

Gazzetta ufficiale

C 188

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

55° anno
28 giugno 2012

Numero d'informazione Sommario Pagina

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI
DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2012/C 188/01	Tassi di cambio dell'euro	1
2012/C 188/02	Decisione della Commissione, del 26 giugno 2012, che istituisce un gruppo di esperti sull'imposta sul valore aggiunto	2

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2012/C 188/03	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	4
2012/C 188/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6648 — CGI/Logica) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	5

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

ALTRI ATTI

Commissione europea

2012/C 188/05

Avviso Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

6



IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

27 giugno 2012

(2012/C 188/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2478	AUD	dollari australiani	1,2384
JPY	yen giapponesi	99,49	CAD	dollari canadesi	1,2796
DKK	corone danesi	7,4337	HKD	dollari di Hong Kong	9,6814
GBP	sterline inglesi	0,79990	NZD	dollari neozelandesi	1,5804
SEK	corone svedesi	8,8242	SGD	dollari di Singapore	1,5942
CHF	franchi svizzeri	1,2011	KRW	won sudcoreani	1 442,70
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,4601
NOK	corone norvegesi	7,5230	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9330
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5255
CZK	corone ceche	25,916	IDR	rupia indonesiana	11 820,88
HUF	fiorini ungheresi	287,28	MYR	ringgit malese	3,9805
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	52,774
LVL	lats lettoni	0,6965	RUB	rublo russo	41,1252
PLN	zloty polacchi	4,2515	THB	baht thailandese	39,767
RON	leu rumeni	4,4470	BRL	real brasiliano	2,5850
TRY	lire turche	2,2587	MXN	peso messicano	17,1282
			INR	rupia indiana	71,2930

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

DECISIONE DELLA COMMISSIONE
del 26 giugno 2012
che istituisce un gruppo di esperti sull'imposta sul valore aggiunto
(2012/C 188/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 113 del trattato ha assegnato alle istituzioni il compito di armonizzare le legislazioni relative alle imposte sul volume di affari quali l'imposta sul valore aggiunto (IVA) onde garantire il corretto funzionamento del mercato interno.
- (2) La comunicazione della Commissione sul futuro dell'IVA — Verso un sistema dell'IVA più semplice, solido ed efficiente adattato al mercato unico ⁽¹⁾ — ha stabilito un programma d'azione nell'ambito di una vasta riforma del sistema dell'IVA nell'UE. Per adottare le misure elencate nella sopra citata comunicazione, la Commissione potrebbe dover ricorrere all'esperienza di specialisti in materia di IVA riuniti in un organo consultivo.
- (3) Come indicato nella comunicazione e conformemente ai principi per una regolamentazione intelligente ⁽²⁾, la Commissione conferisce la massima importanza alla raccolta dei pareri e delle conoscenze specifiche delle parti in causa ai fini dell'elaborazione e dell'applicazione di nuove politiche in materia di IVA. È pertanto necessario istituire un gruppo di esperti nel settore dell'IVA e definirne i compiti e la struttura.
- (4) Il gruppo deve essere composto da persone dotate della necessaria esperienza nel settore dell'IVA e da organizzazioni che rappresentino in particolare le imprese, i consumatori o i fiscalisti che possono contribuire all'elaborazione e all'applicazione delle politiche in materia di IVA.
- (5) Il gruppo deve offrire alla Commissione consulenza ed informazioni circa l'elaborazione e l'attuazione della politica in materia di IVA. Tutti i membri devono svolgere un ruolo attivo ed altamente qualificato nelle riunioni, contribuire alla loro preparazione e, ove necessario, al loro follow-up.
- (6) Occorre prevedere norme relative alla divulgazione delle informazioni da parte dei membri del gruppo.
- (7) I dati personali devono essere trattati conformemente al regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati ⁽³⁾,

HA DECISO QUANTO SEGUE:

Articolo 1

Oggetto

È istituito un gruppo di esperti sull'IVA, in appresso denominato «il gruppo».

Articolo 2

Missione

La missione del gruppo consiste nel:

- a) consigliare la Commissione in merito all'elaborazione di atti legislativi e di altre iniziative nel settore dell'IVA;
- b) fornire delucidazioni sull'applicazione pratica di atti legislativi e di altre iniziative dell'UE nel settore dell'IVA.

Articolo 3

Consultazione

La Commissione può consultare il gruppo circa qualsiasi problematica relativa all'elaborazione e all'applicazione pratica della legislazione dell'UE e di altre iniziative adottate a livello dell'UE nel settore dell'IVA.

Articolo 4

Composizione — Nomina

1. Il gruppo è composto da un massimo di 40 membri.
2. I membri sono organizzazioni e persone fisiche nominati a titolo personale, che possiedono competenze nei settori di cui all'articolo 2.
3. Il direttore generale della DG Fiscalità e unione doganale nomina i membri selezionandoli in seno alle organizzazioni e fra le persone fisiche che hanno risposto all'invito a presentare candidature.
4. Le organizzazioni nominano il proprio rappresentante ed un supplente che sostituirà detto rappresentante in caso di assenza o di impedimento. Il direttore generale della DG Fiscalità e unione doganale può respingere la nomina di un rappresentante o di un supplente proposto da un'organizzazione se la persona prescelta non risponde al profilo richiesto nell'invito a presentare candidature. In tali casi, l'organizzazione interessata è invitata a nominare un altro rappresentante o un altro supplente.
5. Allorché siano persone fisiche ad essere nominate a titolo personale, si può prevedere che ciascun membro abbia un supplente. Il supplente deve essere nominato in base alle stesse condizioni valide per il membro e sostituisce automaticamente quest'ultimo in caso di assenza o di impedimento.

⁽¹⁾ COM(2011) 851 del 6.12.2011.

⁽²⁾ COM(2010) 543 dell'8.10.2010.

⁽³⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

6. I membri sono nominati per una durata di due anni. Essi restano in funzione sino alla fine del loro mandato. Il mandato può essere rinnovato se essi rispondono ad un nuovo invito a presentare candidature.

7. I candidati ritenuti idonei ma che non sono stati nominati possono essere iscritti in un elenco di riserva (in appresso «l'elenco»), valido per due anni, e al quale la Commissione può attingere per prescegliere i supplenti da nominare.

8. I membri nominati a titolo personale operano in piena autonomia e nell'interesse generale.

9. Tutti i membri devono svolgere un ruolo attivo ed altamente qualificato nelle riunioni, contribuire alla loro preparazione e, ove necessario, al loro follow-up.

10. I membri che danno le dimissioni o che non soddisfano alle condizioni di cui ai paragrafi 2, 8 e 9 del presente articolo, o dell'articolo 339 del trattato, possono essere sostituiti per il tempo restante del loro mandato da un membro nominato dalla Commissione. Quest'ultima attinge all'elenco per nominare i supplenti.

Il direttore generale della DG Fiscalità e unione doganale può chiedere ad un'organizzazione di nominare un altro rappresentante oppure un altro supplente se ritiene che il rappresentante di tale organizzazione (o il suo supplente) non soddisfi alle condizioni di cui al paragrafo 9 del presente articolo.

11. I nomi dei membri nominati a titolo personale e delle organizzazioni sono pubblicati nel registro dei gruppi di esperti della Commissione ed altri enti simili (in appresso «il registro») nonché sulla pagina web della DG Fiscalità e unione doganale.

12. I dati personali vengono raccolti, trattati e pubblicati a norma del regolamento (CE) n. 45/2001.

Articolo 5

Funzionamento

1. Il gruppo è presieduto da un rappresentante della Commissione.

2. D'accordo con i servizi della Commissione, il gruppo può istituire dei sotto-gruppi per procedere all'esame di tematiche specifiche in base ad un mandato definito dal gruppo. Tali sotto-gruppi sono disciolti una volta concluso il mandato.

3. Il rappresentante della Commissione può invitare anche esperti esterni a prendere parte ai lavori del gruppo o dei sot-

to-gruppi su base puntuale se possiedono un'esperienza specifica da cui il gruppo potrebbe trarre vantaggio. Inoltre, il rappresentante della Commissione può concedere lo statuto di osservatore a persone fisiche o ad organizzazioni ai sensi della regola n. 8, paragrafo 3, delle regole orizzontali applicabili ai gruppi di esperti.

4. Tutti i membri del gruppo ed i loro rappresentanti, nonché gli esperti e gli osservatori invitati, sono tenuti a rispettare gli obblighi del segreto professionale previsti dal trattato e dalle sue modalità di applicazione nonché le regole della Commissione in materia di sicurezza relative alla tutela delle informazioni classificate UE, definite nell'allegato della decisione 2001/844/CE, CECA, Euratom della Commissione⁽¹⁾. Qualora dovessero venir meno a tali obblighi, la Commissione può adottare tutte le misure del caso.

5. Le riunioni del gruppo e dei suoi sotto-gruppi si tengono normalmente nei locali della Commissione, in base alle modalità ed al calendario fissati da quest'ultima. La Commissione assicura i servizi di segreteria. Altri funzionari della Commissione eventualmente interessati ai lavori del gruppo e dei suoi sotto-gruppi possono assistere alle riunioni.

6. Il gruppo adotta un proprio regolamento interno basato sul regolamento interno tipo dei gruppi di esperti.

7. La Commissione pubblica le informazioni relative alle attività svolte dal gruppo o direttamente nel registro o inserendole nel medesimo oppure tramite un *link* dal registro ad una pagina web appositamente creata.

Articolo 6

Spese di riunione

1. I partecipanti alle attività del gruppo non ricevono compensi.

2. Le spese di viaggio e di soggiorno sostenute dai partecipanti alle attività del gruppo sono rimborsate dalla Commissione conformemente alle disposizioni in vigore al suo interno.

3. Tali spese sono rimborsate entro i limiti degli stanziamenti fissati nell'ambito della procedura annuale di stanziamento delle risorse.

Fatto a Bruxelles, il 26 giugno 2012

Per la Commissione

Algirdas ŠEMETA

Membro della Commissione

⁽¹⁾ Decisione della Commissione del 29 novembre 2001 che modifica il regolamento interno della Commissione (GU L 317 del 3.12.2001, pag. 1).

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 188/03)

1. In data 20 giugno 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Lagardère Publicité (Francia), appartenente al gruppo Lagardère (Francia), e TF1 Publicité (Francia), controllata dal gruppo Bouygues (Francia), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa Newco (Francia) mediante acquisto di quote in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Lagardère Publicité è l'agenzia d'intermediazione pubblicitaria del gruppo Lagardère,
- il gruppo Lagardère opera soprattutto nell'edizione di libri e riviste, nonché nella produzione e distribuzione di audiovisivi,
- TF1 Publicité è l'agenzia d'intermediazione pubblicitaria della società TF1,
- il gruppo Bouygues opera nel settore televisivo e delle telecomunicazioni, nell'edilizia, nei lavori pubblici, nella costruzione di strade, nel mercato immobiliare, nonché nel settore delle infrastrutture energetiche e del trasporto ferroviario,
- Newco metterà all'asta in tempo reale gli spazi pubblicitari invenduti dei suoi clienti creatori di siti Internet.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6609 — Lagardère/Bouygues/JV, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6648 — CGI/Logica)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2012/C 188/04)

1. In data 20 giugno 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa CGI Group Inc. («CGI», Canada), controllata dal sig. Serge Godin, acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Logica Plc («Logica», Regno Unito) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - CGI: fornitura di servizi di tecnologia dell'informazione a livello mondiale,
 - Logica: fornitura di servizi di tecnologia dell'informazione principalmente in Europa.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6648 — CGI/Logica, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 188/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«EICHSFELDER FELDGIEKER»/«EICHSFELDER FELDKIEKER»****N. CE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Eichsfelder Feldgieker»/«Eichsfelder Feldkieker»

2. Stato membro o Paese terzo:

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Salsiccia secca compatta al taglio con sapore tipico e leggermente acidulo.

Prodotta da carne suina con l'aggiunta di spezie tipiche (è obbligatorio utilizzare sale, pepe bianco o nero macinato, spesso anche coriandolo), insaccata in budelli a forma di vescica (vescica di vitello, sacco di lino, altri materiali naturali a forma di vescica).

Vengono utilizzati tagli di carne di alta qualità e compatta di maiali ingrassati più a lungo rispetto agli altri, con peso carcassa di almeno 130 kg. I tagli di carne provengono da parti di carne selezionate (muscolo, coscia, schienale); come grasso viene usato solo il grasso compatto di pancia e schienale. All'inizio del processo di produzione la carne suina macellata deve essere ancora calda. La lavorazione della carne a caldo comporta che il trasporto della carne non refrigerata deve durare al massimo due ore, mentre per il trattamento post-macellazione non si possono impiegare più di quattro ore.

Proprietà chimiche

— tenore di materia grassa massimo di circa il 35 % per il prodotto stagionato,

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- tenore di proteine della carne libere di proteine fibrose non inferiore al 15 %,
- perdita di materia prima durante la stagionatura: minimo 33 %.

Proprietà fisiche

- essiccamento all'aria, taglio compatto,
- stagionatura protetta in ambiente climatizzato con durata dipendente dalle dimensioni della forma della vescica,
- locali climatizzati con flora coltivata da decenni; per le nuove camere di coltura, la flora viene introdotta con il prodotto pre-stagionato.
- Taglia: diametro: dagli 8 ai 15 cm, lunghezza dai 15 ai 30 cm; per il prodotto pre-affettato: il budello deve avere almeno un diametro di 65 mm.
- Aspetto: salsiccia secca compatta al taglio, generalmente a forma di pera, con colore della superficie tagliata di colore rosso intenso e grana uniforme con pezzi di grasso e carne magra.

Caratteristiche organolettiche

- variazioni di sapore fortemente aromatiche tipiche di questo tipo di prodotto, compatto al morso.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

La carne della «Eichsfelder Feldgieker» deve possedere determinate caratteristiche qualitative. Sono utilizzati tagli di carne di alta qualità e compatta provenienti da maiali con il peso carcassa più elevato possibile e comunque non inferiore ai 130 kg. Per ottenere questo peso elevato vengono utilizzati incroci di razze native con alta resistenza allo stress (ad esempio, *Deutsches Landschwein*, *Deutsches Edelschwein* e a volte maiali di altre razze, sebbene non della razza *Pietrain*, meno resistente allo stress). Nella lavorazione di questa salsiccia si impiegano tutte le parti separate dalla carcassa, compresi i tagli più pregiati.

La carne deve essere elaborata quando è ancora calda, al massimo quattro ore dopo la macellazione dell'animale.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

L'intero processo di produzione, dalla scelta delle materie prime alla stagionatura della salsiccia, deve aver luogo nella specifica zona geografica.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica chiamata *Eichsfeld* è una fascia geografica che si trova nella Germania centrale e si estende a vari Stati federali. Tra questi:

- Turingia: l'intero distretto di Eichsfeld; nel distretto di Unstrut-Hainich, solo i comuni di Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode e l'ente amministrativo intercomunale di Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein;
- Bassa Sassonia: dal distretto di Göttingen la comunità amministrativa di Gieboldehausen, il comune di Duderstadt e dalla comunità amministrativa di Radolfshausen solo i comuni di Seeburg e Seulingen; dalla regione Northeim solo il comune di Katlenburg-Lindau,
- Essen: dal distretto di Werra-Meißner solo Neuseesen e Werleshausen nel comune di Witzhausen.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Eichsfeld è una regione storica della parte sudorientale della Bassa Sassonia e della parte nordoccidentale della Turingia, che si differenzia notevolmente dalle regioni limitrofe per via del suo suolo particolare e del suo clima (Wüstefeld, Karl: *Eichsfelder Volksleben*, Duderstadt 1919, pagina 2, allegato 2). La produzione di salsicce, specialmente della «Eichsfelder Feldgieker», gode di una lunga tradizione documentata da varie testimonianze storiche come le seguenti.

Durante le ispezioni della città di Hilkerode nel 1718 tra le altre cose «vennero pagati ben quattordici *groschen* per ogni 3 ½ libbre di *felt kycker*» (Wandregister, ora archivio della città di Duderstadt).

Nel 1724 un documento presente negli archivi di Bernshausen fa riferimento alla «Eichsfelder Feldgieker».

Dal registro contabile dell'erario della città di Duderstadt si evince che l'erario pagò dodici *groschen* per due grosse salsicce *feld gücker* servite al decano della cattedrale e al governatore di Eichsfeld durante una visita nella città di Duderstadt dal 21 al 23 ottobre 1744.

Nel registro contabile dell'erario della città di Duderstadt del 1748, in occasione di una visita del decano della cattedrale e del governatore di Eichsfeld risalente al 4 novembre 1748 figura la seguente annotazione: «vennero loro servite delle salsicce e delle *feltgieker* a colazione e a pranzo».

Intorno al 1770 in un registro delle finanze del monastero di Reifenstein si riportava che «ne vennero consegnate 76 libbre alla corte di Mainz», usando l'espressione latina «Eichfeldicus Butulus» (*Deutschlands kulinarisches Erbe* (l'eredità culinaria tedesca), Cadolzburg 1998, pag. 63).

Nelle edizioni del 1927 e del 1937 nella rivista «Unser Eichsfeld» si indicava che la *Feldgieker* era molto rinomata anche all'estero fin dall'inizio del XVIII secolo. Ad esempio al castello imperiale di Praga, dove secondo quanto narrato da Joseph Rudolf (defunto nel 1816), *Schlosshauptmann* del castello, era utilizzata come dono di ringraziamento.

Anche tra i conoscenti di Johann Wolfgang von Goethe veniva apprezzata la qualità della *Feldgieker*. Il 4 aprile 1793 l'allora attrice e cantante d'opera Karoline Jagemann, i cui genitori erano originari della regione di Eichsfeld, citò questa salsiccia in una lettera indirizzata al padre che viveva a Weimer.

Nel 1844 venne formulata una descrizione dettagliata della *Feldkyker*: la *Feldkyker* è una salsiccia lunga, chiamata anche *Schlackwurst*, dalla pelle spessa, il cui nome potrebbe derivare dal fatto che quando viene riposta, perlomeno il tipo di salsiccia più lunga, all'interno della tasca dei pantaloni o nella borsa da caccia, fuoriesce parzialmente e sembra guardare il campo (ndt: «Feld kyker» in tedesco antico letteralmente vuol dire «colui che guarda il campo»). La base della salsiccia viene chiamata *Feldkyker* di prima qualità ed è fatta con la parte finale più grossa dell'intestino retto (*Die goldene Mark Duderstadt*, Carl Hellrung, 1844).

Nel 1919 lo storico locale Wüstefeld scrisse (pagina 13): «Proprio perché gli abitanti della regione di Eichsfeld nella vita quotidiana sono dei buongustai, la tanto apprezzata *Feldgieker* (una cosiddetta *Mettwurst*) non compare sulle loro tavole tutti i giorni proprio perché vogliono concedersi il piacere di mangiarla solo in occasioni particolari».

La pratica ben consolidata della trasformazione a caldo di salsicce secche per l'elaborazione della «Eichsfelder Feldgieker» corrisponde ad una tradizione tipica della zona geografica considerata. Nella zona di Eichsfeld anche la carne tritata tradizionalmente si produce utilizzando carne a temperatura di macellazione. Questa pratica, vietata nel resto della Germania, è autorizzata in questa regione grazie ad una deroga alla legislazione relativa all'igiene delle carni. Questa normativa giuridica tiene conto dell'evoluzione storica della lavorazione a caldo della carne suina, una tradizione secolare di questa regione mantenuta fino ai giorni nostri.

5.2. Specificità del prodotto:

Caratteristiche obiettive

La lavorazione a caldo della carne tradizionalmente seguita nella regione di Eichsfeld per la produzione di salsiccia secca non viene quasi più praticata (se non per le salsicce *Ahlen Wurscht* dello Stato federale di Essen). La «Eichsfelder Feldgieker» è la sola salsiccia *Feldgieker* per la quale questo metodo viene ancora utilizzato (ma ciò non vale per *Feldgieker* di Göttingen). La lavorazione a caldo è il segreto della qualità eccezionale di questo prodotto.

Rispetto alla carne lavorata a freddo, la carne lavorata a temperatura di macellazione evidenzia processi biochimici diversi, i quali sono, per un certo arco di tempo dopo la macellazione, simili a quelli che avvengono nell'organismo ancora in vita. Essi sono dovuti ad un tasso di pH più elevato, alla presenza di una fonte di energia (adenosina-trifosfato) nelle cellule del corpo dell'animale ancora caldo e all'interazione di quest'ultima con le proteine contrattili del muscolo, quali la miosina e l'actina. Questa interazione porta ad un comportamento differente della muscolatura dello scheletro, determina una consistenza più molle del muscolo e mantiene la separazione tra le due componenti proteiche del muscolo dello scheletro. Da ciò risulta una più forte ritenzione idrica e di grassi, e quindi migliori condizioni di la lavorazione, richiedendo una quantità minore di ausili tecnologici (additivi).

I produttori della «Eichsfelder Feldgieker» macellano i propri animali o acquistano i maiali e il fanno macellare presso il mattatoio regionale della città di Heiligenstadt. Quest'ultimo possiede una deroga e un elenco delle imprese di elaborazione autorizzate dall'autorità veterinaria competente.

La stagionatura a temperature miti grazie al clima particolare della regione di Eichsfeld, la grande arte della lavorazione della carne nella regione e la durata della stagionatura che dipende dal calibro, come anche la forma delle vesciche della «Eichsfelder Feldgieker», unica nel suo genere, fanno di questo prodotto una specialità regionale tradizionale. I locali climatizzati con flora coltivata da decenni (per le nuove camere di coltura, la flora viene introdotta con il prodotto pre-stagionato) conferiscono al prodotto un sapore particolare.

Reputazione

Il prodotto gode di una reputazione particolare dovuta alla sua origine geografica. Il legame tra l'aspetto caratteristico del prodotto e la sua origine geografica è dato già dalla sua forma particolare, associata ad una tradizione secolare nella regione di Eichsfeld cui è legata indissolubilmente la reputazione del prodotto. L'associazione immediata tra questa forma di salsiccia e la regione di Eichsfeld va ben oltre tale regione e la salsiccia è particolarmente conosciuta nella parte centrale della Germania.

I numerosi documenti storici di tempi lontani testimoniano la tradizione di quest'associazione. Ancora oggi la «Eichsfelder Feldgieker» è rinomata e apprezzata anche oltre i confini della regione di origine come specialità culinaria e come simbolo di riconoscimento della regione di Eichsfeld.

La reputazione è inoltre attestata dagli esempi forniti qui di seguito.

Nelle opere letterarie

Nell'opera intitolata «Unser schönes Eichsfeld» di Dieter Wagner (pubblicata da: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) la «Eichsfelder Feldgieker» viene citata alle pagine 160 e 190. Quest'opera indica che i prodotti macellati al di fuori dei macelli nella regione di Eichsfeld, tra cui la «Feldgieker», avevano un gusto ineguagliabile. A pagina 190 la «Eichsfelder Feldgieker» viene descritta come la regina delle salsicce di Eichsfeld.

Nell'opera intitolata «Thüringen» di Sucher e Wurlitzer (guida turistica DuMont, 2° edizione tascabile, 2006) compare alla pagina 40 sotto il titolo «Essen und Trinken» («Mangiare e bere»):

«Quasi ogni regione della Turingia possiede la sua specialità culinaria. Gli abitanti dell'Eichsfeld, ad esempio, non si distinguono soltanto per la *Bratwurst* (salsiccia arrosto) ma anche per la «Eichsfelder Feldgieker» e l'«Eichsfelder Kälberblase», due tipi di salsicce (*Mettwurst*) a base di carne suina. (...).

La «Eichsfelder Feldgieker» viene anche citata nei sottotitoli della pubblicazione «Das Eichsfeld Kochbuch» (Edition Limosa 2008), in cui viene considerata come sinonimo di grande varietà della cucina della regione di Eichsfeld. Il sottotitolo è: «Tra Schmandkuchen e Feldgieker».

Nel libro dal titolo «Eichsfelder Küchengeschichten» (Verlag Mecke, 2004, 3° edizione ampliata) a pagina 21 si indica che la «Eichsfelder Feldgieker» viene fatta stagionare fino a maggio e tagliata non prima del primo canto del cuculo. A pagina 22 si narra una storia in cui figura anche la *Feldgieker*. A pagina 80 si racconta che durante un'occasione particolare le ultime grandi *Feldgieker* sono state mangiate con dello *Schmandbrot* (pane e crema acida), poiché il periodo della macellazione non era più tanto lontano.

Nella rivista «Eichsfeld Heimatzeitschrift», 53° anno, volume I, gennaio 2009, pag. 9 e seguenti, viene riportata una poesia recitata da un aiuto macellaio durante una macellazione:

«Ed è stata una fortuna che la lavorazione delle salsicce sia terminata alla sedicesima strofa della sua poesia. Alla fine era giunto il momento che la regina delle salsicce della regione di Eichsfeld, che si chiama *Feldgieker* nell'alta Eichsfeld, e *Kälberblase* nella bassa Eichsfeld, incantasse il palato con il suo gusto dovuto alla stagionatura durata quasi un anno. (Segue una citazione di Theodor Storm) (...) La macellazione che avviene al di fuori dei macelli e la *Feldgieker* stanno a cuore agli abitanti della regione di Eichsfeld come i *Süßkuchen* stanno a cuore agli abitanti di Mühlhausen. (...)».

In eventi speciali e nel settore turistico

La *Feldgieker* è ampiamente impiegata nella regione di Eichsfeld come prodotto appartenente all'identità locale e come mezzo di promozione nel settore turistico. La pagina iniziale del sito dell'azienda di promozione turistica «Eichsfeld Touristik e V.» indica, per esempio:

«La regione di Eichsfeld è rinomata da tanto tempo per la sua buona cucina. Il suo biglietto da visita più conosciuto è la "Eichsfelder Feldgieker" o "Eichsfelder Kälberblase". La *Stracke* è una variante a forma cilindrica e dritta.»

Il programma del festival «Rostkultur 2009» alle 14:30 prevedeva una presentazione sul mondo della «Eichsfeld Feldgieker», un evento riportato anche dal «Thüringer Wurstblatt».

Secondo il calendario del festival di Heiligenstadt, il 3 ottobre 2008 ha avuto luogo il taglio della *Feldgieker* più lunga.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'eligibilità di questa denominazione per la registrazione deriva dalla sua particolare reputazione e dalle qualità eccezionali di questo prodotto. La reputazione è dovuta al fatto che i prodotti sono originari dalla zona considerata. La reputazione della salsiccia dell'Eichsfeld deriva da una tradizione secolare di lavorazione delle salsicce nella regione di Eichsfeld. Le spezie tradizionali e tipici e il trattamento particolare sono alla base del sapore eccezionale degli insaccati. Il prodotto possiede anche caratteristiche particolari. Infatti, il processo di lavorazione della carne a temperatura di macellazione è un metodo di produzione tradizionale della regione di Eichsfeld. La produzione di una *Feldgieker* con carne a temperatura di macellazione esiste solo nella regione di Eichsfeld. La lavorazione a caldo della carne contribuisce a conferire una particolare qualità alla *Feldgieker*. La *Feldgieker* è meno densa di una salsiccia secca lavorata con carne fredda. Di norma, il budello si stacca facilmente dal suo contenuto. Un fattore importante della qualità della salsiccia secca è il tasso tenore di umidità disponibile, ovvero l'umidità libera (valore AW) della carne calda, che dipende tuttavia anche da altri fattori e non può dunque essere quantificato. I bassi valori AW ostacolano lo sviluppo di microbi indesiderati. Dato che l'umidità libera, che favorisce lo sviluppo dei microbi, è molto ridotta nella carne calda, la salsiccia fresca lavorata con carne calda presenta proprietà di stagionatura e di conservazione stabili.

Obiettivamente, l'origine geografica ha un'incidenza determinante sulle proprietà del prodotto. Ciò vale in particolar modo per il clima e la flora nei locali climatizzati. Si sono verificati tentativi di produrre la *Feldgieker* in altre zone geografiche, ma si è constatato che non era possibile riprodurre il sapore tipico di queste salsicce, che presentavano un altro gusto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Markenblatt Vol. 36 del 5 settembre 2008, parte 7a-aa, pag. 46516

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

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2012 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 310 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	840 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, una edizione alla settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea sono temporaneamente non vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico DVD multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>

