

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 188



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 55

28 czerwca 2012

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2012/C 188/01	Kursy walutowe euro	1
2012/C 188/02	Decyzja Komisji z dnia 26 czerwca 2012 r. ustanawiająca grupę ekspertów ds. podatku VAT	2

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2012/C 188/03	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	4
2012/C 188/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6648 – CGI/Logica) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	5

PL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

INNE AKTY

Komisja Europejska

2012/C 188/05

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

6



IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

27 czerwca 2012 r.

(2012/C 188/01)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2478	AUD	Dolar australijski	1,2384
JPY	Jen	99,49	CAD	Dolar kanadyjski	1,2796
DKK	Korona duńska	7,4337	HKD	Dolar Hongkongu	9,6814
GBP	Funt szterling	0,79990	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5804
SEK	Korona szwedzka	8,8242	SGD	Dolar singapurski	1,5942
CHF	Frank szwajcarski	1,2011	KRW	Won	1 442,70
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,4601
NOK	Korona norweska	7,5230	CNY	Yuan renminbi	7,9330
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,5255
CZK	Korona czeska	25,916	IDR	Rupia indonezyjska	11 820,88
HUF	Forint węgierski	287,28	MYR	Ringgit malezyjski	3,9805
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	52,774
LVL	Łat łotewski	0,6965	RUB	Rubel rosyjski	41,1252
PLN	Złoty polski	4,2515	THB	Bat tajlandzki	39,767
RON	Lej rumuński	4,4470	BRL	Real	2,5850
TRY	Lir turecki	2,2587	MXN	Peso meksykańskie	17,1282
			INR	Rupia indyjska	71,2930

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

DECYZJA KOMISJI
z dnia 26 czerwca 2012 r.
ustanawiająca grupę ekspertów ds. podatku VAT
(2012/C 188/02)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 113 Traktatu wyznaczył instytucjom zadanie harmonizacji ustawodawstw dotyczących podatków obrotowych takich jak podatek od wartości dodanej (VAT), w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania rynku wewnętrznego.
- (2) W komunikacie Komisji w sprawie przyszłości podatku VAT – W stronę prostszego, solidniejszego i wydajniejszego systemu podatku VAT dostosowanego do jednolitego rynku ⁽¹⁾ – ustalono program działania zmierzający do szeroko zakrojonej reformy unijnego systemu podatku VAT. W celu wykonania środków wymienionych w tym komunikacie Komisja może potrzebować skorzystać z wiedzy fachowej specjalistów ds. VAT działających w organie doradczym.
- (3) Jak stwierdzono w komunikacie, zgodnie z zasadami inteligentnego stanowienia prawa ⁽²⁾, Komisja przywiązuje wysoką wagę do kwestii gromadzenia opinii i wiedzy specjalistycznej zainteresowanych podmiotów przy opracowywaniu i wdrażaniu nowych polityk dotyczących podatku VAT. W związku z powyższym konieczne jest ustanowienie grupy ekspertów w dziedzinie VAT oraz zdefiniowanie jej zadań i struktury.
- (4) Grupa powinna składać się z osób posiadających wymaganą wiedzę fachową w dziedzinie VAT oraz z organizacji reprezentujących w szczególności przedsiębiorców, konsumentów lub praktyków podatkowych; członkowie grupy powinni być w stanie pomagać w opracowaniu i wdrażaniu polityk w dziedzinie podatku VAT.
- (5) Grupa powinna udzielać Komisji rad i szczegółowych informacji na temat opracowywania i wdrażania polityki w dziedzinie podatku VAT. Wszyscy jej członkowie powinni zapewniać bardzo aktywny i wysokiej jakości wkład w posiedzenia, w ich przygotowanie i w razie konieczności w działania następcze.
- (6) Należy ustanowić zasady ujawniania informacji przez członków grupy.
- (7) Dane osobowe powinny być przetwarzane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2000 r. o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych przez instytucje i organy wspólnotowe i o swobodnym przepływie takich danych ⁽³⁾,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejszym powołuje się grupę ekspertów w dziedzinie podatku VAT o nazwie „grupa ekspertów ds. VAT”, zwaną dalej „grupą”.

Artykuł 2

Zadania

Do zadań grupy należy:

- a) doradzanie Komisji przy przygotowywaniu aktów ustawodawczych i innych inicjatyw politycznych w dziedzinie podatku VAT;
- b) przekazywanie szczegółowych informacji na temat praktycznego wdrażania aktów ustawodawczych i innych inicjatyw politycznych UE w dziedzinie podatku VAT.

Artykuł 3

Konsultacje

Komisja może konsultować się z grupą we wszystkich kwestiach związanych z przygotowaniem i wdrażaniem przepisów UE i innych inicjatyw politycznych podejmowanych na szczeblu UE w dziedzinie podatku VAT.

Artykuł 4

Skład i powoływanie

1. Grupa składa się z maksymalnie 40 członków.
2. Członkowie to organizacje i osoby prywatne, posiadające kompetencje w dziedzinach, o których mowa w art. 2.
3. Dyrektor Generalny ds. Podatków i Unii Celnej powołuje członków spośród organizacji i osób, które odpowiedziały na zaproszenie do składania wniosków.
4. Organizacje wyznaczają swojego przedstawiciela oraz zastępcę, który będzie zastępować przedstawiciela w przypadku jego nieobecności lub niedyspozycji. Dyrektor Generalny ds. Podatków i Unii Celnej może odrzucić kandydaturę przedstawiciela lub jego zastępcy zaproponowanych przez organizację, jeśli osoby te nie posiadają profilu wymaganego w zaproszeniu do składania wniosków. W takich przypadkach odnośna organizacja proszona jest o wyznaczenie innego przedstawiciela lub jego zastępcy.
5. W przypadku każdej z osób prywatnych przewiduje się możliwość wyznaczenia zastępcy. Zastępca powoływany jest zgodnie z tymi samymi warunkami co członek i automatycznie zastępuje on członka w przypadku jego nieobecności lub niedyspozycji.

⁽¹⁾ COM(2011) 851 z 6.12.2011.

⁽²⁾ COM(2010) 543 z 8.10.2010.

⁽³⁾ Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.

6. Członkowie są powoływani na okres dwóch lat. Pełnią oni wyznaczone funkcje do końca swojej kadencji. Ich kadencja może być przedłużona, jeśli odpowiedzą na nowe zaproszenie do składania wniosków.

7. Nazwiska kandydatów uznanych za odpowiednich, lecz niepowołanych, mogą zostać umieszczone na liście rezerwowej („liście”), prowadzonej przez okres dwóch lat, z której Komisja może korzystać w celu zastąpienia członków grupy.

8. Członkowie powołani jako osoby prywatne działają niezależnie i w interesie publicznym.

9. Wszyscy członkowie i ich przedstawiciele powinni zapewniać bardzo aktywny i wysokiej jakości wkład w posiedzenia, w ich przygotowanie i w razie konieczności w działania następcze.

10. Członkowie, którzy rezygnują lub nie spełniają warunków określonych w ust. 2, 8 i 9 niniejszego artykułu lub w art. 339 Traktatu, mogą zostać zastąpieni na okres, jaki pozostaje do wygaśnięcia ich kadencji, przez członka powołanego przez Komisję. Komisja korzysta z listy w celu zastąpienia członków grupy.

Dyrektor Generalny ds. Podatków i Unii Celnej może zwrócić się do organizacji o wyznaczenie innego przedstawiciela lub jego zastępcy, jeśli uzna, że osoby te nie spełniają warunków określonych w ust. 9 niniejszego artykułu.

11. Nazwiska powołanych osób prywatnych i nazwy organizacji publikuje się w rejestrze grup ekspertów Komisji i podobnych zespołów („rejestrze”) i na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Podatków i Unii Celnej.

12. Dane osobowe są gromadzone, przetwarzane i publikowane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

Artykuł 5

Funkcjonowanie grupy

1. Przewodniczącym grupy jest przedstawiciel Komisji.
2. W porozumieniu ze służbami Komisji grupa może powołać podgrupy w celu zbadania szczegółowych kwestii na zasadach określonych przez grupę. Takie podgrupy rozwiązuje się niezwłocznie po realizacji wyznaczonych im zadań.
3. W trybie doraźnym przedstawiciel Komisji może zaprosić do udziału w pracach grupy lub podgrup ekspertów zewnętrz-

nych posiadających specyficzną wiedzę specjalistyczną, która byłaby przydatna dla grupy. Ponadto przedstawiciel Komisji może nadawać niektórym osobom prywatnym lub organizacjom status obserwatora zgodnie z przepisem 8 ust. 3 zasad horyzontalnych dotyczących grup ekspertów.

4. Członkowie grup eksperckich i ich przedstawiciele oraz zaproszeni eksperci i obserwatorzy podlegają wymogom zachowania tajemnicy zawodowej określonym w Traktacie i przepisach wykonawczych do Traktatu, a także przestrzegają przepisów Komisji dotyczących bezpieczeństwa w zakresie ochrony informacji niejawnych UE, określonych w załączniku do decyzji Komisji 2001/844/WE, EWWiS, Euratom ⁽¹⁾. W przypadku nieprzestrzegania przez nich powyższych zobowiązań Komisja może podjąć wszelkie stosowne środki.

5. Posiedzenia grupy i jej podgrup odbywają się zazwyczaj w siedzibie Komisji, w formie i według harmonogramu określonego przez Komisję. Komisja zapewnia grupie obsługę sekretariatu. W posiedzeniach grupy lub jej podgrup mogą uczestniczyć inni, zainteresowani jej pracami urzędnicy Komisji.

6. Grupa przyjmuje swój regulamin wewnętrzny sporządzony na podstawie standardowego regulaminu wewnętrznego grup ekspertów.

7. Komisja publikuje stosowne informacje na temat działalności grupy w rejestrze lub umieszczając w rejestrze łącze do specjalnej strony internetowej.

Artykuł 6

Koszty posiedzeń

1. Osoby uczestniczące w pracach grupy nie otrzymują wynagrodzenia za świadczone usługi.
2. Wydatki na podróże służbowe i koszty utrzymania ponoszone przez osoby uczestniczące w pracach grupy są zwracane przez Komisję zgodnie z przepisami obowiązującymi w Komisji.
3. Zwrot kosztów odbywa się w granicach dostępnych środków przyznanych w ramach rocznej procedury przydziału zasobów.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 czerwca 2012 r.

W imieniu Komisji

Algirdas ŠEMETA

Członek Komisji

⁽¹⁾ Decyzja Komisji z dnia 29 listopada 2001 r. zmieniająca jej regulamin wewnętrzny (Dz.U. L 317 z 3.12.2001, s. 1).

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

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

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 188/03)

1. W dniu 20 czerwca 2012 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Lagardère Publicité (Francja), należące do grupy Lagardère (Francja) i grupy TF1 Publicité (Francja), które kontrolowane są przez grupę Bouygues (Francja) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Newco (Francja) w drodze zakupu akcji w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- Przedsiębiorstwo Lagardère Publicité stanowi agencję reklamową w ramach grupy Lagardère,
- Działalność grupy Lagardère obejmuje głównie wydawanie książek i czasopism oraz produkcję audio-wizualną i jej rozpowszechnianie,
- TF1 Publicité stanowi agencję reklamową w ramach przedsiębiorstwa TF1,
- Działalność grupy Bouygues obejmuje telewizję, telekomunikację, budownictwo i roboty budowlane, budowę dróg, nieruchomości oraz infrastrukturę energetyczną i transport kolejowy,
- Przedsiębiorstwo Newco zajmuje się sprzedażą na aukcji w czasie rzeczywistym dostępnych powierzchni reklamowych klientów, będących wydawcami stron internetowych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.6648 – CGI/Logica)

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 188/04)

1. W dniu 20 czerwca 2012 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo CGI Group Inc. („CGI”, Kanada), kontrolowane przez Serge’a Godina, przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Logica Plc („Logica”, Zjednoczone Królestwo) w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

— w przypadku przedsiębiorstwa CGI: świadczenie usług informatycznych w skali ogólnosiwiatowej,

— w przypadku przedsiębiorstwa Logica: świadczenie usług informatycznych głównie w Europie.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw ⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6648 – CGI/Logica, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 188/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„EICHSFELDER FELDGIEKER”/„EICHSFELDER FELDKIEKER”****NR WE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2 – Produkty wytworzone na bazie mięsa (gotowane, solone, wędzone itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Półtwarda, surowa kiełbasa o typowym, delikatnie kwaśnym smaku.

Wytwarzana z mięsa wieprzowego z dodatkiem typowych przypraw (przy produkcji dodaje się obowiązkowo sól i pieprz – biały lub czarny, mielony, często również kolendrę), pakowana w osłonki w kształcie pęcherza (pęcherz cielęcy, woreczek lniany lub inne osłonki białkowe o tym kształcie).

Przy produkcji wykorzystuje się wyłącznie najlepsze, twarde kawałki mięsa pochodzącego ze świń o wydłużonym okresie tuczenia i o masie tuszy ciepłej wynoszącej przynajmniej 130 kg. Kawałki mięsa pochodzą ze specjalnie wyselekcjonowanych części tuszy (mięso z mięśni, nogi, grzbietu; jako tłuszcz wykorzystuje się jedynie twardy tłuszcz z brzucha oraz warstwy tłuszczu pokrywającej połówkę). Przy rozpoczęciu produkcji mięso wieprzowe musi być ciepłe. Produkcja przy użyciu ciepłego mięsa oznacza, że transport nieschlodzonego mięsa może odbywać się maksymalnie dwie godziny po uboju oraz że przetwarzanie mięsa może odbywać się maksymalnie cztery godziny po uboju.

Właściwości chemiczne

— maksymalna zawartość tłuszczu: ok. 35 % w dojrzałym produkcie,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- zawartość białka mięsnego bez dodatku kolagenu: nie mniej niż 15 %,
- utrata surowca podczas procesu dojrzewania: przynajmniej 33 %.

Właściwości fizyczne

- suszona za pomocą powietrza, półtwarda,
- łagodne suszenie w kontrolowanym środowisku, okres dojrzewania w zależności od kalibru osłonki w kształcie pęcherza,
- komory klimatyczne posiadające odpowiednią florę, wytworzoną przez dziesięciolecia; w nowych komorach klimatycznych florę wprowadza się wraz ze wstępnie dojrzałymi produktami;
- wielkość: średnica: 8–15 cm, długość 15–30 cm; w przypadku produktu pokrojonego: osłonki o średnicy przynajmniej 65 mm,
- wygląd zewnętrzny: półtwarda kielbasa z surowego mięsa z reguły w kształcie gruszki, po przekrojeniu o widocznej, intensywnie czerwonej barwie i równomiernej ilości tłuszczu i chudego mięsa.

Właściwości organoleptyczne

- wykwintne i intensywnie aromatyczne niuansy smakowe, typowe dla tego produktu; kielbasa ta jest również jędrna przy nagryzaniu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Produkcja „Eichsfelder Feldgieker” wymaga mięsa wysokiej jakości. Do produkcji używa się twardych kawałków mięsa wysokiej jakości, które uzyskać można wyłącznie od świń o możliwie najwyższej masie tuszy (wynoszącej przynajmniej 130 kg). W celu uzyskania tak wysokich mas tuszy wykorzystuje się krzyżówki rdzennych ras, charakteryzujących się dużą odpornością na stres (na przykład Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein, częściowo również knury innych ras, z wyjątkiem rasy Pietrain (wrażliwej na stres). Do produkcji tej specjalnej kielbasy wykorzystuje się wszystkie części tuszy, w tym jej najszlachetniejsze części.

Mięso musi być ciepłe, tzn. musi zostać przetworzone maksymalnie 4 godziny od uboju.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy produkcji, od wyboru odpowiedniego surowca do dojrzewania kielbasy, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Eichsfeld to region w środkowych Niemczech. Leży on w granicach kilku krajów federalnych. Są to:

- w Turyngii: cały powiat Eichsfeld; z powiatu Unstrut-Hainich wyłącznie gminy: Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode oraz związek międzygminny Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein,
- w Dolnej Saksonii: z powiatu Göttingen: związek gmin Gieboldehausen, gmina Duderstadt, a ze związku gmin Radolfshausen jedynie gminy Seeburg i Seulingen; z powiatu ziemskiego Northeim jedynie gmina Katlenburg-Lindau,
- w Hesji: z powiatu Werra-Meißner wyłącznie dzielnice Neuseesen i Werleshausen gminy Witzshausen.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Eichsfeld jest regionem historycznym, położonym w południowej Dolnej Saksonii oraz północnej Turynii, który odróżnia się wyraźnie od regionów położonych w pobliżu rodzajem gleb oraz klimatem (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, strona 2, załącznik 2). Produkcja kielbasy, a w szczególności produkcja „Eichsfelder Feldgieker” ma długą tradycję, która znalazła również odzwierciedlenie w źródłach pisanych, na co wskazują wzmianki w następujących dokumentach:

Podczas kontroli miejskiej w roku 1718 w Hilkerode za 3 ½ funta *felt kycker* płacono czternaście dobrych groszy (Wandregister, obecnie w archiwum miasta Duderstadt).

Następnie w 1724 r. o „Eichsfelder Feldgieker” wspomina się w dokumencie z rejestru Bernshäuser:

Zgodnie z księgą wydatków kasy miejskiej Duderstadt, za „dwa duże feld gücker”, które podano podczas wizyty namiestnika Eichsfeld i dziekana katedry w Duderstadt w dniach 21–23 października 1744 r., zapłaciła ona 12 groszy.

W księdze wydatków kasy miejskiej miasta Duderstadt z 1748 r. wpisano z okazji wizyty dziekana katedry i namiestnika Eichsfeld w dniu 4 listopada 1748 r.: „podano im kielbasę i feltgieker na śniadanie i obiad”.

Około 1770 r. w księdze gospodarskiej klasztoru Reifenstein znalazła się wzmianka o tym, że „76 funtów (kielbasy) dostarczono na dwór w Moguncji” przy czym użyto jej łacińskiej nazwy „Eichsfeldicus Butulus” (Deutschlands kulinarisches Erbe, („Kulinarne dziedzictwo Niemiec”) Cadolzburg 1998, s. 63).

W magazynie „Unser Eichsfeld” („Nasze Eichsfeld”), edycje 1927 oraz 1937 można przeczytać, że kielbasa „Feldgieker” już w XVIII w. cieszyła się znaczną popularnością za granicą. Na przykład służyła ona jako prezent na dworze cesarskim w Pradze, jak wspomina zatrudniony tam główny zarządca Joseph Rudolf (zm. w 1816 r.).

Również w kręgach Johanna Wolfganga von Goethe ceniono jakość kielbas „Feldgieker”. Dnia 4 kwietnia 1793 r. ówczesna aktorka i śpiewaczka operowa, Karoline Jagemann, której rodzice pochodzili z Eichsfeld, wspomniała o tych kielbasach w liście do swojego ojca mieszkającego w Weimarze.

W 1844 r. po raz pierwszy opisano dokładnie kielbasę „Feldkyker”: „Feldkyker” to długa, kielbasa typu „Schlack” w grubej osłonce, której nazwa wywodzi się z faktu, że – chodzi tu o kielbasy dużego rozmiaru – po włożeniu jej do kieszeni spodni lub kurtki myśliwskiej wystaje z niej, czyli – „Feld kykt” – spogląda na pole. Koniec kielbasy, który w najgrubszym miejscu zrobiony jest z jelit, to „Feldkyker” pierwszej klasy (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

W 1919 r. lokalny historyk Wüstefeld napisał (strona 13): „Właśnie dlatego, że w codziennym życiu mieszkańcy Eichsfeld są smakoszami – „Feldgieker” (rodzajowi kielbasy metki) należą się najwyższe pochwały, choć nie jada się jej tu każdego dnia – mogą oni rozkoszować się tym przysmakiem przy szczególnych okazjach.”.

W przypadku „Eichsfelder Feldgieker” przetwarzanie jeszcze ciepłego mięsa na surową kielbasę jest tradycją szczególnie mocno zakorzenioną w omawianym regionie. W Eichsfeld z ciepłego mięsa produkuje się również tradycyjnie mięso mielone. Jest to praktyka zakazana w innych częściach Niemiec, jednak została ona dopuszczona w omawianym regionie w ramach odstępstwa przewidzianego w niemieckich przepisach sanitarnych dotyczących mięsa. Wspomniany przepis uwzględnia rozwój historyczny, zgodnie z którym tradycja przetwarzania ciepłego mięsa wieprzowego powstała w ramach pielęgnowanego od stuleci sposobu przetwarzania mięsa w Eichsfeld, która to metoda przetrwała do dzisiaj.

5.2. Specyfika produktu:

Cechy obiektywne

Praktykowana tradycyjnie w Eichsfeld metoda przetwarzania ciepłego mięsa podczas produkcji surowej kielbasy występuje bardzo rzadko (jedynie w przypadku heskiej kielbasy *Ahlen Wurst*). Wspomnianą metodę wykorzystuje się wyłącznie przy produkcji „Eichsfelder Feldgieker” (nie korzysta się z niej przy produkcji „Göttinger Feldgieker”). Przetwarzanie ciepłego mięsa umożliwia uzyskanie wyjątkowej jakości końcowego produktu.

Ciepłe mięso różni się od mięsa chłodzonego w zakresie zachodzących w nim procesów biochemicznych. Przez pewien czas po uboju są one podobne do procesów zachodzących w żywym organizmie. Spowodowane jest to wyższym poziomem pH, obecnością przenośników energii (ATP, adenozyntri-fosforan) w komórkach jeszcze cieplej tuszy oraz interakcją między nimi a białkami kurczliwymi mięśni, miozyną i aktyną. Wspomniana interakcja prowadzi do różnorodnych procesów w mięśniach szkieletowych, warunkuje sprężystość mięśni oraz prowadzi do utrzymania podziału między dwoma frakcjami białek mięśni szkieletowych. Proces ten pociąga za sobą lepsze związanie wody i tłuszczu, a co za tym idzie, mięso ma lepsze właściwości. W związku z powyższym do mięsa dodaje się również mniejszą ilość sztucznych substancji.

Wszyscy producenci „Eichsfelder Feldgieker” prowadzą własny ubój lub kupują tusze – po odpowiednio przeprowadzonym uboju – od lokalnej rzeźni w Heiligenstadt. Rzeźnia ta posiada specjalne pozwolenie oraz wykaz zatwierdzonych przez odpowiedni organ weterynaryjny zakładów przetwórczych.

Łagodny proces dojrzewania w specjalnym klimacie Eichsfeld, duże umiejętności rzemieślnicze producentów z Eichsfeld, okres dojrzewania w zależności od kalibru jak również charakterystyczny dla „Eichsfelder Feldgieker” kształt pęcherza, występujący bardzo rzadko w przypadku innych kielbas, wskazują na fakt, iż produkt ten należy do kategorii tradycyjnych, regionalnych specjalności. Komory klimatyczne, w których od dziesięcioleci pielęgnuje się charakterystyczną florę (w nowych komorach florę wprowadza się wraz ze wstępnie dojrzałymi produktami) powodują, że powstaje szczególny smak produktu.

Renoma

Produkt cieszy się szczególną renomą ze względu na jego pochodzenie geograficzne. Związek między charakterystycznym wyglądem produktu a jego pochodzeniem geograficznym zachodzi tak dalece, iż jego kształt kojarzony jest z trwającą od wieków tradycją wytwarzania produktu w Eichsfeld, stanowiącą podstawę jego renomy. Wspomniany szczególny kształt tej kielbasy budzi u wielu osób, szczególnie z terenów środkowych Niemiec, natychmiastowe skojarzenia z Eichsfeld.

Wiele źródeł pisanych z dawnych czasów potwierdza również istnienie takich skojarzeń w przeszłości. Również dzisiaj kielbasa „Eichsfelder Feldgieker” jest znana i lubiana poza obszarem jej produkcji jako kulinarna specjalność oraz produkt rozsławiający Eichsfeld.

Renomę produktu potwierdzają również następujące źródła:

W literaturze:

W „Unser schönes Eichsfeld” („Nasze piękne Eichsfeld”) (opublikowane przez Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Wydawnictwo Mecke, 2000) wspomina się o „Eichsfelder Feldgieker” na stronach 160 i 190. W książce wspomina się, że produkty pochodzące z domowego uboju w Eichsfeld, do których należy kielbasa „Feldgieker”, mają „niezrównany smak”. Na stronie 190 mówi się o „Eichsfelder Feldgieker” jako o „królowej kielbas z Eichsfeld”.

W przewodniku „Thüringen” („Turyngia”) autorstwa Suchera und Wurlitzera (DuMont Reisesachenbuch, Wydanie 2, 2006) na stronie 40 pod zakładką „Potrawy i napoje” napisano:

„Prawie każdy region Turyngii ma swój lokalny przysmak. Na przykład mieszkańcy Eichsfeld są zdecydowanymi orędownikami nie tylko pieczonej kielbasy, ale również »Eichsfelder Feldgieker« oraz »Eichsfelder Kälberblase«, dwóch twardych rodzajów metki z wieprzowiny. (...)”.

W książce „Das Eichsfeld Kochbuch” („Specjały z Eichsfeld – książka kucharska”) (Edition Limosa 2008) kielbasa „Eichsfelder Feldgieker” występuje już w podtytule. Funkcjonuje ona jako synonim szerokiego spektrum potraw typowych dla kuchni z Eichsfeld. Podtytuł brzmi: „Między Schmandkuchen a Feldgieker”.

W książce „Eichsfelder Küchengeschichten” („Historie kuchenne z Eichsfeld”) (Wydawnictwo Mecke, 2004, 3. wydanie rozszerzone) wspomina się o „Eichsfelder Feldgieker” na stronie 21, gdzie napisano, że kielbasa ta dojrzewa aż do maja, a kroi się ją po pierwszym treliu kukułki. Na stronie 22 opisano historię, w której odegrała rolę właśnie kielbasa „Feldgieker”. Na stronie 80 wspomina się, że przy specjalnej okazji zjadano również ostatnie duże kielbasy „Feldgieker” z chlebem ze śmietaną, jako że zbliżał się czas uboju.

W gazecie lokalnej z Eichsfeld, rocznik 53, zeszyt I, styczeń 2009, strona 9 f, wspomina się przy tym, iż jeden z pomocników pracujących przy uboju podczas tegoż wyrecytował długi wiersz:

„I dobrze się stało, że już przy 16 zwrotce jego wiersza zakończono produkcję kielbasy. Ostatecznie »królowa kielbas z Eichsfeld«, którą w Obereichsfeld nazywa się »Feldgieker« a w Untereichsfeld »Kälberblase«, powinna po roku dojrzewania zachwycać swoim pełnym smakiem. (Następnie umieszczono cytaty z wypowiedzi Teodora Storma) (...) Czym dla mieszkańców Eichsfeld jest domowy ubój i produkcja kielbas »Feldgieker«, tym dla mieszkańców Mühlhaus są ich słodkie ciasta. (...)”.

Wydarzenia, turystyka:

Kielbasa »Feldgieker« stanowi w Eichsfeld produkt budujący tożsamość, a zarazem środek służący reklamie regionu. Na przykład na stronie internetowej firmy Eichsfeld Touristik napisano:

„Już od dłuższego czasu Eichsfeld znane jest z dobrej kuchni. Ważną i najbardziej znaną wizytówką Eichsfeld jest kielbasa »Eichsfelder Feldgieker« zwana też »Eichsfelder Kälberblase«. Kielbasa typu »Stracke« to prosta kielbasa o cylindrycznym kształcie.”.

Podczas święta »Rostkultur 2009« punkt programu o godz. 14.30 dotyczył w całości »Eichsfelder Feldgieker«, jak można się przekonać, zaglądając do gazety »Thüringer Wurstblatt« lub programu tego wydarzenia.

Zgodnie z kalendarzem wydarzeń dla Heiligstadt, dnia 3 października 2008 r. odbyło się tam »krojenie najdłuższej kielbasy typu »Feldgieker«”.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Produkt kwalifikuje się do wpisania go do rejestru ze względu na jego szczególną renomę oraz jakość. Renoma produktu wynika z jego pochodzenia oraz z faktu, że wytwarzany jest on na określonym obszarze. Istniejąca od wieków tradycja produkcji kielbasy w Eichsfeld potwierdza renomę wytwarzanej tam kielbasy. Tradycyjne, typowe przyprawy oraz szczególny sposób produkcji kielbas skutkują ich niezrównanym smakiem. Produkt posiada również szczególne właściwości. Metoda produkcji, polegająca na wykorzystaniu ciepłego mięsa, jest tradycyjnie praktykowana w Eichsfeld. Kielbasy »Feldgieker« wytwarzane z ciepłego mięsa można znaleźć wyłącznie w Eichsfeld. Metoda produkcji z wykorzystaniem ciepłego mięsa przyczynia się do szczególnej jakości kielbasy »Feldgieker«. Kielbasa »Feldgieker« jest delikatniejsza niż kielbasa z zimnego mięsa. Jej skórka pozwala się łatwo oddzielić od zawartości. Ważną cechą dobrej surowej kielbasy jest niewielka ilość niezwiązanej wody (tzw. wartość aw) w ciepłym mięsie, która zależy jednak również od innych czynników, dlatego nie można jej jednoznacznie określić. Niska wartość aw hamuje rozwój niepożądanych bakterii. Ponieważ niewielka ilość wody uniemożliwia rozwój bakterii, surowa kielbasa produkowana z ciepłego mięsa posiada stabilne właściwości dojrzewania i przechowywania.

Obiektywnie rzecz biorąc, pochodzenie geograficzne produktu ma znaczny wpływ na jego cechy; odnosi się to szczególnie do klimatu oraz flory w komorach klimatycznych. Próbowano produkować kielbasę »Feldgieker« w innych regionach. Jednak okazało się, że nie wytworzył się typowy smak tej kielbasy; smakowała ona inaczej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Markenblatt, tom 36 z dnia 5 września 2008 r., część 7a-aa, s. 46516

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

CENY PRENUMERATY w 2012 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 310 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	840 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	100 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczej płycie DVD.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

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

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL