

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 188



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

55. évfolyam

2012. június 28.

Közleményszám

Tartalom

Oldal

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2012/C 188/01	Euroátváltási árfolyamok	1
2012/C 188/02	A Bizottság határozata (2012. június 26.) a hozzáadottérték-adóval foglalkozó szakértői csoport felállításáról	2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2012/C 188/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4
2012/C 188/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6648 – CGI/Logica) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5

HU

 Ár:
3 EUR

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2012/C 188/05

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján 6

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2012. június 27.

(2012/C 188/01)

1 euro =

Pénznem			Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,2478	AUD	Ausztrál dollár	1,2384
JPY	Japán yen	99,49	CAD	Kanadai dollár	1,2796
DKK	Dán korona	7,4337	HKD	Hongkongi dollár	9,6814
GBP	Angol font	0,79990	NZD	Új-zélandi dollár	1,5804
SEK	Svéd korona	8,8242	SGD	Szingapúri dollár	1,5942
CHF	Svájci frank	1,2011	KRW	Dél-Koreai won	1 442,70
ISK	Izlandi korona		ZAR	Dél-Afrikai rand	10,4601
NOK	Norvég korona	7,5230	CNY	Kínai renminbi	7,9330
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK	Horvát kuna	7,5255
CZK	Cseh korona	25,916	IDR	Indonéz rúpia	11 820,88
HUF	Magyar forint	287,28	MYR	Maláj ringgit	3,9805
LTL	Litván litász/lita	3,4528	PHP	Fülöp-szigeteki peso	52,774
LVL	Lett lats	0,6965	RUB	Orosz rubel	41,1252
PLN	Lengyel zloty	4,2515	THB	Thaiföldi baht	39,767
RON	Román lej	4,4470	BRL	Brazil real	2,5850
TRY	Török líra	2,2587	MXN	Mexikói peso	17,1282
			INR	Indiai rúpia	71,2930

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A BIZOTTSÁG HATÁROZATA**(2012. június 26.)****a hozzáadottérték-adóval foglalkozó szakértői csoport felállításáról****(2012/C 188/02)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

1. cikk

mivel:

Tárgy

Létrejön a hozzáadottérték-adóval foglalkozó szakértői csoport (a továbbiakban: a csoport).

2. cikk**Feladatok**

A csoport feladatai a következők:

- (1) A belső piac megfelelő működésének biztosítása érdekében a Szerződés 113. cikke az intézményekre ruházta a hozzáadottérték-adóhoz (héta) hasonló forgalmi adók harmonizálásának feladatát.
- (2) A Bizottságnak a héa jövőjéről szóló, „Úton az egyszerűbb, stabilabb és hatékonyabb, az egységes piacra szabott héa-rendszer felé” című közleménye ⁽¹⁾ cselekvési programot vázolt fel az EU héa-rendszerének átfogó reformjára. A közleményben megfogalmazott intézkedések megvalósításához a Bizottságnak szüksége lehet egy héa-szakértőkből álló tanácsadó testület szakértelmének igénybevételére.
- (3) A közleményben foglaltaknak megfelelően és összhangban az intelligens szabályozás elveivel ⁽²⁾ a Bizottság nagy fontosságot tulajdonít annak, hogy az új héa-szabályok kidolgozásakor és végrehajtásakor összegyűjtse az érdekelt felek nézeteit és szakpolitikai ismereteit. Ezért szakértői csoportot kell létrehozni a héa területén, és meg kell határozni annak feladatait és felépítését.
- (4) A csoportot a héa területén a szükséges tapasztalattal rendelkező személyek, valamint olyan, elsősorban a vállalkozásokat, a fogyasztókat és az adószakértőket képviselő szervezetek kell alkossák, amelyek hozzá tudnak járulni a héa-politika kidolgozásához és végrehajtásához.
- (5) A csoport tanácsokat és információkat fog nyújtani a Bizottságnak a héa-politika kidolgozásához és végrehajtásához kapcsolódóan. A csoport minden tagjának nagyon aktív és hasznos szerepet kell betöltenie az üléseken, illetve azok előkészítésében vagy szükség szerinti nyomon követésében.
- (6) A csoport tagjai számára meg kell határozni az információk nyilvánosságra hozatalára vonatkozó szabályokat.
- (7) A személyes adatok feldolgozását a személyes adatok közösségi intézmények és szervek által történő feldolgozása tekintetében az egyének védelméről, valamint az ilyen adatok szabad áramlásáról szóló, 2000. december 18-i 45/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek ⁽³⁾ megfelelően kell végezni,

- a) tanácsokat nyújt a Bizottságnak a héa területét érintő jogalkotási aktusok és egyéb szakpolitikai kezdeményezések kidolgozásához;

- b) információkat nyújt a héa területét érintő jogalkotási aktusok és egyéb uniós szakpolitikai kezdeményezések gyakorlati végrehajtásával kapcsolatban.

3. cikk**Konzultáció**

A Bizottság a héa területét érintő uniós szabályozás és egyéb uniós szintű szakpolitikai kezdeményezések kidolgozásával és végrehajtásával kapcsolatos bármely kérdéstről konzultálhat a csoporttal.

4. cikk**Tagság – kinevezés**

- (1) A csoport legfeljebb 40 tagból áll.
- (2) Tagok szervezetek és a 2. cikkben említett területeken a szükséges kompetenciákkal rendelkező, személyes minőségükben kinevezett személyek lehetnek.
- (3) A csoport tagjait a pályázati felhívásra jelentkező szervezetek és személyek közül az Adóügyi és Vámuniós Főigazgatóság főigazgatója nevezi ki.
- (4) A szervezeteknek képviselőt és pótképviselőt kell jelölniük; utóbbi a képviselőt helyettesíti annak távolléte vagy akadályoztatása esetén. Az Adóügyi és Vámuniós Főigazgatóság főigazgatója elutasíthatja a szervezet által javasolt képviselő vagy pótképviselő pályázatát, ha az nem felel meg a pályázati kiírásban megadott feltételeknek. Ilyen esetben az érintett szervezetet másik képviselő vagy pótképviselő jelölésére kéri fel.
- (5) A személyes minőségükben kinevezett személyek esetében minden tag után póttag nevezhető ki. A póttag a taggal azonos feltételek alapján nevezhető ki, és a tag távolléte vagy akadályoztatása esetén automatikusan a tag helyébe lép.

⁽¹⁾ COM(2011) 851., 2011.12.6.⁽²⁾ COM(2010) 543., 2010.10.8.⁽³⁾ HL L 8., 2001.1.12., 1. o.

(6) A tagok kinevezése két évre szól. A tagok hivatali idejük végéig maradnak hivatalban. Hivatali idejük az új pályázati felhívásra való jelentkezés útján megújítható.

(7) A megfelelőnek bizonyuló, de ki nem nevezett szakértők két évre tartaléklistára (a továbbiakban: a lista) kerülhetnek, amelyről a Bizottság az egyes tagok helyére kinevezendő új tagokat választhatja ki.

(8) A személyes minőségükben kinevezett tagok függetlenül, a közérdek szolgálatában járnak el.

(9) A csoport minden tagjának és képviselőiknek nagyon aktív és hasznos szerepet kell betölteniük az üléseken, illetve azok előkészítésében vagy szükség szerinti nyomon követésében.

(10) A megbízatásukról lemondott vagy az e cikk (2), (8) és (9) bekezdésében, illetve a Szerződés 339. cikkében meghatározott feltételeknek nem megfelelő tagok a hivatali idejük hátralévő részére a Bizottság által kinevezett taggal helyettesíthetők. A Bizottság az új tagokat a listáról választja ki.

Amennyiben az Adóügyi és Vámuniós Főigazgatóság főigazgatója úgy véli, hogy valamely szervezet képviselője nem felel meg az e cikk (9) bekezdésében meghatározott feltételeknek, az érintett szervezetet új képviselő jelölésére kérheti fel.

(11) A személyes minőségükben kinevezett személyek és a szervezetek neveit közzéteszik a bizottsági szakértői csoportok és más hasonló testületek jegyzékében (a továbbiakban: a jegyzék), valamint az Adóügyi és Vámuniós Főigazgatóság honlapján.

(12) A személyes adatok összegyűjtése, feldolgozása és közzététele a 45/2001/EK rendelettel összhangban történik.

5. cikk

Működés

(1) A csoport elnöki tisztségét a Bizottság egy képviselője tölti be.

(2) A Bizottság szolgálatainak egyetértésével a csoport feladatmeghatározása alapján egyes konkrét kérdések tanulmányozására alcsoporthoz hozhatók létre. Megbízatásuk teljesítésével az alcsoporthoz fel kell osztatni.

(3) A Bizottság képviselője eseti jelleggel külső szakértőket kérhet fel a csoport vagy alcsoport munkájában való részvételre,

ha olyan szakértelem birtokában vannak, amely a csoport javára válhat. A Bizottság képviselője emellett megfigyelői státust adhat egyes személyeknek vagy a szakértői csoportokra vonatkozó horizontális szabályok 8. pontjának (3) bekezdése szerinti szervezeteknek.

(4) A csoport minden tagja és azok képviselői, valamint a felkért szakértők és megfigyelők eleget tesznek a Szerződésben és annak végrehajtási szabályaiban előírt szakmai titoktartási kötelezettségnek, valamint az EU minősített információk védelmére a 2001/844/EK, ESZAK, Euratom bizottsági határozat⁽¹⁾ mellékletében meghatározott bizottsági biztonsági szabályoknak. E kötelezettségeik esetleges elmulasztása esetén a Bizottság megfelelő intézkedéseket hozhat.

(5) A csoport és az alcsoporthoz rendszerint bizottsági helyszínen, a Bizottság által meghatározott formában és időrendben üléseznek. A titkársági feladatok ellátásáról a Bizottság gondoskodik. A csoport és alcsoporthoz ülésein részt vehetnek a Bizottság más olyan tisztviselői is, akiket érintenek a megbeszélések.

(6) A csoport a szakértői csoportokra vonatkozó egységes eljárási szabályzat alapján elfogadja saját eljárási szabályzatát.

(7) A Bizottság a csoport tevékenységére vonatkozó lényeges információkat közzéteszi a szakértői csoportok jegyzékében vagy a jegyzékből elérhető, külön erre a célra létrehozott internetes oldalain.

6. cikk

Az ülések költségei

(1) A csoport munkájában résztvevők szolgálataikért nem részesülnek díjazásban.

(2) A csoport munkájában részt vevők utazási és ellátási költségeit a Bizottság a hatályos bizottsági rendelkezéseknek megfelelően téríti meg.

(3) A költségeket az éves forrásfelosztási eljárás keretében megállapított, rendelkezésre álló előirányzatok erejéig kell megtéríteni.

Kelt Brüsszelben, 2012. június 26-án.

a Bizottság részéről

Algirdas ŠEMETA

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ A Bizottság 2001/844/EK, ESZAK, Euratom határozata (2001. november 29.) eljárási szabályzatának módosításáról (HL L 317., 2001.12.3., 1. o.).

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2012/C 188/03)

1. 2012. június 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Lagardère csoporthoz (Franciaország) tartozó Lagardère Publicité (Franciaország) és a Bouygues csoport (Franciaország) irányítása alá tartozó TF1 Publicité (Franciaország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Newco (Franciaország) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A Lagardère Publicité a Lagardère csoport reklámcége,
- A Lagardère csoport főként a könyv- és magazinkiadás, valamint audiovizuális termékek gyártása és terjesztése terén tevékenykedik,
- A TF1 Publicité a TF1 társaság reklámcége,
- A Bouygues csoport a televíziózás, a távközlés, a középületek és közmunkák, az utépítés, az ingatlanok, az energiainfrastruktúra és a vasúti közlekedés területén tevékenykedik,
- A Newco valós időben árveréseken fogja értékesíteni a kiadóügyfelei weboldalain fennmaradó reklámhelyet.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám COMP/M.6648 – CGI/Logica)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2012/C 188/04)

1. 2012. június 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Serge Godin irányítása alá tartozó CGI Group Inc. (a továbbiakban: CGI, Kanada) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Logica Plc (a továbbiakban: Logica, Egyesült Királyság) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— a CGI esetében: információtechnológiai szolgáltatások nyújtása világszerte,

— a Logica esetében: információtechnológiai szolgáltatások nyújtása elsősorban Európában.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6648 – CGI/Logica hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 188/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„EICHSFELDER FELDGIEKER”/„EICHSFELDER FELDKIEKER”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve, stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Jellegzetes, enyhén savanykás ízű, jól szeletelhető nyerskolbász.

Sertéshúsból készül jellegzetes fűszerezéssel (elmaradhatatlan a só és az őrölt fehér vagy fekete bors, gyakran koriander), hólyag alakú kolbászbélbe (borjúhólyag, vászonzacskó, kollagén bél) töltve.

A kolbász elkészítéséhez kiváló minőségű és tömör húsrészeket használnak fel, amelyeket nyújtott hízalási periódusú és legalább 130 kg vágási tömegű sertésekéből nyernek. A felhasznált húsok válogatott húsrészekből (színhús, comb, karaj; tömör és kemény zsírrétegű hasa- és hátszalonna) származnak. A gyártási eljárás kezdetekor a sertéshúsnak a vágást követően még melegnek kell lennie. A meleg húsfeldolgozás azt jelenti, hogy a nem hűtött hús szállítását a vágást követő legfeljebb két órán belül, feldolgozását pedig legfeljebb négy órán belül lehet elvégezni.

Kémiai jellemzők

— zsírtartalom legfeljebb kb. 35 % az érlelt áruban,

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- kötőszövetmentes húsfehérje-tartalom (BEFFE) legalább 15 %,
- érlelési súlyvesztés a nyersanyagból: legalább 33 %.

Fizikai jellemzők

- levegőn szárított, jól szeletelhető,
- kíméletes klimatikus érlelés, amelynek időtartama a hólyag átmérőjétől függ;
- évtizedek óta gondozott flórával rendelkező klímakamrák, új klímakamrák esetében a flórát az előírt árúval alakítják ki.
- Méret: átmérő: 8–15 cm, hosszúság: 15–30 cm; szeletelt áru esetében: legalább 65 mm átmérőjű bél.
- Külső megjelenés: jól szeletelhető, rendszerint körte alakú nyerskolbász, felvágva élénkpiros színű, egyenletes szemcsézetű szalonna és sovány hús részaránnal.

Érzékszervi jellemzők

- jellegzetes, intenzíven fűszeres ízárnyalatok, könnyen harapható.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

Az „Eichsfelder Feldgieker” a hús minőségét illetően meghatározott követelményeknek felel meg. Elkészítéséhez kiváló minőségű és tömör húsrészeket használnak fel, amelyek kizárólag a lehető legnagyobb vágási tömeggel rendelkező, legalább 130 kg tömegű sertésekből nyerhetők. E magas hizlalási végtömeg eléréséhez magas stressztűrő képességgel rendelkező honos fajták keresztezett példányait (például a német sertést (Deutsches Landschwein), a német nemes sertést (Deutsches Edelschwein), részben pedig más fajták kandisznóit, kivéve a stresszérzékeny Pietrain fajtát) használják. A kolbász-különlegességhez a hasított test valamennyi része feldolgozásra kerül, ideértve a legfinomabb nemes részeket is.

A húsnak frissen vágottnak kell lennie, azaz a húst az állat levágását követő legfeljebb négy órán belül fel kell dolgozni.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A megfelelő nyersanyagok kiválasztásától a kolbász érleléséig tartó teljes előállítási folyamatot a meghatározott földrajzi területen kell lefolytatni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Eichsfeld Közép-Németországban található vidék, amely több szövetségi tartomány területére kiterjed. Hozzá tartozik:

- Thüringiából: a teljes eichsfeldi járás; az Unstrut-Hainich-i járásból csak Dünwald, Anrode, Katharinenberg és Heyerode települések, valamint a Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein közigazgatási társulás,
- Alsó-Szászországból: Göttingen járásból Gieboldehausen települési társulás és Duderstadt település, Radolfshausen települési társulásból csak Seeburg és Seulingen települések; Northeim járásból csak Katlenburg-Lindau település,
- Hessenből: a Werra-Meißner-i járásból csak Witzenhausen település Neuseesen és Werleshausen helységrészei.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Alsó-Szászország délkeleti és Thüringia északnyugati részén fekszik az Eichsfeld nevű történelmi táj, amely talajviszonyainak és éghajlatának sajátosságai révén környezetétől jelentősen eltér (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben [Eichsfeldi népi élet], Duderstadt, 1919, 2. oldal, 2. számú melléklet). A kolbászgyártásnak, különösen pedig az „Eichsfelder Feldgieker” gyártásának hosszú, az irodalom által is bizonyított hagyománya van, amit az alábbi, okiratokban fellelhető utalások is igazolnak:

A városi felügyeleti intézkedések során Hilkerodében 1718-ban többek között „3 1/2 font Feldgiekerért tizennégy jó garast” („vierzehn gute groschen pro 3 1/2 pfund felt kycker”) fizettek (Wandregister, jelenleg Duderstadti Városi Levéltár).

Ezt követően az „Eichsfelder Feldgieker”-ről egy bernshauseni dokumentációban találunk okirati szintű említést 1724-ben.

A duderstadti városi kincstár számlakönyve szerint a kincstár tizenkét garast fizetett a főesperes és Eichsfeld helytartójának 1744. október 21. és 23. között Duderstadtban tett látogatásakor elfogyasztott „két nagy Feldgieker”-ért („vor zwey grosse feld gücker”).

A duderstadti városi kincstár 1748. évi számlakönyvében nyilvántartják, hogy a főesperes és Eichsfeld helytartójának 1748. november 4-i látogatása során „reggelire és ebédre kolbászt és Feldgiekert szolgáltak fel” („denen bedienten wüiste und feltgieker zum fruhstück und mittag brodt”).

A reifensteini kolostor gazdasági könyvében, amelyben az „Eichfeldicus Butulus” latin elnevezést használták, 1770 körül az szerepel, hogy a kolbászból „76 fontot szállítottak a mainzi udvarba” (Deutschlands kulinarisches Erbe (Németország kulináris öröksége), Cadolzburg, 1998, 63. o.).

Az Unser Eichsfeld (A mi Eichsfeldünk) című folyóirat 1927-ből és 1937-ből származó számaiban azt olvashatjuk, hogy a „Feldgieker” a 18. században már külföldön is nagy népszerűségnek örvendett. Amint arról a prágai vár 1816-ban elhunyt kapitánya, Joseph Rudolf is beszámolt, a prágai császári udvarban például köszönetnyilvánításként „Feldgieker”-t ajándékoztak.

A „Feldgieker” minőségét Johann Wolfgang von Goethe köreiben is nagyra értékelték. Az egykori színésznő és operaénekesnő, Karoline Jagemann, akinek szülei Eichsfeld vidékéről származtak, 1793. április 4-én e kolbászból írt Weimarban tartózkodó apjának.

A „Feldkyker” részletes leírása 1844-ből származik. Eszerint a „Feldkyker” vastagbélbe töltött, hosszú nyerskolbász szalonnadarabokkal, amely a nevét állítólag onnan kapta, hogy legnagyobb fajtája a kabátzsebbe vagy a vadásztarisznyába rejtve kikandikál abból, vagyis a mezőket szemléli. Ennek utódját nevezzük az első „Feldkykernek”, amely a végbél legvastagabb végének felhasználásával készül. (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844)

A néprajzkutató Wüstefeld 1919-ben így ír (13. oldal): „Mivel az eichsfeldi ember a mindennapi életben is ínycenc, de az igen híres »Feldgieker« nevű nyerskolbászt nem fogyasztja minden nap, ezért különleges alkalmakkor megengedheti magának e különleges kedvtelést.”

Az „Eichsfelder Feldgieker” készítése során alkalmazott módszer, amely alapján a meleghúst nyerskolbásszá dolgozzák fel, azért gyökeresedett meg, mert megfelel a szóban forgó terület hagyományainak. Az eichsfeldi vidéken még a friss darált húst is hagyományosan meleghúsból állítják elő. Ez a módszer egyébként Németországban tiltott, azonban a húshigiéniára vonatkozó német jogszabályokban lefektetett kivétel alapján a régióban megengedettnek minősül. E jogi szabályozás elismeri azt a történelmi fejlődést, miszerint a sertéshúsnak még meleg állapotban való feldolgozása az eichsfeldi vidéken a húsfeldolgozás évszázadok óta ápolt eljárásának számít, amely a mai napig fennmaradt.

5.2. A termék sajátosságai:

Objektív jellemzők

A hagyományosan az eichsfeldi vidéken alkalmazott meleghús-feldolgozás a nyerskolbász előállításánál máshol alig fordul elő (egyébként csupán a hesseni „Ahle Wurst”-nál (őreg kolbásznál) találkozhatunk vele), és az „Eichsfelder Feldgieker” az egyetlen olyan „Feldgieker” fajta, amelynek ezt a módszert alkalmazzák (a „Göttinger Feldgieker”-t nem ezzel a módszerrel készítik). A termék kiemelkedő minőségét a meleghús-feldolgozásnak is köszönheti.

A meleghús a biokémiai folyamatok tekintetében különbözik a hűtött hústól, ezen folyamatok a meleghúsban az állat levágását követően bizonyos ideig még hasonlóak az élő szervezetben zajló folyamatokhoz. A biokémiai folyamatokat a magasabb pH-érték, a még meleg állati test sejtjeiben jelenlévő energiahordozó (adenozin-trifoszfát, ATP), valamint ezen energiahordozó és a kontraktilis izomfehérjék, a miozin és az aktin közötti kölcsönhatás idézi elő. A fenti kölcsönhatás miatt a csontváz izomzata eltérő módon viselkedik, a kölcsönhatás az izom hajlékonyabb konzisztenciájához vezet és fenntartja azt az állapotot, hogy a csontvázizom két fehérjefrakciója elválik egymástól. Ez viszont jobb víz- és zsírléköltést, és ezáltal előnyösebb feldolgozási jellemzőket eredményez. Technológiai segédanyagok (adalékanyagok) alkalmazása kevésbé szükséges.

Az „Eichsfelder Feldgieker” gyártói saját maguk vágják le az állatokat, vagy a heiligenstadti székhelyen található regionális vágóhidról szerzik be a vágóállatokat rendszerint bérvágás útján. A heiligenstadti vágóhid kivételes engedéllyel rendelkezik, valamint egy, az illetékes állategészségügyi hatóság által engedélyezett feldolgozóüzem-hálózattal.

A terméket az Eichsfeld különleges éghajlatának köszönhető kíméletes érlelés, az eichsfeldi húskészítők magas fokú hozzáértése, az átmérőtől függő érlelési idő, valamint a kolbászoknál szinte egyáltalán nem jellemző hólyagforma teszi hagyományos regionális specialitássá. A termék különleges ízét az évtizedek óta gondozott flórával rendelkező klímakamráknak (illetve új klímakamrák esetében az előírt árúval bevitt flórának) köszönheti.

Hírnév

Földrajzi eredete alapján a termék különleges hírnévnek örvend. A termék jellegzetes külseje és földrajzi származása között már abból a szempontból is összefüggés áll fenn, hogy a termék a külsejének, azaz annak a jellegzetes formának is köszönheti hírnévét, amelynek Eichsfeldben évszázados hagyománya van. A kolbász formájáról a megkérdezetteknek azonnal Eichsfeld jut eszébe, még az eichsfeldi vidéken túl is, elsősorban Közép-Németország egész területén.

Számos régről származó bizonyíték igazolja, hogy így volt ez a múltban, de az „Eichsfelder Feldgieker” napjainkban is Eichsfeld ismert és kedvelt kulináris kolbázkülönlegességének és nagykövetének számítóval a régió határain túl is.

Hírnévét ezenkívül az alábbi példák is alátámasztják:

Az irodalomban

Dieter Wagner Unser schönes Eichsfeld (Szép Eichsfeldünk) című művében (Kiadó: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Mecke Kiadó, 2000) a 160. és a 190. oldalon kerül megemlítésre az „Eichsfelder Feldgieker”. E műben az áll, hogy „összehasonlíthatatlan az ízvilága” az eichsfeldi házi vágásból származó termékeknek, amelyekhez a „Feldgieker” is tartozik. A 190. oldalon az „eichsfeldi kolbász királyának” nevezik az „Eichsfelder Feldgieker”-t.

Sucher és Wurlitzer „Thüringen” (Türingia) című művében (DuMont zsebkönyv, 2. kiadás, 2006) a 40. oldalon az „Ételek és italok” címszó alatt az alábbiakat olvashatjuk:

„Türingia szinte minden régiójának megvan a maga kulináris különlegessége. Így például az eichsfeldiek nemcsak a sült kolbászra esküsznek, hanem a sertéshúsból készített két kemény nyerskolbászra, az „Eichsfelder Feldgieker”-re és az „Eichsfelder Kälberblase”-ra is. (...)”

A Das Eichsfeld Kochbuch (Eichsfeldi szakácskönyv) című műnek (Limosa Kiadó, 2008) már az alcímében is megjelenik az „Eichsfelder Feldgieker”. Ebben a műben az eichsfeldi konyha sokszínűségének szinonimájaként ismerik el. Az alcím így szól: „Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker” (A túrótorta és a „Feldgieker” között).

Az Eichsfelder Küchengeschichten (Eichsfeldi konyhai történetek) című mű (Mecke Kiadó, 2004, harmadik, bővített kiadás) a 21. oldalon tesz említést az „Eichsfelder”-ről, eszerint a „Feldgieker” májusig érlelődik, és csak akkor vágják meg, amikor a kakukk első szót szól. A 22. oldalon olyan történetet találhatunk, amelyben a „Feldgieker”-nek is szerepe van. A 80. oldalon pedig azt olvashatjuk, hogy bizonyos alkalmakkor az utolsó nagy „Feldgieker”-eket is megették a túróval megkent kenyér mellé, hiszen nem volt már messze a disznóölés ideje.

Az Eichsfelder Heimatzeitschrift (Eichsfeldi helyi újság) 53. évfolyamának 1. füzet (2009. január) a 9. oldalon az alábbiakat írja abból az apropóból, hogy disznóvágásnál az egyik segéd egy hosszú verset szavalt el:

„És milyen jó, hogy a vers tizenhatodik strófájánál a kolbászkészítés a végéhez ért. A Felső-Eichsfelden »Feldgieker«-nek, míg az Alsó-Eichsfelden »Kälberblase«-nak nevezett »eichsfeldi kolbászok királyának« a csaknem egyéves érlelési folyamat után végtére is az ízével kell bámulatba ejtenie. (Itt egy idézet következik Theodor Stormtól.) (...) Az eichsfeldi emberek számára ugyanazt jelenti a házi disznóölés és a »Feldgieker«, mint amit a mühlhausenieknek az édes sütemény. (...)”

Rendezvényeken való szereplés, turizmus

Az eichsfeldi régió a »Feldgieker«-t identitást meghatározó termékként és reklámeszközként használja fel a turizmusban, így például az Eichsfeldi Turisztikai Egyesület (Eichsfeld Touristik e.V.) honlapján a következő áll:

„Eichsfeld már régóta ismert kiváló konyhájáról, amelynek fontos és leginkább ismert névjegye az »Eichsfelder Feldgieker« vagy az »Eichsfelder Kälberblase«. A »Stracke« a henger alakú, »egyenes« változat.”

A Thüringer Wurstblatt című lap és a rendezvény programja szerint a Rostkultur 2009 elnevezésű fesztivál 14 óra 30 perckor kezdődő programpontja „csak az Eichsfelder Feldgieker”-ről szólt.

Heiligenstadt rendezvéynaptára szerint 2008. október 3-án vágták meg a leghosszabb »Feldgieker«-t.

5.3. *A földrajzi terület és a termék minősége vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:*

A megjelölés bejegyzésre való alkalmasságát az indokolja, hogy különleges hírnevet és minőséget tudhat magáénak. Hírneve a nevezett területről származó jelöléssel ellátott termék eredetén alapul. A kolbászkészítésnek évszázados hagyománya van Eichsfeldben, ami megalapozza az eichsfeldi kolbász hírnevét. Mással össze nem téveszthető ízét a hagyományos és jellegzetes fűszerezésnek, valamint a kolbászárak különleges feldolgozási módjának köszönheti. A termék különleges jellemzőkkel is rendelkezik, hiszen a hús frissen vágott állapotban való feldolgozása hagyományos eichsfeldi előállítási módnak számít. Meleghúsból készült »Feldgieker«-t csak Eichsfeldben találunk. A meleghús-feldolgozás hozzájárul a »Feldgieker« különleges minőségéhez, ezenkívül az »Eichsfelder Feldgieker« lazább állagú, mint a hideg húsból készített nyerskolbász, és a bél rendszerint könnyen elválik a tölteléktől. Ahhoz, hogy a nyerskolbász jól sikerüljön, fontos szempontot jelent a meleghúsban található szabadon lévő, azaz kötetlen víz (úgynevezett aw-érték) alacsony aránya, mivel azonban ez egyéb tényezőktől is függ, ezért ez az arány nem számszerűsíthető. Az alacsony aw-értékek meggátolják a nem kívánt mikroorganizmusok szaporodását. Tekintettel arra, hogy kötetlen víz, ami miatt a meleghúsban lévő mikroorganizmusok szaporodásnak indulnak, csak csekély mértékben van jelen, a meleghúsból készített nyerskolbász is stabil érlelési és tárolási jellemzőket ér el.

A termék jellemzőit objektív és jelentős módon befolyásolja a földrajzi származás, ez különösen a klímakamrák hőmérsékletére és flórájára vonatkozik. Megpróbálták már a »Feldgieker«-t más területeken is előállítani, azonban e próbálkozások alapján azt a következtetést lehetett levonni, hogy a jellegzetes íz nem jött létre, és a kolbász más ízű volt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Márkanév Közlöny 36. sz. 2008. szeptember 5-én, 7a-aa rész, 46516. o.

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

2012-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves DVD	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 310 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	840 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi DVD (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, DVD, heti egy kiadvány	többszövevényű: az EU 23 hivatalos nyelvén	200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogsabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többszövevényű DVD-n.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közölt „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

Értékesítés és előfizetés

A különböző, térítés ellenében kapható kiadványokra – például az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* – való előfizetés a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhető be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

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

Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.

További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU