych składników musi pochodzić z Turynгии.”.

Uzasadnienie:

Należy usunąć związek między składnikami i obszarem produkcji. Właściwości produktu i jego wygląd nie zależą od ilości składników pochodzących z danego regionu.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„THÜRINGER ROSTBRATWURST”

NR WE: DE-PGI-0105-0223-09.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Thüringer Rostbratwurst”

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 (gotowane, solone, wędzone itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Kiełbasa o minimalnej długości 15–20 cm, średnio upieczona, w wąskiej osłonce z jelita naturalnego (jelita wieprzowego lub jelita baraniego), surowa lub sparzona, o pikantnym smaku. Masa jednostkowa: 100–150 g.

S k ł a d

częściowo odłuszczone mięso wieprzowe, policzek wieprzowy bez skóry, ewentualnie rozdrobniona cielęcina lub wołowina jako nadzienie, niepeklowane; mieszanka przypraw jest zróżnicowana w zależności od przekazywanych przepisów i uwarunkowań regionalnych; oprócz soli i pieprzu używa się również kminku, majeranku i czosnku. Zawartość tłuszczu: 20 % (\pm 5 %).

W y n i k i a n a l i z y

niekolagenowe białko mięsa: co najmniej 8,5 %, białko niekolagenowe w białku mięsa: co najmniej 65 % obj. (analiza histometryczna), co najmniej 75 % (analiza chemiczna).

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 „Thüringer Rostbratwurst” ma miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Kraj związkowy Turyngia.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Tradycja związana z „Thüringer Rostbratwurst” sięga setek lat. Pierwsza udokumentowana wzmianka dotycząca produktu pochodzi z 1404 r. W archiwum państwowym w Rudolstadt znajduje się rachunek z klasztoru Panien Benedyktyn w Arnstadt, na którym wyszczególniono wśród innych następującą pozycję – „darme czu bratwurstin“ (osłonki do „Bratwurst”). Najstarsza znana receptura znajduje się w archiwum państwowym w Weimarze. Pochodzi ona z dokumentu „Ordnung für das Fleischerhandwerk zu Weimar, Jena und Buttstädt“ z dnia 2 lipca 1613 r. Inna receptura znajdująca się w „Thüringisch-Erfurtische Kochbuch“ pochodzi z 1797 r. Obecnie prawie wszyscy producenci mięsa i kielbasy w Turyngii posiadają w swoim asortymencie „Thüringer Rostbratwürst”, i można ją nabyć na specjalnych stoiskach w całej Turyngii. Cechy charakterystyczne nazwy pozostały niezmienione, gdyż nazwa ta była wyłącznie używana w byłej NRD do oznaczania pochodzenia geograficznego.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Thüringer Rostbratwurst” jest wyrobem o wielowiekowej tradycji. Marcin Luter i Goethe głosili jej pochwałę, a w literaturze została doceniona już w 1669 r. (*Przygody Simplicissimusa* Grimmelhausena). Ze względu na swój wyjątkowy, wyborny smak „Thüringer Rostbratwurst” nadal cieszy się renomą i posiada pozytywny wizerunek w Niemczech i innych państwach.

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 Rostbratwurst” zbudowana jest na umiejętnościach i doświadczeniu producentów wędlin z Turyngii oraz na recepturze przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Markenblatt tom 33 z dnia 20 sierpnia 2010 r., część 7a-bb, s. 14729

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/14402>