

bb) Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.2 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktzeichen: 398 99 006.9 – Ä 02/07

Thüringer Rotwurst

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. (HTW)
Anschrift: An der Auehütte 21, 98574 Schmalkalden
Telefon: 03683/405238
Telefax: 03683/405238
E-Mail: h.schubert@thueringer-wurst.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Berechtigtes Interesse:

Der Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. hat auch die ursprüngliche Eintragung der g.g.A. beantragt. Er repräsentiert ca. 90% der Herstellerkapazitäten des Freistaats Thüringen.

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2, Fleischerzeugnis

Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

C 114/12 vom 15.05.2002

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

- b) Beschreibung:
Satz 4 erhält folgende Fassung:
Die Thüringer Rotwurst wird als Frischware in der Schweinekrause oder -blase oder als Konserve im Glas bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, angeboten.
- e) Herstellungsverfahren:
Der letzte Satz erhält folgende Fassung:
Dann wird die Masse nicht zu fest in Schweinekrausen oder -blasen gefüllt und 80 Min. bei 85°C bzw. (bei Blasen) 105 Min. bei 85°C im Wasserbad gegart oder in Gläsern bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, konserviert.

Begründung:

Die möglichen Abpackformen sollen erweitert werden - u.a. vor allem auch Plastebeker, aber keinesfalls Kunstdärme, zugelassen sein. Damit wird den Marktge-

gebenheiten und Verbraucherwünschen besser entsprochen und die Möglichkeit der Erschließung gegebener Marktpotentiale eröffnet. Dadurch wird der HTW den Anträgen seiner Mitglieder gerecht. Die Änderungsanträge sind somit konform mit der Beschlusslage des Vorstandes und der Mitgliederversammlung des HTW.

Vollständige Spezifikation:

(Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

- a) Name:
Thüringer Rotwurst
- b) Beschreibung:
Es handelt sich um eine Blutwurstspezialität aus qualitativ ausgesuchten Rohstoffen, für die das gleichmäßige Schnittbild, die hellrote Farbe und das herzhaft würzige Aroma wertbestimmend sind. Ein besonderes Merkmal sind die würfelförmigen Einlagen von Magerfleisch (mindestens 35 %, ein Teil kann durch Leber-, Herz- oder Zungenstücke ersetzt sein) und gut entschwarteten Backen (bis zu 35 %). Neben der Blutschwartenmasse enthält sie außerdem ca. 5 % Leber.
Die Thüringer Rotwurst wird als Frischware in der Schweinekrause oder -blase oder als Konserve im Glas bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, angeboten.
Zusammensetzung: für 100 kg Wurst 55 kg vorgegartes Schweinefleisch ohne Sehnen mit max. 5 % sichtbarem Fett, 25 kg vorgegarte Backen ohne Schwarte, 5 kg rohe Schweineleber, 7,5 kg gepökelttes Schweineblut, 7,5 kg gekochte Schwarten; Nitritpökelsalz, Gewürzmischung (insbesondere gemahlener schwarzer Pfeffer, Thüringer Majoran und Zwiebeln). Mindestens 51 % der Rohstoffe müssen aus Thüringen stammen.
- c) Geografisches Gebiet:
Bundesland Thüringen
- d) Ursprungsnachweis:
Die Thüringer Rotwurst hat in Thüringen eine jahrhundertealte Tradition. Sie ist im Thüringer Metzgerhandwerk fest verwurzelt und wird von alters her beim traditionellen häuslichen Schlachtfest in Thüringen hergestellt. Heute wird sie überall in der Thüringer Region produziert; hier gibt es auch mehrere größere Hersteller. Der Herkunftscharakter der Bezeichnung ist erhalten geblieben, weil diese jedenfalls in der ehemaligen DDR nur als echte geografische Herkunftsangabe verwendet worden ist.
- e) Herstellungsverfahren:
Die Schweineschultern und die Backen spritzt man mit zehngradiger Lake und legt sie ca. 12 Std. in eine ebenso starke Lake ein. Dann werden sie bei einer Kesseltemperatur von 80° C durchgebrüht, aber nicht weich gekocht und in Würfel geschnitten. Entsprechend der Chargenmenge wiegt man dann die Gewürze ab. Die gekochten Schwarten, Schweineleber und Zwiebeln wölft man durch die 3-mm-Scheibe. Dann werden die Fleisch- und Speckwürfel heiß abgeschwenkt und kommen in die Mengmulde. Nachdem man Gewürze und Salz mit dem groben Material gleichmäßig vermischt hat, fügt man die restlichen Materialien in der Reihenfolge gewolfenes Schwarten-, Zwiebel-, Lebergemisch, Blut hinzu. Dann wird die Masse nicht zu fest in Schweinekrausen oder -blasen gefüllt und 80 Min. bei 85° C

bzw. (bei Blasen) 105 Min. bei 85° C im Wasserbad gegart oder in Gläsern bzw. anderen Behältnissen, ausgenommen Kunstdärmen, konserviert.

- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
Thüringische Wurstwaren, zu denen von alters her auch die Thüringer Rotwurst gehört, genießt seit über 200 Jahren in Deutschland und über die Landesgrenze hinaus einen guten Ruf. Dieses Ansehen gründet sich auf die Kunst und Erfahrung des thüringischen Fleischerhandwerks, die überlieferten Rezepturen und die Verwendung von Rohstoffen bester Qualität, die zum überwiegenden Teil aus Thüringen stammen. Wegen ihres hervorragenden Geschmacks ist insbesondere die Thüringer Rotwurst weithin bekannt und beliebt. Sie wird auch "Königin der Blutwürste" genannt.
- g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Thüringer Landesverwaltungsamt
Abt. VII - Gesundheits- und Sozialwesen
Anschrift: Weimarplatz 4, D-99423 Weimar
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -
- h) Etikettierung:
g.g.A. (geschützte geografische Angabe)
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Keine.