

Официален вестник

на Европейския съюз

С 188



Издание
на български език

Информация и известия

Година 55
28 юни 2012 г.

Известие №	Съдържание	Страница
------------	------------	----------

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2012/C 188/01	Обменен курс на еврото	1
2012/C 188/02	Решение на Комисията от 26 юни 2012 година за сформирание на експертна група за данъка върху добавената стойност	2

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2012/C 188/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	4
2012/C 188/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6648 — CGI/Logica) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2012/С 188/05

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно
закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни 6

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

27 юни 2012 година

(2012/С 188/01)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	шатски долар	1,2478	AUD	австралийски долар	1,2384
JPY	японска йена	99,49	CAD	канадски долар	1,2796
DKK	датска крона	7,4337	HKD	хонконгски долар	9,6814
GBP	лира стерлинг	0,79990	NZD	новозеландски долар	1,5804
SEK	шведска крона	8,8242	SGD	сингапурски долар	1,5942
CHF	швейцарски франк	1,2011	KRW	южнокорейски вон	1 442,70
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,4601
NOK	норвежка крона	7,5230	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,9330
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,5255
CZK	чешка крона	25,916	IDR	индонезийска рупия	11 820,88
HUF	унгарски форинт	287,28	MYR	малайзийски рингит	3,9805
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	52,774
LVL	латвийски лат	0,6965	RUB	руска рубла	41,1252
PLN	полска злота	4,2515	THB	тайландски бат	39,767
RON	румънска лея	4,4470	BRL	бразилски реал	2,5850
TRY	турска лира	2,2587	MXN	мексиканско песо	17,1282
			INR	индийска рупия	71,2930

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА
от 26 юни 2012 година
за сформирание на експертна група за данъка върху добавената стойност
(2012/C 188/02)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като има предвид, че:

- (1) С член 113 от Договора на институциите се възлага хармонизирането на законодателството относно данъците върху оборота, като данъка върху добавената стойност (ДДС), с цел да се гарантира правилното функциониране на вътрешния пазар.
- (2) В съобщението на Комисията относно бъдещето на ДДС — „За по-опростена, по-сигурна и по-ефективна система на ДДС, отговаряща на нуждите на единния пазар“⁽¹⁾ — се излага работна програма за задълбочени реформи в системата на ДДС в ЕС. За да изпълни мерките, изброени в посоченото съобщение, може да се наложи Комисията да се възползва от експертния опит на специалисти в областта на ДДС в консултативен орган.
- (3) Както се посочва в съобщението, и в съответствие с принципите за разумно регулиране⁽²⁾ Комисията отдава голямо значение на събирането на вижданията и специализираните познания на заинтересованите страни при разработването и прилагането на нови политики за ДДС. Следователно е необходимо да се сформира експертна група по въпросите на ДДС и да се определят нейните задачи и структура.
- (4) Групата следва да се състои от лица с необходимата вещина в сферата на ДДС и от организации, представляващи по-конкретно предприятията, потребителите или работодателите в областта на данъчното облагане, които могат да помогнат за разработването и прилагането на политиките за ДДС.
- (5) Групата следва да дава на Комисията съвети и виждания относно подготовката и прилагането на политиката за ДДС. Всички членове следва да изпълняват много активна и значима роля на заседанията, при подготовката им и в последващите ги действия, ако е необходимо.
- (6) Следва да бъдат определени правила за разкриването на информация от страна на членовете на групата.
- (7) Личните данни следва да се обработват в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2000 г. относно защитата на лицата по отношение на обработката на лични данни от институции и органи на Общността и за свободното движение на такива данни⁽³⁾,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Предмет

С настоящото се създава експертна група по въпросите на ДДС, наречена „Експертна група за ДДС“, наричана по-долу „Групата“.

Член 2

Задачи

Задачите на групата са:

- а) да съветва Комисията при изготвянето на законодателни актове или други инициативи, свързани с политиките в областта на ДДС;
- б) да предоставя познания относно практическото прилагане на законодателните актове и други инициативи за политики на ЕС в областта на ДДС.

Член 3

Консултации

Комисията може да се консултира с групата по всички въпроси, свързани с изготвянето и прилагането на законодателството на ЕС и други политически инициативи, предприети на равнище ЕС в областта на ДДС.

Член 4

Членство — назначаване

1. Групата се състои от максимум 40 членове.
2. Членовете трябва да са организации и лица, които са назначени в лично качество, с компетентност в областите, посочени в член 2.
3. Генералният директор на ГД „Данъчно облагане и митнически съюз“ назначава членовете измежду организациите и лицата, отговорили на поканата за представяне на кандидатури.
4. Организациите определят свой представител и един заместник, който да го замества, когато отсъства или е възпрепятстван. Генералният директор на ГД „Данъчно облагане и митнически съюз“ може да отхвърли представителя или неговия заместник, предложен от дадена организация, ако той не отговаря на профила, изискван съгласно поканата за представяне на кандидатури. В такива случаи от съответната организация се изисква да предложи друг представител или заместник.
5. За всеки член, назначен в лично качество, може да се предвиди заместник. Заместниците се назначават в съответствие със същите условия като членовете и автоматично заместват членовете, ако те отсъстват или са възпрепятствани.

⁽¹⁾ COM(2011) 851 окончателен от 6.12.2011 г.

⁽²⁾ COM(2010) 543 окончателен от 8.10.2010 г.

⁽³⁾ ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1.

6. Членовете се назначават за срок от две години. Те остават на поста си до изтичане на мандата. Техният мандат може да бъде подновен, ако те отговорят на нова покана за представяне на кандидатури.

7. Кандидатите, които са счетени за подходящи, но не са назначени, могат да бъдат включени в резервен списък (наричан по-долу „списъкът“), който Комисията може да използва за назначаване при заместване на членове.

8. Членовете, назначени в лично качество, действат независимо от всякакво външно влияние и в обществен интерес.

9. Всички членове и техните представители следва да изпълняват много активна и значима роля на заседанията, при подготовката им и в последващите ги действия, ако е необходимо.

10. Членовете, които подадат оставка или не отговарят на условията, определени в параграфи 2, 8 и 9 от настоящия член или в член 339 от Договора, могат да бъдат заместени за оставащата част от техния мандат от член, който се назначава от Комисията. Комисията използва списъка за назначаване на заместници.

Генералният директор на ГД „Данъчно облагане и митнически съюз“ може да поиска от дадена организация да предложи друг свой представител или друг заместник, когато счита, че предложеният не отговаря на условията, определени в параграф 9 от настоящия член.

11. Имената на лицата, назначени в лично качество, и на организациите се публикуват в регистъра на Комисията за експертните групи и другите подобни структури („регистърът“) и на уебсайта на Генерална дирекция „Данъчно облагане и митнически съюз“.

12. Личните данни се събират, обработват и публикуват в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001.

Член 5

Функциониране

1. Групата се председателства от представител на Комисията.

2. Със съгласието на службите на Комисията групата може да създава подгрупи, които да разглеждат конкретни въпроси въз основа на предоставен от групата мандат. Такива подгрупи се разпускат веднага след изпълнението на своя мандат.

3. В специални случаи представителят на Комисията може да покани външни експерти да участват в работата на групата или подгрупата, ако те притежават специфични познания, които ще бъдат от полза за групата. Освен това представителят на Комисията може да предостави статут на наблюдател на определени физически лица или организации съгласно правило 8, параграф 3 от хоризонталните правила за експертните групи.

4. Всички членове на групата, техните представители и поканените експерти и наблюдатели са длъжни да спазват задълженията за професионална тайна, определени в Договора и в правилата за тяхното прилагане, както и правилата за сигурност на Комисията относно защитата на класифицирана информация на ЕС съгласно приложението към Решение 2001/844/ЕО, ЕОБС, Евратом на Комисията ⁽¹⁾. Ако тези задължения не се спазват, Комисията може да предприеме съответни мерки.

5. Групата и нейните подгрупи заседават обикновено в сградите на Комисията във формат и по график, определени от Комисията. Секретарското обслужване се осигурява от Комисията. Други длъжностни лица на Комисията, проявяващи интерес към разискванията, могат да участват в заседанията на групата и нейните подгрупи.

6. Групата приема свой процедурен правилник въз основа на стандартния процедурен правилник за експертните групи.

7. Комисията публикува информация относно дейностите, извършвани от групата, или чрез нейното включване в регистъра, или чрез линк от регистъра към специализиран уебсайт.

Член 6

Разходи за заседанията

1. Участниците в дейностите на групата не получават възнаграждение за извършваните от тях услуги.

2. Пътните и дневните разходи на участниците в работата на групата се възстановяват от Комисията в съответствие с действащите в Комисията разпоредби.

3. Посочените разходи се възстановяват в рамките на наличните бюджетни кредити, отпуснати по годишната процедура за разпределение на ресурсите.

Съставено в Брюксел на 26 юни 2012 година.

За Комисията

Algirdas ŠEMETA

Член на Комисията

⁽¹⁾ Решение на Комисията от 29 ноември 2001 г. за изменение на нейния процедурен правилник (ОВ L 317, 3.12.2001 г., стр. 1).

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2012/С 188/03)

1. На 20 юни 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия Lagardère Publicité (Франция), принадлежащо на групата Lagardère (Франция, и TF1 Publicité (Франция), контролирано от групата Bouygues (Франция), придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Newco (Франция) посредством покупка на акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Lagardère Publicité е рекламно дъщерно предприятие на групата Lagardère,
- Групата Lagardère е издател на книги и списания, продуцент и разпространител на аудио-визуални произведения,
- TF1 Publicité е рекламно дъщерно предприятие на групата TF1,
- Групата Bouygues се занимава с телевизия, телекомуникации, строителство, изграждане на пътища, недвижими имоти, енергийна и железопътна инфраструктура,
- Newco ще се заеме с търговската реализация чрез търг и в реално време на остатъчните рекламни пространства на своите клиенти, издатели на интернет сайтове.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламента на ЕО за сливанията ⁽²⁾, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32 („Известие за опростена процедура“).

Предварително уведомление за концентрация**(Дело COMP/M.6648 — CGI/Logica)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)****(2012/C 188/04)**

1. На 20 юни 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽¹⁾, чрез която предприятието CGI Group Inc. („CGI“, Канада), контролирано от г-н Serge Godin, придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Logica Plc („Logica“, Обединеното кралство) посредством покупка на акции/дялове.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за CGI: предоставяне на услуги в областта на информационните технологии по целия свят,

— за Logica: предоставяне на услуги в областта на информационните технологии предимно в Европа.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламента на ЕО за сливанията⁽²⁾, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6648 — CGI/Logica, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32 („Известие за опростена процедура“).

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/C 188/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„EICHSFELDER FELDGIEKER“/„EICHSFELDER FELDKIEKER“

ЕО №: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Eichsfelder Feldgieker“/„Eichsfelder Feldkieker“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Германия

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. **Вид продукт:**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

Суров колбас, достатъчно твърд за нарязване, с характерен леко кисел вкус.

Произведен от свинско месо с типични подправки (задължителни са сол и смлян пипер, бял или черен, често и кориандър), с което се пълнят обвивки за колбаси с мехурообразна форма (телешки пикочен мехур, ленена платнена торбичка, естествена обвивка).

Използват се висококачествени и плътни разфасовки на месо от свине с по-дълъг период на утаяване, с най-малко 130 kg кланично тегло. Месните разфасовки се добиват от подбрани части от месото (мускулно месо, бут, гръб; от тлъстината се използва само по-твърда и по-плътна сланина от корема и гръба). При започване на производствения процес свинското месо трябва да бъде все още топло. Използването на неохладено месо за преработката означава, че транспортирането му не трябва да продължава повече от два часа и месото трябва да бъде преработено до четири часа след клането.

Химични характеристики

— максимално съдържание на мазнини в зрелия продукт около 35 %,

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- BEFFE (съдържание на чист месен протеин без протеини от мастна и съединителна тъкан) не по-малко от 15 %,
- Загуби при зреене на суровината: най-малко 33 %.

Физически характеристики

- изсушен на въздух, достатъчно твърд за нарязване,
- щадящо зреене при контролирани условия, период на зреене в зависимост от калибъра на мехурообразната обвивка,
- климатизирани технологични камери с поддържана от десетилетия флора, при нови климатизирани камери флората се привнася с предварително узрелия продукт,
- Размер: диаметър: 8 cm до 15 cm, дължина 15—30 cm; при срязан продукт: черва с диаметър най-малко 65 mm,
- Външен вид: суров колбас, достатъчно твърд за нарязване, по правило с крушовидна форма, с наситен червен цвят на получената при разрязването повърхност, с равномерно разпределена зърнеста структура на парченцата от сланина и чисто месо.

Органолептични характеристики

- Изискани, пикантни, типични за този вид продукти ароматни вкусови нюанси, лека твърдост при захващане.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Производството на Eichsfelder Feldgieker поставя определени изисквания към качеството на месото. Използват се висококачествени плътни разфасовки на месо само от свине с възможно най-голямо кланично тегло — най-малко 130 kg. За постигане на такова голямо тегло за утаяването се използват местни хибридни породи с висока устойчивост на стрес (напр. немски Ландрас, немска Голяма бяла свиня, отчасти нерези от други породи, с изключение на породата Пиетрен (податлива на стрес)). Всички обезкостени части на разфасования кланичен труп, включително най-качествените меса, се преработват в този колбасарски специалитет.

Месото трябва да се преработва докато е топло, т.е. не повече от 4 часа след клането на животното.

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Целият производствен процес — от подбора на подходящи суровини до зреенето на колбаса — трябва да се извършва в определения географски район.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

—

4. Кратко определение на географския район:

Eichsfeld е географски район в Централна Германия. Той е разположен на територията на няколко провинции. Районът включва:

- от Тюрингия: целият окръг Eichsfeld; от окръг Unstrut Hainich — само общините Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode и административната общност Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein,
- от Долна Саксония: от окръг Göttingen — обединени общини Gieboldehausen, община Duderstadt и от обединени общини Radolfshausen — само общините Seeburg и Seulingen; от окръг Northeim — само община Katlenburg-Lindau,
- от Хесен: от окръг Werra-Meißner — само селата Neuseesen и Werleshausen в община Witzhausen.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Eichsfeld е исторически район в югоизточната част на Долна Саксония и Северозападна Тюрингия, който посредством уникалните си почвени и климатични условия ясно се отличава от заобикалящите го райони (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919 г., страница 2, приложение 2). Производството на колбаси, и по-специално производството на „Eichsfelder Feldgieker“, има дългогодишна традиция, отразена в писмени документи, за което свидетелстват следните източници на информация:

във връзка с провежданите градски инспекционни мероприятия през 1718 г. в Hilkerode между другото е установено, че „за 3 ½ пфунда felt kycker са платени цели четиринадесет гроша“ (Публичен регистър, понастоящем архив на град Duderstadt).

След това Eichsfelder Feldgieker се споменава в документ от Bernshausen от 1724 г.

Съгласно разходната книга на хазната на град Duderstadt „за два големи feld gücker“, с които са нагостени предстоятелят на катедралата и кралският наместник в Eichsfeld при друго свое посещение в Duderstadt от 21 до 23 октомври 1744 г., от градската хазна са изплатени дванадесет гроша.

В разходната книга на хазната на град Duderstadt за 1748 г. по повод едно от посещенията на предстоятеля на катедралата и кралския наместник в Eichsfeld на 4 ноември 1748 г. се казва, че те били нагостени „на закуска и обяд с колбаси и feltgieker“.

Около 1770 г. в разходната книга на манастира Reifenstein е записано, че „в двора на курфюрста в Майнц са доставени 76 пфунда“, като в нея е използвано латинското наименование „Eichfeldicus Butulus“ („Deutschlands kulinarisches Erbe“ („Кулинарното наследство на Германия“), Cadolzburg, 1998 г., стр. 63).

В списание „Unser Eichsfeld“, годишници 1927 и 1937, може да се прочете, че Feldgieker се е ползвал с голяма популярност в чужбина още през XVIII век. Така например той е поднесен като благодарствен дар за императорския дворец в Прага, както съобщава Йозеф Рудолф, капитан на дворцовата стража там (починал през 1816 г.).

Качеството на Feldgieker е било ценено и в близкото обкръжение на Йохан Волфганг фон Гьоте. На 4 април 1793 г. тогавашната актриса и оперна певица Каролине Ягеман, чиито родители били родом от Eichsfeld, пише за тези колбаси на баща си във Ваймар.

През 1844 г. е направено подробно описание на „Feldkyker“: „Feldkyker“ е дълъг суров колбас в дебели черва, който може да е получил наименованието си оттам, че същият — тук се има предвид най-големият вид — когато е пхнат в джоб на дреха или ловна чанта, се подава от тях, съответно kuckt, т. е. guckt („гледа“) към полето. С произлязлото оттам наименование се наричат първокачествените „Feldkyker“, произведени от най-дебелия край на правото черво (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844 г.).

През 1919 г. изследователят на местната история Wüstefeld пише (страница 13): „Тъкмо защото в ежедневието животът жителите на Eichsfeld не е нищо друго освен един чревоугодник, извънмерно прославеният се Feldgieker (вид сурова наденица) не се яде всеки ден — това удоволствие той може да си позволи само при специални поводи“.

Своеобразното вкореняване на практикуваната при производството на Eichsfelder Feldgieker преработка на топло месо в суров колбас съответства на традицията във въпросната област. В Eichsfeld дори каймата по традиция се приготвя от прясно добито месо. Това по принцип е забранено в Германия, но се допуска в региона вследствие специално изключение от нормативната уредба на германското законодателство, уреждащо хигиенните правила в областта на месодобива и месопреработката. Законодателството зачита историческото развитие, в рамките на което в Eichsfeld обработката на прясно добито свинско месо се е превърнала в уникален месопреработвателен процес, култивиран в продължение на векове, който е запазен и до днес.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Обективни свойства

Традиционно практикуваната в Eichsfeld преработка на прясно добито месо при производството на суров колбас не се среща почти никъде другаде (с изключение на продукта Ahlen Wurst, произвеждан в Хесен). Eichsfelder Feldgieker е единственият Feldgieker, при който се прилага тази преработка (не се използва при Göttinger Feldgieker). Изключителното качество на продукта се дължи на преработката на прясно добито месо.

Прясно добитото месо се различава от охладеното месо по протичащите в него биохимични процеси. През определен период след клането те са подобни на тези в живия организъм. Това се обяснява с високата рН-стойност, наличието на източник на енергия (аденозинтрифосфат, АТФ) в клетките на все още топлия кланичен труп и взаимодействието между него и съкратителните мускулни белтъци миозин и актин. Това взаимодействие води до различно поведение на скелетната мускулатура, прави тъканта на мускула по-еластична и води до поддържане на разделението между двете протеинови фракции на скелетните мускули. Това от своя страна води до по-добро задържане на водата и мазнините, а оттам и до подобрени характеристики при обработката. Необходимостта от помощни технологични средства (добавки) е по-малка.

Всички производители на Eichsfelder Feldgieker сами колят животните си или се снабдяват с такива — обикновено чрез клане срещу заплащане — от регионалната кланица, намираща се в Heiligenstadt. Тя има специално разрешително и е включена в одобрен от ветеринарните органи списък на преработвателните предприятия.

Зреенето при щадящи контролирани условия в характерния климат на Eichsfeld, голямото майсторство на месопроизводителите в Eichsfeld, периодът на зреене в зависимост от калибъра, както и специфичната за Eichsfelder Feldgieker мехурообразна форма, която почти не се среща при останалите видове колбаси, отличават продукта като традиционен местен специалитет. Климатизираните технологични камери с поддържана от десетилетия флора (при нови климатизирани камери флората се привнася с предварително узрелия продукт) допринасят за характерния вкус на продукта.

Репутация

Продуктът се ползва с особено реноме благодарение на географския си произход. В това отношение съществува взаимовръзка дори между характерния външен вид на продукта и неговия географски произход, тъй като външният вид, специфичната форма, резултат на многовековна традиция в Eichsfeld, е една от причините за репутацията на продукта. Тази форма на колбаса веднага буди у съответните потребители асоциация с Eichsfeld далеч извън неговите предели, особено в цяла Централна Германия.

Това показва и информацията от миналото, съдържаща се в многобройните и стари писмени доказателства. И днес колбасът Eichsfelder Feldgieker е популярен и обичан извън границите на региона като кулинарен колбасарски специалитет и „посланик“ на Eichsfeld.

Освен това репутацията се доказва и от следните примери:

В литературата

В книгата „Unser schönes Eichsfeld“ от Dieter Wagner (издател: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, издателство Mecke, 2000 г.) „Eichsfelder Feldgieker“ се споменава на страници 160 и 190. Там се казва, че месните продукти от Eichsfeld, приготвени от месо от собствените кланици, към които принадлежи и Feldgieker, имат „несравним вкус“. На страница 190 Eichsfelder Feldgieker е наречен „кралят на колбасите от Eichsfeld“.

В книгата „Thüringen“ от Sucher и Wurlitzer (DuMont Reisesaschenbuch, второ издание, 2006 г.) на страница 40 в глава „Храни и напитки“ се посочва:

„Почти всеки регион на Тюрингия има свой специалитет, който е наслада за небцето. Така например жителите на Eichsfeld са почитатели не само на пържената наденица, но и на Eichsfelder Feldgieker и Eichsfelder Kälberblase — два вида твърда наденица, произведена от свинско месо. (...)“.

В книгата „Das Eichsfeld Kochbuch“ (Edition Limosa, 2008 г.) наименованието „Eichsfelder Feldgieker“ се среща още в подзаглавието. Тук той се разглежда като синоним на разнообразието на кухнята на Eichsfeld. Подзаглавието гласи: „Между Schmandkuchen и Feldgieker“.

В книгата „Eichsfelder Küchengeschichten“ (издателство Mecke, 2004 г. трето допълнено издание) Eichsfelder се споменава на страница 21, където се казва, че Eichsfelder зрее до май, а се разрязва едва когато закука кукувицата. На страница 22 е разказана история, в която Feldgieker също намира своето място. На страница 80 се споменава, че по един определен повод и последните големи Feldgieker са били изядени върху хляб с квасена сметана, тъй като времето за следващото клане вече приближавало.

В „Eichsfelder Heimatzeitschrift“, годишнина 53, брой 1, януари 2009 г., стр. 9 и следващи, в тази връзка се посочва, че един от помощниците в кланицата рецитира дълго стихотворение при клането на животните:

„А може би бе добре също така, че пълненето на колбаса приключи заедно с 16-тата строфа от неговата поема. И накрая, „кралят на колбасите от Eichsfeld“, който в Obereichsfeld се нарича „Feldgieker“, а в Untereichsfeld — „Kälberblase“, след почти една година зреење ще пленява с превъзходния си вкус. (Следва цитат от Теодор Щорм) (...) За жителите на Eichsfeld приготвените в домашни условия месни продукти и колбасът Feldgieker са това, което представлява специалният меден сладкиш за жителите на Mühlhausen. (...)“.

На организирани мероприятия, туризъм

В региона Eichsfeld колбасът Feldgieker се използва изключително много като продукт, представящ идентичността на региона, както и като рекламно средство в областта на туризма. Така например на уебсайта на Eichsfeld Touristik e.V. се казва:

„Eichsfeld отдавна е познат с отличната си кухня. Най-известната и значима визитна картичка на града е „Eichsfelder Feldgieker“ или „Eichsfelder Kälberblase“. „Stracke“ се нарича вариантът на същия колбас с „права“, цилиндрична форма“.

Според „Thüringer Wurstblatt“ и програмата за празника „Rostkultur 2009“, едно от мероприятията на събитието, започнало в 14,30 часа, е представяло „всичко за и във връзка с Eichsfelder Feldgieker“.

Както се вижда от календара на събитията за Heiligenstadt, на 3 октомври 2008 г. е „нарязан най-дългият колбас Feldgieker“.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):*

Годността за регистрация на названието произтича от неговата репутация и високо качество. Репутацията се основава на произхода на обозначаваните с него продукти от определения географски район. Репутацията на колбаса, произведен в Eichsfeld, се дължи на многовековната традиция в производството на този вид месно произведение в града. Традиционните характерни подправки и специалната обработка придават на колбасите неповторим вкус. Продуктът също така притежава специфични характеристики, произтичащи от това, че преработката на прясно добитото месо се извършва по традиционен за Eichsfeld метод. Feldgieker от прясно добито месо се произвежда единствено в Eichsfeld. Преработката на прясно добито месо допринася за високото качество на Feldgieker. Eichsfelder Feldgieker не е с толкова плътна консистенция, колкото суровият колбас от охладено месо. По правило обвивката на колбаса се отделя лесно от плънката. Важен фактор за качеството на суровия колбас е ниското съдържание на свободната, т.е. несвързана вода (т.нар. стойност на водната активност, или AW-стойност) в прясно добитото месо, която обаче зависи и от други фактори и поради това не може да бъде изчислена. По-ниските AW-стойности потискат развитието на нежелани микроби. Тъй като несвързаната вода като предпоставка за развитието на микробите в прясно добитото месо е само в ограничено количество, суровият колбас, произведен от прясно добито месо, се отличава със стабилни показатели за зреење и съхранение.

Обективно географският произход влияе в значителна степен на характеристиките на продукта, като това се отнася особено за климатичните условия и флората в климатизираните технологични камери. Опити за производство на Feldgieker са правени и в други области. При това се установи, че другаде не се постига типичният за вида вкус и че колбасите имат различни вкусови характеристики.

Препратка към публикуваната спецификация:

Markenblatt (Регистър на марките), том 36 от 5 септември 2008 г., част 7а-аа, стр. 46516

<https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/126>

ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2012 г. (без ДДС, с включени разходи за стандартна доставка)

Официален вестник на ЕС, серии L + C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	1 200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, на хартиен носител + годишно сборно издание на DVD	на 22 официални езика на ЕС	1 310 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	840 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, месечно издание на DVD (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	100 EUR за годишен абонамент
Притурка към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане), DVD, едно издание на седмица	многоезичен: на 23 официални езика на ЕС	200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C — Конкурси	на език/езици в зависимост от конкурса	50 EUR за годишен абонамент

Абонамент за *Официален вестник на Европейския съюз*, издаван на официалните езици на Европейския съюз, може да се направи за 22 езикови версии. Един абонамент включва сериите L (Законодателство) и C (Информация и известия).

За всяка езикова версия се прави отделен абонамент.

Съгласно Регламент (ЕО) № 920/2005 на Съвета, публикуван в Официален вестник L 156 от 18 юни 2005 г., според който институциите на Европейския съюз временно не са задължени да съставят всички актове на ирландски език и да ги публикуват на този език, изданията на Официален вестник на ирландски език се разпространяват отделно.

Абонаментът за притурката към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане) включва всички 23 официални езикови версии в едно общо многоезиково DVD.

Абонатите на *Официален вестник на Европейския съюз* имат право, след заявка, да получат различните приложения към Официален вестник без допълнително заплащане. Информация за публикуването на приложенията се предоставя чрез съобщения за читателите, включени в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Продажби и абонаменти

Абонаментът за различните платени периодични издания, като например *Официален вестник на Европейския съюз*, може да бъде направен чрез всички наши търговски представители.

Списъкът на търговските представители е достъпен на адрес:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_bg.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) предлага директен безплатен достъп до законодателството на Европейския съюз. Този интернет сайт дава възможност за справка с *Официален вестник на Европейския съюз* и включва договорите, законодателството, юриспруденцията и подготовителните законодателни актове.

За подробна информация за Европейския съюз посетете интернет сайта: <http://europa.eu>



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG