ISSN 1977-0936

Journal officiel de l'Union européenne

C 188

Édition de langue française

55e année

28 juin 2012

Communications et informations

Numéro d'information — Sommaire — Page

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2012/C 188/01 Taux de change de l'euro 1

2012/C 188/02 Décision de la Commission du 26 juin 2012 instituant un groupe d'experts sur la taxe sur la valeur ajoutée 2

V *Avis*

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2012/C 188/03 Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] 4

2012/C 188/04 Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6648 — CGI/Logica) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée [1] 5

FR

Prix: 3 EUR

[1] Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 188/05 Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires 6

FR

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro [1]

27 juin 2012

(2012/C 188/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,2478	AUD	dollar australien	1,2384
JPY	yen japonais	99,49	CAD	dollar canadien	1,2796
DKK	couronne danoise	7,4337	HKD	dollar de Hong Kong	9,6814
GBP	livre sterling	0,79990	NZD	dollar néo-zélandais	1,5804
SEK	couronne suédoise	8,8242	SGD	dollar de Singapour	1,5942
CHF	franc suisse	1,2011	KRW	won sud-coréen	1 442,70
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,4601
NOK	couronne norvégienne	7,5230	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9330
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5255
CZK	couronne tchèque	25,916	IDR	rupiah indonésien	11 820,88
HUF	forint hongrois	287,28	MYR	ringgit malais	3,9805
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	52,774
LVL	lats letton	0,6965	RUB	rouble russe	41,1252
PLN	zloty polonais	4,2515	THB	baht thaïlandais	39,767
RON	leu roumain	4,4470	BRL	real brésilien	2,5850
TRY	lire turque	2,2587	MXN	peso mexicain	17,1282
			INR	roupie indienne	71,2930

[1] *Source*: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 26 juin 2012

instituant un groupe d'experts sur la taxe sur la valeur ajoutée

(2012/C 188/02)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

considérant ce qui suit:

(1) L'article 113 du traité a confié aux institutions la tâche d'harmoniser la législation relative aux taxes sur le chiffre d'affaires telles que la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) afin de garantir le bon fonctionnement du marché intérieur.

(2) Dans sa communication sur l'avenir de la TVA, intitulée Vers un système de TVA plus simple, plus robuste et plus efficace, adapté au marché unique ([1]), la Commission a défini un programme d'action pour une vaste réforme du système de TVA de l'UE. Pour l'exécution des mesures énoncées dans cette communication, la Commission pourrait devoir faire appel à l'expertise de spécialistes de la TVA dans le cadre d'un organe consultatif.

(3) Comme indiqué dans la Communication et conformément aux principes de la réglementation intelligente ([2]), il est très important pour la Commission de recueillir les avis et les connaissances spécifiques des parties concernées lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de nouvelles politiques en matière de TVA. Il convient dès lors d'instituer un groupe d'experts dans le domaine de la TVA et de préciser sa mission ainsi que sa structure.

(4) Il convient que le groupe soit composé de personnes possédant l'expertise nécessaire dans le domaine de la TVA et d'organisations représentant notamment les entreprises, les consommateurs ou les fiscalistes qui peuvent contribuer à l'élaboration et à la mise en œuvre des politiques en matière de TVA.

(5) Il y a lieu que le groupe donne à la Commission des conseils et des informations concernant l'élaboration et la mise en œuvre de la politique en matière de TVA. Il convient que tous les membres participent très activement aux réunions, à leur préparation et, le cas échéant, à leur suivi et qu'ils y jouent un rôle de qualité.

(6) Il est nécessaire de prévoir des règles relatives à la divulgation d'informations par les membres du groupe.

(7) Il importe que les données à caractère personnel soient traitées conformément au règlement (CE) n° 45/2001 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2000 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel par les institutions et organes communautaires et à la libre circulation de ces données ([3]),

([1]) COM(2011) 851 du 6.12.2011.
([2]) COM(2010) 543 du 8.10.2010.
([3]) JO L 8 du 12.1.2001, p. 1.

DÉCIDE:

Article premier

Objet

Un «groupe d'experts sur la TVA», ci-après dénommé le «groupe», est institué.

Article 2

Mission

La mission du groupe consiste à:

a) conseiller la Commission concernant l'élaboration d'actes législatifs et d'autres initiatives dans le domaine de la TVA;

b) fournir des informations sur la mise en œuvre pratique d'actes législatifs et d'autres initiatives de l'UE dans le domaine de la TVA.

Article 3

Consultation

La Commission peut consulter le groupe à propos de toute question relative à l'élaboration et à la mise en œuvre de la législation de l'UE et d'autres initiatives menées à l'échelle de l'UE dans le domaine de la TVA.

Article 4

Composition — Désignation

1. Le groupe comprend 40 membres au maximum.

2. Les membres sont des organisations et des personnes physiques désignées à titre personnel, possédant des compétences dans les domaines visés à l'article 2.

3. Le directeur général de la fiscalité et de l'union douanière désigne les membres parmi les organisations et les personnes physiques qui ont répondu à un appel à candidatures.

4. Les organisations désignent leur représentant et un suppléant qui remplacera ce dernier en cas d'absence ou d'empêchement. Le directeur général de la fiscalité et de l'union douanière peut refuser un représentant ou un suppléant proposé par une organisation si celui-ci ne répond pas au profil défini dans l'appel à candidatures. Dans ce cas, l'organisation concernée est invitée à désigner un autre représentant ou un autre suppléant.

5. Lorsque des personnes physiques sont désignées à titre personnel, il peut être prévu que chaque membre ait un suppléant. Le suppléant est désigné selon les mêmes conditions que le membre et remplace automatiquement le membre en cas d'absence ou d'empêchement de celui-ci.

6. Les membres sont désignés pour une durée de deux ans. Ils restent en fonction jusqu'à la fin de leur mandat. Leur mandat peut être renouvelé s'ils répondent à un nouvel appel à candidatures.

7. Les candidats qui ont été jugés aptes, mais qui n'ont pas été désignés, peuvent être inscrits sur une liste de réserve (ci-après la «liste») qui est conservée pendant deux ans et que la Commission utilise pour désigner des remplaçants.

8. Les membres désignés à titre personnel agissent en toute indépendance et dans l'intérêt général.

9. Tous les membres et leurs représentants participent très activement aux réunions, à leur préparation et, le cas échéant, à leur suivi et y jouent un rôle de qualité.

10. Les membres qui démissionnent ou ne remplissent pas les conditions énoncées aux paragraphes 2, 8 et 9 du présent article ou à l'article 339 du traité, peuvent être remplacés pour le reste de leur mandat par un membre désigné par la Commission, qui utilise la liste à cet effet.

Le directeur général de la fiscalité et de l'union douanière peut demander à une organisation de désigner un autre représentant ou un autre suppléant s'il estime que le représentant de cette organisation ou son suppléant ne satisfait pas aux conditions énoncées au paragraphe 9 du présent article.

11. Les noms des membres désignés à titre personnel et des organisations sont publiés dans le registre des groupes d'experts de la Commission et autres entités similaires (ci-après le «registre»), ainsi que sur le site web de la direction générale de la fiscalité et de l'union douanière.

12. Les données à caractère personnel sont collectées, traitées et publiées conformément au règlement (CE) n° 45/2001.

Article 5

Fonctionnement

1. Le groupe est présidé par un représentant de la Commission.

2. En accord avec les services de la Commission, le groupe peut mettre en place des sous-groupes pour l'examen de questions spécifiques, sur la base d'un mandat défini par le groupe. Ces sous-groupes sont dissous aussitôt leur mandat accompli.

3. Le représentant de la Commission peut inviter des experts externes à participer aux travaux du groupe ou des sous-groupes sur une base ponctuelle s'ils possèdent une expertise spécifique dont pourrait bénéficier le groupe. En outre, le représentant de la Commission peut accorder le statut d'observateur à certaines personnes ou organisations au sens de la règle n° 8, paragraphe 3, des règles horizontales applicables aux groupes d'experts.

4. Tous les membres du groupe et leurs représentants, ainsi que les experts et observateurs invités, respectent les obligations de secret professionnel prévues par le traité et ses modalités d'application, ainsi que par les règles de la Commission sur la sécurité concernant la protection des informations classifiées de l'Union européenne, définies dans l'annexe de la décision 2001/844/CE, CECA, Euratom, de la Commission [1]. En cas de manquement à ces obligations, la Commission peut prendre toute mesure appropriée.

5. Les réunions du groupe et de ses sous-groupes se tiennent normalement dans les locaux de la Commission, selon les modalités et le calendrier fixés par celle-ci. Le secrétariat est assuré par les services de la Commission. Les fonctionnaires de la Commission intéressés par les travaux du groupe et de ses sous-groupes peuvent assister aux réunions.

6. Le groupe adopte son règlement intérieur sur la base du règlement intérieur type des groupes d'experts.

7. La Commission publie les informations concernant les activités menées par le groupe soit directement dans le registre soit en intégrant au registre un lien vers un site internet créé à cet effet.

Article 6

Frais de réunion

1. La participation aux activités du groupe ne donne lieu à aucune rémunération.

2. Les frais de voyage et de séjour supportés par les participants aux activités du groupe sont remboursés par la Commission conformément aux dispositions en vigueur en son sein.

3. Ces frais sont remboursés dans les limites des crédits disponibles alloués dans le cadre de la procédure annuelle d'allocation des ressources.

Fait à Bruxelles, le 26 juin 2012.

Par la Commission

Algirdas ŠEMETA

Membre de la Commission

[1] Décision de la Commission du 29 novembre 2001 modifiant son règlement intérieur (JO L 317 du 3.12.2001, p. 1).

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2012/C 188/03)

1. Le 20 juin 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil [1], d'un projet de concentration par lequel les entreprises Lagardère Publicité (France), appartenant au groupe Lagardère (France) et TF1 Publicité (France), contrôlée par le groupe Bouygues (France) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Newco (France) par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— Lagardère Publicité est la régie publicitaire du groupe Lagardère,

— Le groupe Lagardère est notamment actif dans l'édition de livres et de magazines, et la production et la distribution audiovisuelles,

— TF1 Publicité est la régie publicitaire de la société TF1,

— Le groupe Bouygues est actif dans la télévision, les télécoms, les bâtiments et travaux publics, la construction de routes, l'immobilier, et les infrastructures d'énergie et de transport ferroviaire,

— Newco commercialisera aux enchères et en temps réel les espaces publicitaires résiduels de ses clients éditeurs de sites Internet.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations [2], il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

---

[1] JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).
[2] JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

Notification préalable d'une concentration

(Affaire COMP/M.6648 — CGI/Logica)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2012/C 188/04)

1. Le 20 juin 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil [1], d'un projet de concentration par lequel l'entreprise CGI Group Inc. («CGI», Canada), contrôlée par M. Serge Godin, acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Logica Plc («Logica», Royaume-Uni), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— CGI: prestation de services des technologies de l'information dans le monde entier,

— Logica: prestation de services des technologies de l'information, principalement en Europe.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations [2], il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.6648 — CGI/Logica, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

---

[1] JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).
[2] JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 188/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«EICHSFELDER FELDGIEKER»/«EICHSFELDER FELDKIEKER»

N° CE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination:**

«Eichsfelder Feldgieker»/«Eichsfelder Feldkieker»

2. **État membre ou pays tiers:**

Allemagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.2 Produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Saucisson sec, ferme sous le couteau, présentant un goût typique, légèrement acide.

Fabriqué à partir de viande de porc, additionnée d'épices typiques (obligatoirement de sel et de poivre blanc ou noir moulu, souvent de coriandre), embossage dans des boyaux en forme de vessie (vessies de veaux, sacs en toile, boyaux collagéniques).

Des découpes fermes de qualité élevée de porcs engraissés durant une période prolongée sont utilisées, d'un poids carcasse de 130 kg au moins. Les découpes de viande proviennent de morceaux de viande choisis (muscles, cuisses, dos; comme graisse, uniquement poitrine et bardière fermes et consistantes). La viande de porc doit être à température d'abattage lorsque le processus de fabrication commence. La transformation à chaud suppose que le transport de la viande non réfrigérée ne dure pas plus de deux heures et que sa transformation n'intervient pas plus de quatre heures après l'abattage.

Propriétés chimiques

— Teneur en matières grasses: environ 35 % maximum dans le produit arrivé à maturation.

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

— Teneur en protéines de viande exemptes de protéines de tissu conjonctif: minimum 15 %.

— Perte de maturation de la matière première: minimum 33 %.

Propriétés physiques

— Séché à l'air, ferme sous le couteau.

— Maturation douce dans un environnement climatisé, durée de maturation variable en fonction du calibre de la forme de la vessie.

— Chambres climatisées avec flore entretenue depuis plusieurs décennies; dans les nouvelles chambres climatisées, la flore est introduite avec le produit préalablement maturé.

— Taille: diamètre: de 8 cm à 15 cm; longueur: de 15 à 30 cm; lorsque le produit est prétranché: boyaux d'un diamètre de 65 mm au maximum.

— Aspect: saucisson sec, ferme sous le couteau, généralement en forme de poire, de couleur rouge vif à la découpe, présentant une granulation uniforme de parties de lard et de viande maigre.

Caractères organoleptiques

— Fines nuances de goût typiques, aromatiques relevées; ferme sous la dent.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

La qualité de la viande utilisée pour l'«Eichsfelder Feldgieker» est soumise à certaines exigences. Des découpes de viande fermes de qualité élevée sont utilisées, provenant exclusivement de porcs d'un poids carcasse maximal (au moins 130 kg). Pour ces poids élevés en fin d'engraissement, on utilise des croisements de races autochtones présentant une grande résistance au stress [par exemple, Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein, parfois des verrats d'autres races, à l'exception de la race Pietrain (vulnérable au stress)]. Toutes les parties séparées de la carcasse, y compris les meilleures parties nobles, sont utilisées dans la préparation de cette spécialité de saucisson.

La viande doit être à température d'abattage, c'est-à-dire qu'elle doit être transformée au plus tard quatre heures après l'abattage.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

L'ensemble du processus de fabrication, depuis la sélection des matières premières appropriées jusqu'à la maturation du saucisson, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'Eichsfeld est une contrée du centre de l'Allemagne. Elle s'étend sur plusieurs Länder fédéraux et comprend:

— en Thuringe: l'ensemble de l'Eichsfeldkreis; au sein du Unstrut-Hainich-Kreis, uniquement les communes de Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode et les groupements intercommunaux de Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein;

— en Basse-Saxe: dans le Landkreis Göttingen, le regroupement de communes de Gieboldehausen, la commune de Duderstadt et dans le regroupement de communes de Radolfshausen, uniquement les communes de Seeburg et Seulingen; dans le Landkreis Northeim, uniquement la commune de Katlenburg- Lindau;

— en Hesse: au sein du Werra-Meißner-Kreis, uniquement les lieux-dits Neuseesen et Werleshausen de la commune de Witzenhausen.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'Eichsfeld est une ancienne contrée du sud-est de la Basse-Saxe et du nord-ouest de la Thuringe, qui se distingue nettement des régions qui l'entourent par la particularité de ses conditions pédologiques et de son climat (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, page 2, annexe 2). La fabrication du saucisson, en particulier celle du «Eichsfelder Feldgieker», repose sur une longue tradition, attestée par la littérature, comme en témoignent les mentions officielles suivantes:

À l'occasion de mesures d'inspection urbaines, en 1718, à Hilkerode, entre autres «quatorze "gute groschen" ont été versés pour 3 1/2 livres de "felt kycker" » (Wandregister, actuellement archives de la ville de Duderstadt).

Ensuite, l'«Eichsfelder Feldgieker» est mentionné en 1724 dans un document de Bernhäuser.

D'après le livre des dépenses du Trésor (Kämmerei) de Duderstadt, le Trésor a versé douze Groschen «pour deux gros "feld gücker" » servis au doyen de la cathédrale et gouverneur de l'Eichsfeld, lors d'une autre visite à Duderstadt, les 21, 22 et 23 octobre 1744.

Dans le livre des dépenses du Trésor de la ville de Duderstadt de 1748, il est indiqué à propos d'une visite du doyen de la cathédrale et gouverneur de l'Eichsfeld, qui a eu lieu le 4 novembre 1748: «des saucisses et des "feltgieker" lui ont été servis pour le petit-déjeuner et le déjeuner».

Aux environs de 1770, un registre commercial du monastère de Reifenstein fait état de «76 livres fournies à la Cour de Mayence» et utilise le nom latin *Eichfeldicus Butulus* (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, p. 63)

Dans les éditions de 1927 et 1937 de la revue «Unser Eichsfeld», on peut lire que le «Feldgieker» est devenu populaire à l'étranger également dès le 18e siècle. Il servait, par exemple, de cadeau de remerciement au château impérial de Prague, comme l'a relaté Joseph Rudolf (mort en 1816), qui y exerçait la charge de capitaine de château.

Dans l'entourage de Johann Wolfgang von Goethe, on appréciait également la qualité du «Feldgieker». Le 4 avril 1793, l'actrice et chanteuse d'opéra de l'époque Karoline Jagemann, dont les parents étaient originaires de l'Eichsfeld, a écrit à son père, à Weimar, à propos de ce saucisson.

En 1844, une description détaillée du «Feldkyker» est fournie: «Feldkyker» est un long saucisson «Schlackwurst» dans un boyau naturel épais, qui a peut-être tiré son nom du fait que lorsqu'il — sa variété la plus longue — se trouve dans une sacoche ou une gibecière, il dépasse de l'ouverture du sac et semble regarder vers le champ (ins Feld kykt). La base est appelée «Feldkyker» de premier ordre, dont l'extrémité la plus épaisse est constituée de boyau rectum (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

En 1919, le spécialiste de la région Wüstefeld écrivait (page 13): «C'est bien parce que les habitants de l'Eichsfeld sont de bons mangeurs dans la vie quotidienne — le saucisson «Feldgieker» (une «Mettwurst») tant apprécié n'est pas tous les jours sur la table —, qu'ils peuvent s'en offrir le plaisir à des occasions particulières.»

La pratique bien établie de la transformation à chaud en saucisson sec pour la fabrication de l'«Eichsfelder Feldgieker» correspond à une tradition dans l'aire concernée. Dans l'Eichsfeld, on fabrique même traditionnellement de la viande hachée fraîche à partir de viande à température de l'abattage. Cette pratique, interdite dans le reste de l'Allemagne, est autorisée dans cette région par une dérogation à la législation relative à l'hygiène des viandes. Cette disposition juridique porte reconnaissance de l'évolution historique, la transformation à chaud de la viande de porc étant un procédé utilisé depuis des siècles dans l'Eichsfeld, jusqu'à nos jours.

5.2. *Spécificité du produit:*

Caractéristiques objectives

La transformation de la viande à chaud traditionnellement mise en œuvre dans l'Eichsfeld pour la fabrication du saucisson sec n'est plus guère pratiquée (sinon pour la «Hessische Ahlen Wurscht»). L'«Eichsfelder Feldgieker» est le seul saucisson «Feldgieker» pour lequel cette méthode est encore utilisée (elle n'est pas utilisée pour le «Göttinger Feldgieker»). La transformation à chaud explique la qualité exceptionnelle du produit.

La viande à température de l'abattage se distingue de la viande réfrigérée dans les processus biochimiques. Ceux-ci sont, pendant un certain temps après l'abattage, semblables à ceux de l'organisme vivant. Ils sont encore causés par un pH plus élevé, par la présence d'une source d'énergie (adénosine triphosphate) dans les cellules du corps encore chaud de l'animal et par l'interaction entre ce dernier et les protéines contractiles musculaires que sont la myosine et l'actine. Cette interaction entraîne un comportement différent de la musculature du squelette, détermine une consistance plus souple du muscle et maintient la séparation entre les deux composants protéiques du muscle du squelette. Il en résulte une plus forte rétention d'eau et de graisse et, partant, de meilleures caractéristiques pour la transformation. Il faut moins d'auxiliaires technologiques (additifs).

Tous les fabricants d'«Eichsfelder Feldgieker» procèdent eux-mêmes à l'abattage des animaux ou se procurent leurs carcasses — généralement obtenues par un abattage particulier — à l'abattoir régional de Heiligenstadt. Celui-ci possède une dérogation et une liste des entreprises de transformation, confirmée par l'autorité vétérinaire compétente.

La maturation minutieuse dans le climat particulier de l'Eichsfeld, le grand savoir-faire des bouchers de l'Eichsfeld et la durée de maturation qui dépend du calibre ainsi que la forme de vessie spécifique de l'«Eichsfelder Feldgieker», qui ne se rencontre guère dans d'autres saucissons, font de ce produit une spécialité régionale traditionnelle. Les chambres climatisées avec flore entretenue depuis des décennies (dans les nouvelles chambres climatisées, la flore est introduite avec le produit préalablement maturé) donnent au produit son goût particulier.

Réputation

Le produit jouit d'une réputation particulière du fait de son origine géographique. Il existe déjà un lien entre l'aspect caractéristique du produit et son origine géographique dans la mesure où la forme particulière est associée à une tradition séculaire dans l'Eichsfeld, sur laquelle repose la réputation du produit. Cette forme de saucisson éveille immédiatement dans le public l'idée de l'Eichsfeld, bien au-delà de la région elle-même, en particulier dans tout le centre de l'Allemagne.

Les nombreux documents anciens le démontrent en ce qui concerne le passé. Aujourd'hui encore, l'«Eichsfelder Feldgieker» est connu et apprécié au-delà de la région en tant que spécialité de saucisson culinaire typique de l'Eichsfeld.

La réputation est en outre attestée par les exemples fournis ci-après.

Dans la littérature

Dans l'ouvrage intitulé «Unser schönes Eichsfeld» de Dieter Wagner (publié par: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000), l'«Eichsfelder Feldgieker» est mentionné aux pages 160 et 190. Cet ouvrage indique que les produits issus de viande provenant d'animaux de l'Eichsfeld abattus à la ferme, dont fait partie le «Feldgieker», possèdent un «goût incomparable». À la page 190, l'«Eichsfelder Feldgieker» est décrit comme étant le «roi du saucisson de l'Eichsfeld».

Dans l'ouvrage intitulé «Thüringen» de Sucher und Wurlitzer (guide de voyage de poche DuMont, 2e édition, 2006), il est indiqué à la page 40, dans la rubrique «Manger et boire»:

«Presque chaque région de Thuringe possède sa délicatesse. Les habitants de l'Eichsfeld, par exemple, ne jurent pas seulement par la "Bratwurst" (saucisse à griller), mais également par l'"Eichsfelder Feldgieker" et l'"Eichsfelder Kälberblase", deux sortes de "Mettwurst" à base de viande de porc. (…)».

L'«Eichsfelder Feldgieker» est déjà mentionné dans le sous-titre de l'ouvrage «Das Eichsfeld Kochbuch» (édition Limosa 2008), où il est considéré comme synonyme de l'éventail de la cuisine de l'Eichsfeld. Le sous-titre énonce: «Entre "Schmandkuchen" (spécialité de gâteau à base de crème) et "Feldgieker"».

L'ouvrage intitulé «Eichsfelder Küchengeschichten» (Verlag Mecke, 2004, 3e édition élargie) indique à la page 21 que l'«Eichsfelder Feldgieker» mûrit jusqu'au mois de mai et qu'il n'est coupé qu'au moment où retentit le premier chant du coucou. À la page 22, une histoire est racontée dans laquelle le «Feldgieker» joue un rôle. À la page 80, on raconte qu'à une occasion particulière, les derniers grands «Feldgieker» ont été mangés avec du «Schmandbrot» (pain et crème sûre) parce que la période de l'abattage n'était plus loin.

Dans la revue Eichsfelder Heimatzeitschrift, 53e année, Vol. I, janvier 2009, p. 9 et suivantes, on peut lire, en rapport avec le fait que lors d'un abattage, l'un des assistants a récité un long poème:

«C'est une chance que la fabrication des saucissons était terminée lorsqu'il est arrivé à la seizième strophe de son poème. Après tout, le "roi de la saucisse d'Eichsfeld", qui s'appelle "Feldgieker" dans l'Obereichsfeld (haut Eichsfeld) et "Kälberblase" dans l'Untereichsfeld (bas Eichsfeld), devait bien se laisser savourer après près d'un an de maturation. (S'ensuit une citation de Theodor Storm.) (…) L'abattage à la ferme et le "Feldgieker" sont aux habitants de l'Eichsfeld ce que le "Süßkuchen" est aux habitants de Mühlhausen. (…)».

Dans le cadre d'événements, en rapport avec le tourisme:

Le «Feldgieker» est largement utilisé par la région de l'Eichsfeld comme produit identitaire et comme moyen de promotion dans le secteur du tourisme. La page d'accueil du site «Eichsfeld Touristik e.V.» indique, par exemple:

«La région de l'Eichsfeld est réputée depuis longtemps pour sa bonne cuisine. Sa principale carte de visite, bien connue, est l'"Eichsfelder Feldgieker" ou "Eichsfelder Kälberblase". Le "Stracke" est une variante cylindrique, "droite" ».

Lors de la fête «Rostkultur 2009», le programme a été consacré, à 14 h 30, à l'«Eichsfelder Feldgieker», comme l'indiquent le «Thüringer Wurschtblatt» et le programme lui-même.

D'après le calendrier des manifestations de Heiligenstadt, le 3 octobre 2008 a eu lieu la découpe du «Feldgieker» le plus long.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

La recevabilité de l'enregistrement de la désignation découle de la réputation et de la qualité exceptionnelles du produit. La réputation repose sur le fait que les produits sont originaires de l'aire concernée. La réputation du saucisson de l'Eichsfeld repose sur une tradition séculaire de fabrication de saucissons dans l'Eichsfeld. La condimentation traditionnelle typique et le traitement particulier des produits de charcuterie sont à l'origine de leur goût reconnaissable entre tous. Le produit possède également des propriétés particulières. En effet, la transformation de la viande à température d'abattage est un mode de fabrication traditionnel de l'Eichsfeld. L'on ne fabrique des «Feldgieker» à partir de viande à température d'abattage nulle part ailleurs que dans l'Eichsfeld. La transformation de la viande à chaud contribue à la qualité particulière du «Feldgieker». L'«Eichsfelder Feldgieker» est moins dense qu'un saucisson sec élaboré à partir de viande à froid. En principe, le boyau se détache facilement de son contenu. Un facteur important de la qualité du saucisson sec est la faible proportion d'humidité librement disponible, c'est-à-dire d'humidité libre (valeur Aw) de la viande à chaud, qui dépend toutefois également d'autres facteurs et ne peut donc pas être quantifiée. Des valeurs Aw peu élevées freinent le développement de microbes non désirés. Étant donné que de l'humidité libre, qui conditionne le développement de microbes, n'est disponible qu'en faible quantité dans la viande à chaud, le saucisson cru fabriqué à partir de viande à chaud présente des propriétés de maturation et de stockage stables.

Objectivement, l'origine géographique a une incidence considérable sur les propriétés du produit. Cela est vrai en particulier pour le climat et la flore dans les chambres climatisées. Certains ont tenté de produire «Feldgieker» dans d'autres régions. Il est toutefois apparu que le goût typique ne se développait pas dans ces régions, que les saucissons avaient un autre goût.

Référence à la publication du cahier des charges:

Markenblatt Vol. 36 du 5 septembre 2008, partie 7a-aa, p. 46516.

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/126

Prix d'abonnement 2012 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne,* qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

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

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: http://europa.eu

Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR