



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

58. årgang

26. august 2015

### Indhold

#### II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

##### Europa-Kommissionen

2015/C 281/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7563 — CommScope/TE BNS) <sup>(1)</sup> 1

#### IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

##### Europa-Kommissionen

2015/C 281/02 Euroens vekselkurs ..... 2

2015/C 281/03 Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. september 2015 (Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1)) 3

DA

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2015/C 281/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7707 — Cinven/Synlab) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	4
2015/C 281/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7730 — Acticall/Sitel) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	5
2015/C 281/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7755 — Mahindra/MHI/MAM) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	6
2015/C 281/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium) <sup>(1)</sup> .....	7

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2015/C 281/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	8
2015/C 281/09	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	12

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.7563 — CommScope/TE BNS)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 281/01)

Den 22. juni 2015 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32015M7563. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

25. august 2015

(2015/C 281/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1506	CAD	canadiske dollar	1,5181
JPY	japanske yen	137,84	HKD	hongkongske dollar	8,9182
DKK	danske kroner	7,4635	NZD	newzealandske dollar	1,7596
GBP	pund sterling	0,72900	SGD	singaporeanske dollar	1,6084
SEK	svenske kroner	9,5653	KRW	sydkoreanske won	1 356,95
CHF	schweiziske franc	1,0834	ZAR	sydafrikanske rand	15,0211
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3786
NOK	norske kroner	9,3885	HRK	kroatiske kuna	7,5553
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 146,48
CZK	tjekkiske koruna	27,109	MYR	malaysiske ringgit	4,8489
HUF	ungarske forint	312,31	PHP	filippinske pesos	53,624
PLN	polske zloty	4,2242	RUB	russiske rubler	79,6550
RON	rumænske leu	4,4328	THB	thailandske bath	40,888
TRY	tyrkiske lira	3,3606	BRL	brasilianske real	4,0621
AUD	australske dollar	1,5937	MXN	mexicanske pesos	19,5343
			INR	indiske rupee	76,0504

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. september 2015**

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2015/C 281/03)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne som defineret i denne meddelelse stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margin på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 231 af 15.7.2015, s. 5.

Fra	Til	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.9.2015	...	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	<b>0,29</b>	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	<b>1,53</b>	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	<b>-0,17</b>	0,17	0,17	1,02
1.8.2015	31.8.2015	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	1,85	<b>0,17</b>	0,52	<b>0,17</b>	0,24	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	1,58	1,80	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	1,76	<b>0,17</b>	1,67	<b>-0,13</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>	1,02
1.7.2015	31.7.2015	0,22	0,22	<b>1,85</b>	0,22	0,52	0,22	<b>0,24</b>	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	<b>1,80</b>	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	<b>-0,07</b>	0,22	0,22	1,02
1.6.2015	30.6.2015	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	2,18	<b>0,22</b>	0,52	<b>0,22</b>	<b>0,17</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	1,58	2,21	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	<b>1,76</b>	<b>0,22</b>	<b>1,67</b>	<b>0,00</b>	<b>0,22</b>	<b>0,22</b>	1,02
1.5.2015	31.5.2015	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	2,18	<b>0,26</b>	0,52	<b>0,26</b>	<b>0,27</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	1,58	2,21	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	2,16	<b>0,26</b>	2,04	<b>0,13</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	1,02
1.4.2015	30.4.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	<b>0,42</b>	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	<b>0,23</b>	0,34	0,34	1,02
1.3.2015	31.3.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	<b>2,04</b>	<b>0,33</b>	0,34	0,34	1,02
1.1.2015	28.2.2015	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>2,18</b>	<b>0,34</b>	<b>0,52</b>	<b>0,34</b>	<b>0,66</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>1,58</b>	<b>2,21</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>2,16</b>	<b>0,34</b>	<b>2,63</b>	<b>0,46</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>1,02</b>

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag M.7707 — Cinven/Synlab)**

**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**

**(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 281/04)

1. Den 17. august 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Cinven Capital Management (V) General Partner Limited («Cinven», Guernsey) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Synlab Holding GmbH («Synlab», Tyskland), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - Cinven: er en privat equity-virksomhed, som leverer investeringsforvaltningstjenester til en række investeringsfonde
  - Synlab: er en paneuropæisk leverandør af tjenester inden for laboratoriediagnostik til human og veterinær medicin og inden for miljøanalyse.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7707 — Cinven/Synlab sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.7730 — Acticall/Sitel)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2015/C 281/05)

1. Den 14. august 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Groupe Acticall S.A. (»Acticall«, Luxembourg) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Sitel Worldwide Corporation (»Sitel«, USA), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - Acticall: er en koncern, der leverer integrerede tjenester, og som specialiserer sig i Customer Relationship Management (CRM), herunder håndtering af indgående kald i kontaktcentre, kundekonsulentvirksomhed, digitale CRM-konsulentvirksomhed og CRM-træning. Acticalls største aktionær er Creadev S.A.S., en private equity-virksomhed
  - Sitel: er aktiv inden for outsourcing af kundeservice via kontaktcentre, som tilbyder en hel palette af tjenester, herunder kundeservice, kundeerhvervelse og teknisk support. Sitels hovedaktionær er Onex Corporation, en diversificeret canadisk virksomhed.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7730 — Acticall/Sitel sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.7755 — Mahindra/MHI/MAM)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2015/C 281/06)

1. Den 19. august 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Mitsubishi Heavy Industries Ltd. (»MHI«, Japan) og Mahindra & Mahindra Limited (»Mahindra«, Indien) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. (»MAM«, Japan), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- MHI: udvikling, fremstilling og salg af elektrisk udstyr og elektronik
- Mahindra: fremstilling og salg af køretøjer og landbrugsudstyr
- MAM: fremstilling og salg af landbrugsudstyr.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>.

4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7755 — Mahindra/MHI/MAM sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.



**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium)**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2015/C 281/07)

1. Den 17. august 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Telenet Group Holding NV («Telenet», Belgien), som kontrolleres af Liberty Global plc (Det Forenede Kongerige), gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele BASE Company NV («BASE», Belgien), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk.1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - Telenet: Telenet er en belgisk kabel-TV-operatør, der specialiserer sig i levering af internet via kabel, fastnettelefoni og kabel-TV til virksomhedens kunder i Flandern og dele af Bruxelles. Den driver også en række betalings-TV-kanaler og »video on demand«-tjenester. Telenet tilbyder mobile teletjenester som virtuel mobilnetoperatør i Belgien og leverer erhvervskommunikationstjenester til virksomheder i Belgien og Luxembourg
  - BASE: BASE er en mobilnetoperatør, som udbyder mobile teletjenester i Belgien. Base tilbyder også virtuelle mobilnetoperatører i Belgien engrosadgang til sit net.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2015/C 281/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ENHEDSDOKUMENT

»TERNERA DE ALISTE«

EU-nr.: ES-PGI-0005-01134 – 29.7.2013

BOB ( ) BGB ( X )

**1. Betegnelse**

»Ternera de Aliste«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren****3.1. Produkttype**

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

Kød fra ungkvæg af racer, der bruges til kødproduktion, og som har tilpasset sig det geografiske område og opdrættes med foder fra området og efter traditionelle metoder. De slagtes, når de er mellem 8 og 12 måneder.

I dette produktionssystem skelner man mellem følgende typer dyr:

- Mælkekalve: kød fra dyr, der opstaldes fra fødslen, og som ikke fravænes inden slagtning.
- Græsfodrede kalve: kød fra dyr, der fodres med mælk fra moderen og græsser i det afgrænsede område, og som efterfølgende opstaldes, indtil de skal slagtes.

Fersk kød med den beskyttede betegnelse kendetegnes ved det perlemorsfarvede fedtlag og det ensartede, faste og let fugtige muskelfæv. Organoleptisk set er der tale om meget mørt og saftigt kød med en fin og delikat smag og duft, der ikke er for gennemtrængende, og kødet smelter i munden.

Kødet modnes i mindst 4 dage.

Slagtekroppens form omfatter klasse E, U, R og O og fedmeklasse 2 og 3 for studekalve og 2, 3 og 4 for kviekalve. Afhængigt af hvilken type dyr kødet kommer fra, vil man opleve farvemæssige forskelle. Kød fra mælkekalve er lys rosa, og kød fra græsfodrede kalve er rosa til rødt.

**3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

Avlskøerne opdrættes både i stalde og på græs på små traditionelle bedrifter med daglig adgang til græs. Områdets naturressourcer udnyttes til foder, og i perioder med knappe ressourcer suppleres der med hø, rødder og andre lokale landbrugsprodukter. I den periode, hvor kalvene dier, suppleres avlskøernes foder desuden med korn og bælgfrugter fra den pågældende bedrift.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

To typer opdræt har udviklet sig side om side, og der skelnes mellem:

Mælkekalve, hvor kalvene fortrinsvist får komælk suppleret med foder fra den pågældende bedrift samt tørfoder og koncentrat. Kalvene er endnu ikke vænnet fra, når de når slagtealderen. Efter at kalvene har diet første gang, opstaldes de et særligt sted med et passende klima, hvor de forbliver opstaldede og kan die deres mødre direkte. Når kalvene er en måned gamle, begynder de at få hø, hvilket er med til at udvikle formaven, så deres foder kan suppleres med foderkoncentratet.

Græsfodrede kalve, hvor der skelnes mellem den første periode på græs og den anden periode, hvor kalvene opstaldes.

— I den første periode er kalvene på græs sammen med mødrene og ernæringen består af moderens mælk. Når kalvene er tre måneder gamle, sættes der særlige fodertrug med foderkoncentrat op på marken for at optimere kalvenes vækst og tilvænningen til en diæt på foderkoncentrat, når tiden kommer til, at de skal vænnes helt fra. Kalvene er på græs i mindst fem måneder, men den nøjagtige tidsperiode afhænger af vejret og tilgængeligheden af naturressourcer.

— Derefter kommer kalvene på stald og fodres med tørfoder, halm og koncentrat, indtil de bliver slagtet.

Foderet skal være af vegetabilsk oprindelse og overvejende bestå af korn (mindst 60 %) og bør ikke overstige 50 % af det årlige tørstof. Det er strengt forbudt at anvende produkter, der kan forstyrre dyrenes normale vækst og udvikling.

#### 3.4. Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Kalve med den beskyttede betegnelse fødes, opdrættes og fodres i det geografisk afgrænsede område, lige indtil de bliver slagtet.

#### 3.5. Særlige regler vedrørende skiveskæring, rivning og emballering osv. vedrørende det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Produktet må sælges i portioner, fileteret eller i stykker, forudsat at denne forarbejdning udføres under kontrol.

#### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

Det udskårne kød og emballagen, hvori portioner, fileter eller stykker pakkes, skal udstyres med en etiket, hvor der som minimum er angivet »Indicación Geográfica Protegida« og »Ternera de Aliste« samt logoet for den beskyttede geografiske betegnelse og EU-logoet for beskyttede geografiske betegnelser.



#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet omfatter amterne Aliste, Sayago og Sanabria, der ligger i den vestlige del af provinsen Zamora.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem det geografiske område og produktet »Ternera de Aliste« er baseret på produktets særlige kvaliteter og omdømme.

Fysiske egenskaber

Amterne Aliste, Sayago og Sanabria ligger fortrinsvist på let kuperede peneplaner i over 600 meters højde. Jordbunden i området stammer fra palæozoisk tid og ligger på granit, metamorfe bjergarter og skifer. Den er ikke særlig dyb, har en ringe evne til at optage vand og en høj surhedsgrad og betragtes derfor som »mager jord«, hvilket betyder, at området ikke er egnet til dyrkning af afgrøder med højt udbytte, og at området i stedet anvendes til græsarealer.

Klimaet i området varierer afhængigt af bjergkædernes og skråningernes højde, beliggenhed og orientering. Den årlige gennemsnitlige nedbør varierer fra næsten 2 000 mm på toppen af Sierra Segundera til 600 mm i den østlige del, hvilket fremmer græsvæksten på græsarealerne og i de grønne områder.

#### Naturlige produktionsfaktorer

Der er tale om et område med både græsarealer og kratbevoksning, hvor der er en overvægt af fine græsser (hvene, rapgræs, hjertegræs og hejre) og bælgplanter. Spontan vegetation dækker mere end 4/5 af den vestlige del af Zamora og består først og fremmest af pyrenæisk eg og stenege. Derudover findes der lyngplanter (*Erica arborea*, *Erica Australias* v. *aragonisks* og *Calluna vulgæres*) i rigeligt mål, soløje (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), almindelig gyvel, pyrenæisk gyvel og spansk gyvel. Eftersom naturen i vid udstrækning er uberørt, er græslandskabet varieret, og der findes kun få nitratplanter. Det er temmelig tørt og vildt, hvilket giver et varieret foderudvalg.

Det geografiske område har været og er stadig det naturlige habitat for den iberiske ulv (*Canis lupus signatus*) og er på nuværende tidspunkt det naturreservat i Europa, hvor der lever flest af denne art pr. kvadratmeter. Ulvens tilstedeværelse i området har i høj grad påvirket kalveopdrættet, idet kvægopdrætterne har været nødt til at beskytte kalvene for at undgå, at ulvene tog dem, hvilket ville have fatale konsekvenser for familieøkonomien, eftersom denne næsten udelukkende afhang af salg af kalvene. Det er for at beskytte dem mod ulvene, at køerne altid har kælvet i staldene, og kalvene er blevet derinde under opvæksten.

#### Historiske og menneskelige faktorer

Den vestlige del af Zamora består af en række afsondrede udkantsamter, hvor befolkningen gennem århundreder har levet og tilpasset sig miljøet for at udnytte de få ressourcer, der var til rådighed, og har således praktisk taget skabt en subsistensøkonomi. Kvægdrift var den største økonomiske indtægtskilde pga. den magre jord og problemerne med at bearbejde jorden. Disse vanskeligheder tvang de mange små familiebedrifter til i højere grad at udnytte græsområderne til kvægopdræt. Kvæget udfyldte en dobbelt rolle som både arbejdskraft og som supplement til familieøkonomien med to grundlæggende funktioner: de leverede næring i kraft af den mælk, som køerne producerede, og de fungerede som indtægtskilde, idet kalvene blev solgt.

Det geografiske områdes fysiske egenskaber, naturlige faktorer og historiske/menneskelige faktorer sætter rammerne for en traditionel produktionsmetode, der kendetegnes ved, at kvægopdrætterne har været nødt til at bruge alle slags græsmarker og naturressourcer og dermed skabe mange små kvægbedrifter, hvor køerne både står opstaldet og kommer på græs. På disse bedrifter har der historisk set været tale om to typer opdræt afhængigt af bedriftens behov. Man har således produceret mælkekalve, når behovet ikke var så stort, og græsfodrede kalve, når der var brug for køerne som arbejdskraft eller til mælkeproduktion for at dække familiens behov. Der er tale om bedrifter, hvor der hersker en særlig forbindelse mellem køerne, kalvene og de naturlige forhold. Dygtige kvægavlere, hvis kundskaber er gået i arv i generationer, driver bedrifterne på omhyggelig og traditionel vis, idet de tager særligt hensyn til både bedriften som helhed og de enkelte dyr.

#### Produktets egenart

De særlige opdrætsmetoder, der i høj grad er baseret på, at kalvene dier deres mødre, giver sammen med slagtningen af kalvene i en ung alder kød med nogle helt særegne egenskaber. Kødet kendetegnes ved den karakteristiske lyse rosa farve, når der er tale om kød fra mælkekalve, hvorimod farven bliver mere udtalt rosa, når der er tale om græsfodrede kalve ( $L^*=41,2-43,1$ ,  $a^*=12,1-12,9$ ,  $b^*=11,5-12,4$ ). Det har en mild smag og en meget værdsat saftighed (12,2 % p.s. ved 100 °C) og mørhed (3,31-3,71 kg/cm<sup>2</sup> efter Warner-Ratzer-testen) med hvidt og perlemorsfarvet fedt og en fast konsistens.

Den karakteristiske farve på kød med betegnelsen »Ternera de Aliste« skyldes, at kalvene opstaldes og slagtes i en ung alder, hvilket medfører en lav koncentration af myoglobin (2,8-3,2 mg/g kød) i muskelvævet og et mindre antal røde muskelfibre i forhold til hvide. Det resulterer i den lyse rosa, når der er tale om mælkekalve, og den noget mere udtalte rosa, når der er tale om græsfodrede kalve, hvilket skyldes, at de tilbringer den første del af livet på marken og bliver slagtet i en senere alder.

Kød med betegnelsen »Ternera de Aliste« er meget mørt, hvilket skyldes, at kalvene slagtes i en ung alder, og at de opstaldes, hvilket mindsker muskelspænding. Begge faktorer er medvirkende til, at kolagenindholdet i kødet er mindre varmestabilt under tilberedning.

Kød med betegnelsen »Ternera de Aliste« er typisk meget saftigt, hvilket skyldes, at kalvene opstaldes, får et meget energirigt foder og slagtes i en ung alder, hvilket igen medfører, at kødet modner hurtigt, og at muskelproteinerne har en meget høj vandbindingsevne. Dette gør, at der frigives mere saft, og at kødet er mørt og nemt at tygge og desuden har en karakteristisk fedtgrad.

Kød med betegnelsen »Ternera de Aliste« har desuden en karakteristisk mild smag, hvilket skyldes, at kalvene har fået modermælk, som indeholder korte og mellemlange fedtsyrer, som påvirker smagen. Alt dette gør sammen med det faktum, at dyrenes fordøjelsessystem endnu er umodent, når de slagtes, at fedtsyrerne ikke indgår i nogen stofskifte- eller fordøjelsesprocesser, men derimod indarbejdes direkte i fedtet, hvilket giver kødet dets særlige smag.

#### Omdømme

Der er tale om et meget omhyggeligt produktionssystem med traditionelle foder- og opdrætsmetoder, der er særlige for området, og det giver produktet nogle særdeles værdsatte karakteristika og et godt omdømme inden for gastronomien.

Kød med betegnelsen »Ternera de Aliste« nyder anerkendelse hos og foretrakkes af forbrugerne pga. den enestående kvalitet. Der findes mange historiske dokumenter, der priser kødets gode omdømme. F.eks. er der siden februar 1976 skrevet artikler i nyhedsbulletiner i provinsen Zamora og i avisen *El correo de Zamora*, hvor kødets kvalitet lovprises med beskrivelser og henvisninger som »saftigt og mørt«, »delikat«, »det bedste kød i verden«, »der findes ikke magen til« eller »ingen andre kalve i Spanien kan måle sig med disse«.

Der findes desuden mange henvisninger i medierne, både i lokale og regionale aviser og i fagpressen (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero* osv.) samt nyhedsudsendelser i både lokal og national radio og TV.

Kødet nævnes også i kogebøger og madmagasiner samt i bogen »Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin« af Bon Vivant (2008) med forord af Ferrán Adrià og artiklen »Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste« i *la Crónica de Guadalajara*.

Det gode navn og omdømme, som kød med betegnelsen »Ternera de Aliste« har, skyldes i høj grad de kulinariske traditioner i området. I årevis har kødet været på menuen i mange restauranter i Spanien og især i Castilla y León. Det er også værd at nævne de nylige festdage med navnet »Ternera de Aliste«, der finder sted i Parador Nacional de los Condes de Alba i Aliste i Zamora, og som er en del af en række kulinariske begivenheder under navnet *Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen*.

#### Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2015/C 281/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR BESKYTTEDE  
OPRINDELSESBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

**Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

»EICHSFELDER FELDGIEKER«/»EICHSFELDER FELDKIEKER«

EU-nr.: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

BOB ( ) BGB ( X )

**1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Navn: Fleischer-Innung Nordthüringen

Adresse: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Legitim interesse:

Fleischer-Innung Nordthüringen består af 39 slagterivirksomheder og repræsenterer således 90 % af producenterne af Eichsfelder Feldg(k)ieker i Thüringens del af Eichsfeld-området, der omfatter en stor del af det afgrænsede geografiske område.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets navn
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet (kontrolmyndigheder)

**4. Type ændring(er)**

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er blevet offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende), og som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

## 5. Ændring(er)

### 5.1. Varebeskrivelse

I hele teksten erstattes ordet »køudskæringer« af ordet »kød«. Objektivt set har det ingen betydning, at ordet »køudskæringer« erstattes af ordet »kød«. Ændringen foretages udelukkende for at undgå den misforståelse, at det anvendte kød skal udskæres på en bestemt måde. Dette er ikke tilfældet og ville også være omsonst, idet det drejer sig om fremstilling af en pølse.

Hvad angår ændringer af de enkelte tekstafsnit i forbindelse med angivelse af nøgletal i enhedsdokumentet:

### 5.2. Punkt 3.2 i enhedsdokumentet »Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1«

Angivelsen af fedtindhold (»maksimalt 35 % i den modnede vare«) fjernes fra afsnittet »Kemiske egenskaber«.

Forklaring:

Det fastsatte fedtindhold, der hidtil er fremgået af varespecifikationen (maksimalt 35 %), svarer ikke til den redelige og bestandige praksis blandt producenterne i Fleischer-Innung Nordthüringens område.

Det er desuden berettiget helt at undlade en bestemmelse om fedtindhold, idet det relative fedtindhold stiger, i takt med at tørringen skrider frem, og at fedtindholdet ved pølser, der har tørret i længere tid, generelt set ikke er et kvalitetskriterium. Således har ændringen ingen negative konsekvenser for hverken de karakteristiske objektive kendetegn eller produktets anseelse.

### 5.3. Punkt 5 i enhedsdokumentet »Tilknytning til det geografiske område«:

I underafsnit 5.2 »Produktets egenart« skal følgende sætning under »Objektive egenskaber«:

»Producenterne af Eichsfelder Feldgieker har faciliteter til at slagte deres egne dyr eller får deres dyr slagtet på regionsslagteriet i Heiligenstadt — oftest på bestilling. Dette slagteri har fået dispensation og har forarbejdningsanlæg, der er godkendt af de veterinære myndigheder.«

erstattes af:

»Det kød, der anvendes til fremstilling af Eichsfelder Feldgieker, stammer udelukkende fra slagterier, der har tilladelse til at levere varmt kød.«

Forklaring:

Hermed ophæves begrænsningen til slagteriet i Heiligenstadt, ligesom det ikke længere er nødvendigt, at slagterierne skal ligge i det afgrænsede geografiske område. Det kød, der anvendes til fremstilling af Eichsfelder Feldgieker, kan tværtimod stamme fra alle slagterier, som er i besiddelse af en tilladelse til at levere varmt kød, og som kan overholde de af tekniske årsager fastsatte leveringstider, der fremgår af varespecifikationen.

### 5.4. Kontrolmyndigheder:

De anførte kompetente kontrolmyndigheder i forbundslandene Niedersachsen og Hessen suppleres med:

I Niedersachsen:

Navn: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen

Adresse: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Telefon

Fax

E-mail: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Navn: Landkreis Northeim, Fachbereich VII — Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Adresse: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Telefon

Fax

E-mail: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

I Hessen:

Navn: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Adresse: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Telefon

Fax 0641 303 2197

E-mail:

Forklaring:

Det afgrænsede geografiske område er området Eichsfeld, der dels ligger i Nordthüringen, dels i Niedersachsen og Hessen.

ENHEDSDOKUMENT

»EICHSFELDER FELDGIEKER«/»EICHSFELDER FELDKIEKER«

EU-nr.: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

BOB ( ) BGB ( X )

1. **Navn(e)**

»Eichsfelder Feldgieker«/»Eichsfelder Feldkieker«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Skærefast spegepølse med typisk, mildt syrlig smag.

Fremstillet af svinekød med typiske krydderier (kværnet salt og sort eller hvid peber er obligatorisk, ofte også koriander) og stoppet i pølsekind i blæreform (kalveblærer, poser af linned og blærer af æggehvidestof).

Der anvendes fast kvalitetskød fra svin, som har haft en forlænget opfedningsperiode, på mindst 130 kg slagtet vægt. Kødet stammer fra udsøgte kødstykker (muskelkød, kølle, ryg; fedt kun fast bug- og rygfedt). Svinekødet skal stadig være slagtevarmt ved begyndelsen af fremstillingsprocessen. Forarbejdning af slagtevarmt kød betyder, at transporten af det ukølede kød senest må finde sted to timer efter slagtingen, og at forarbejdningen senest må finde sted 4 timer efter.

Kemiske egenskaber

— BEEFE (indhold af kødprotein) ikke under 15 %

— modningstab af råmaterialet: mindst 33 %



#### Fysiske egenskaber

- lufttørret, skærefast
- skånsom modning i kontrolleret klima, modningstid alt efter størrelse og blæreform
- klimakamre med flora, der er blevet plejet i årtier, med nye klimakamre bliver floraen leveret med den formodede vare
- størrelse: diameter: 8-15 cm, længde: 15-30 cm ved udskåren vare: tarme med en diameter på mindst 65 mm
- udseende: skærefast spegepølse, hovedsageligt i pæreform, kraftig rød farve og struktur med ligelig fordeling mellem fedt og magert kød.

#### Organoleptiske egenskaber

- udvalgte, artstypiske fyldige aromatiske smagsnuancer med et fast bid.

#### 3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Eichsfelder Feldgieker stiller særlige krav til kødkvaliteten. Der anvendes fast kvalitetskød, som kun må tages fra svin med en slagtet vægt, der er så høj som muligt, dvs. mindst 130 kg. For at opnå denne høje vægt ved slagtning anvendes krydsninger af oprindelige racer med stor stressresistens (f.eks. Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein og delvist også orner af anden race, undtaget racen Pietrain (som er sårbar over for stress)). Alle dele af det udskårne slagtedyr, inklusive de bedste dele, anvendes til denne pølsespecialitet.

#### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Hele fremstillingsprocessen, fra udvælgelsen af egnede råstoffer til pølsens modning, skal foregå i det geografisk afgrænsede område

#### 3.5. Særlige bestemmelser for skiveskæring, rivning og emballering osv. vedrørende det produkt, som betegnelsen henviser til

—

#### 3.6. Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Eichsfeld er et landområde i Mellemtyskland. Det strækker sig over flere forbundslande. Det omfatter:

- i Thüringen: hele distriktet Eichsfeld; i Unstrut-Hainich-distriktet kommunerne Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode og forvaltningsfællesskabet Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein
- i Niedersachsen: i distriktet Göttingen kommunefællesskabet Gieboldehausen, kommunen Duderstadt og i kommunefællesskabet Radolfshausen kommunerne Seeburg og Seulingen og i distriktet Northeim kommunen Katlenburg-Lindau
- i Hessen: i Werra-Meißner-distriktet bydelene Neuseesen og Werleshausen i kommunen Witzenhausen.

### 5. Tilknytning til det geografiske område

#### Det geografiske områdes egenart

Eichsfeld er et historisk landskab i det sydøstlige Niedersachsen og nordvestlige Thüringen, som klart adskiller sig fra sine omgivelser pga. jordbundsforholdene og klimaet (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, s. 2, bilag 2). Pølsfremstillingen og særligt fremstillingen af »Eichsfelder Feldgieker« har en lang, dokumenterbar tradition, hvilket fremgår af omtalen i officielle skrivelser:

I forbindelse med lokale myndigheders inspektioner i Hilkerode i 1718 blev der betalt »fjorten gode groschen for 3,5 pund felt kycker« (Wandregister, nu i Duderstadts arkiv).

Eichsfelder Feldgieker nævnes således også i officiel dokumentation fra Bernshausen i 1724.

Ifølge kæmnerkontoret i Duderstadts udgiftsbog betalte man tolv groschen »for to store »feld gücker«, som blev fortæret ved bespisningen af Eichsfelds domprovst og statholder ved et andet besøg i Duderstadt fra 21. til 23. oktober 1744.

I Duderstadt nævnes det i kæmnerkontorets udgiftsbog i forbindelse med Eichsfelds domprovst og statholders besøg den 4. november 1748, at de fik serveret pølser og »feltgieker« til morgenmad og til middagsmad.

I 1770 står det i husholdningsregnskabet for klostret Reifenstein, at der leveredes 76 pund til hoffet i Mainz, og heri bruges det latinske navn »Eichfeldicus Butulus« (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, s. 63).

I tidsskriftet »Unser Eichsfeld« i årgangene 1927 og 1937 kan man læse, at Feldgieker allerede var meget populær i udlandet i det 18. århundrede. Ifølge Joseph Rudolf (død 1816), der var Schlosshauptmann på kejserens borg i Prag, blev den for eksempel brugt som takkegave dér.

Også i kredsen omkring Johann Wolfgang von Goethe satte man pris på Feldgiekerens kvalitet. Den 4. april 1793 skrev den daværende skuespiller og operasangerinde Karoline Jagemann, hvis forældre stammede fra Eichsfeld, om disse pølser til sin far i Weimar.

I 1844 gives der en udførlig karakteristik af »Feldkyker«: Heri beskrives »Feldkyker« som en lang slagterpølse i tyk tarm, hvis navn muligvis skyldes, at den — og her menes den største type — ragede ud, når man havde den i frakken eller jagttasken, dvs., at den kiggede ud i landskabet, på gammel tysk dialekt »ins Feld kykt« (moderne højtysk: »ins Feld gucken«). Basisenden kaldes »Feldkyker« af første rang og er lavet af tarmens tykkeste ende (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

I 1919 skriver lokalhistorikeren Wüstefeld (s. 13): »Netop fordi Eichsfelds befolkning er sande feinschmeckere — »Feldgieker« (en »Mettwurst«) fortjener lovprisning vidt og bredt, men spises ikke hver dag — kan de unde sig selv noget særligt ved særlige lejligheder«.

Den særlige lokale forankring, som forarbejdningen af varmt kød til spegepølse ved fremstillingen af Eichsfelder Feldgieker har, bygger på traditionen i det pågældende område. I Eichsfeld er der endda tradition for at bruge varmt kød til friskhakket kød. Det er forbudt i resten af Tyskland, men er tilladt i området pga. en særlig undtagelsesbestemmelse i den tyske lovgivning for kødhygiejne. Disse retslige bestemmelser tager hensyn til den historiske udvikling, som har medført, at forarbejdningen af varmt svinekød er en nu flere hundrede år gammel praksis i Eichsfeld, som stadig er i brug i dag.

#### *Produktets egenart*

#### Objektive egenskaber

Eichsfelds traditionelle praksis med forarbejdning af slagtevarmt kød ved fremstilling af spegepølse er ellers næsten ikke i brug mere (ud over i pølsen Hessische Ahle Wurst). Eichsfelder Feldgieker er den eneste Feldgieker-pølse, hvor denne praksis anvendes (den anvendes ikke ved fremstillingen af Göttinger Feldgieker). Forarbejdningen af det varme kød er en medvirkende årsag til produktets fremragende kvalitet.

De biokemiske processer i varmt kød er anderledes end i kølet kød. I en periode efter slagtingen ligner disse processer dem i en levende organisme. Det skyldes en højere pH-værdi, forekomsten af en energikilde (Adenosintrifosfat, ATP) i cellerne i den stadig varme dyrekrop og sammenspillet mellem denne energikilde og de kontraktile muskelproteiner myosin og aktin. Dette sammenspil medfører forskellige forhold i skeletmuskulaturen, det giver en smidigere konsistens i musklen og bevirker, at adskillelsen mellem de to proteinfraktioner i skeletmusklen opretholdes. Dette forbedrer evnen til at binde vand og fedt og giver derved bedre forarbejdningsegenskaber. Det gør behovet for teknologiske hjælpemidler (tilsætningsstoffer) mindre.

Det kød, der anvendes til fremstilling af Eichsfelder Feldgieker, stammer udelukkende fra slagterier, der har tilladelse til at levere varmt kød.

Den skånende, kontrollerede modning i Eichsfelds særlige klima, de lokale slagteres store håndværksmæssige dygtighed og modningstiden alt efter størrelse samt den for Eichsfelder Feldgieker særlige blæreform, som man stort ikke finder andre steder, kendetegner produktet som en regional specialitet. Klimakamrene med deres flora, der er blevet plejet i årtier (nye klimakamre får floraen leveret med den formodnede vare), giver produktet dets særlige smag.

#### Omdømme

Produktet nyder særlig anseelse på grund sin geografiske oprindelse. Der er f.eks. en særlig sammenhæng mellem produktets udseende og dets geografiske oprindelse i den forstand, at der i Eichsfeld er en flere hundrede år gammel tradition for den særlige form, som ligger til grund for produktets anseelse. Denne form associeres med Eichsfeld langt uden for regionen, særligt i hele Mellemtyskland.

Der er talrige eksempler på dokumentation for dette, som rækker langt tilbage i historien. Også i dag er Eichsfelder Feldgieker kendt og elsket som en kulinarisk pølsespecialitet, og den er ambassadør for Eichsfeld langt uden for regionen.

Derudover kan følgende eksempler dokumentere produktets anseelse:

#### I litteraturen

I »Unser schönes Eichsfeld« af Dieter Wagner (udgiver: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) nævnes »Eichsfelder Feldgieker« på side 160 og 190. Der kan man læse, at produkter fra husslagtning i Eichsfeld som f.eks. Feldgieker-pølsen har en »uforlignelig smag«. På side 190 bliver Eichsfelder Feldgieker betegnet som »Kongen af pølser fra Eichsfeld«.

I »Thüringen« af Sucher og Wurlitzer (DuMont Reistaschenbuch, 2. udgave, 2006) står der på side 40 under mad »Mad og drikke«:

»Næsten alle regioner i Thüringen har sin delikatesse. Folk fra Eichsfeld sværger ikke kun til grillpølsen, men også til Eichsfelder Feldgieker og Eichsfelder Kälberblase, to hårde Mettwursttyper fremstillet af svinekød. (...)«.

»Das Eichsfeld Kochbuch« (Edition Limosa 2008) har allerede »Eichsfelder Feldgieker« i undertitlen. Deri betragtes den som det repræsentative eksempel på spændvidden i Eichsfelds køkken. Undertitlen er: »Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker« (Mellem Schmandkuchen og Feldgieker).

I »Eichsfelder Küchengeschichten« (Verlag Mecke, 2004, 3. udvidede oplag) nævnes Eichsfelder Feldgieker på side 21, hvor man kan læse, at Feldgieker-pølsen modnes indtil maj, og at der først skæres af den, når gøgen høres første gang. På side 22 fortælles der en historie, hvor Feldgieker-pølsen spiller en rolle. På side 80 kan man læse, at de sidste Feldgieker-pølser engang blev spist med Schmandbrot ved en bestemt lejlighed, når der ikke var længe til slagtetiden.

I »Eichsfelder Heimatzeitschrift«, 53. årgang, hæfte I, januar 2009, s. 9f., hedder det i den forbindelse, at en slagtmedhjælper fremsagde et langt digt ved slagtingen:

»Og det var således godt, at man blev færdig med pøsestopning i 16. strofe af hans digt. For nu var det tid for »kongen blandt Eichsfelds pølser«, som kaldes »Feldgieker« i Oberreichsfeld og »Kälberblase« i Unterreichsfeld, at henrykke med sin velsmag efter et års modning. (Derefter følger et digt af Theodor Storm) (...). Hvad husslagtningen og Feldgieker-pølsen er for folk i Eichsfeld, er Süßkuchen for folk i Mühlhausen. (...)«.

#### Ved arrangementer, turisme

Feldgieker-pølsen bruges massivt som identitetsskabende produkt og markedsføringsobjekt af regionen Eichsfeld. Man kan f.eks. læse følgende på Eichsfelds turistforenings hjemmeside:

»Eichsfeld har længe været kendt for sit gode køkken. Det vigtigste og mest kendte visitkort er »Eichsfelder Feldgieker« eller »Eichsfelder Kälberblase«. »Stracke« er den cylinderformede, lige variant.«

Ved festen »Rostkultur 2009« hed programpunktet fra kl. 14.30 ifølge *Thüringer Wurstblatt* og arrangementets program »rundt om Eichsfelder Feldgieker«.

Ifølge arrangementskalenderen for Heiligenstadt blev der taget hul på den længste Feldgieker den 3. oktober 2008.

*Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Den særlige anseelse og kvalitet, der forbindes med denne betegnelse, berettiger den til registrering. Produkter med denne betegnelses anseelse beror på, at de kommer fra det angivne område. En flere hundrede år gammel tradition for pøsefremstilling i Eichsfeld ligger til grund for Eichsfeld-pølsens anseelse. Den umiskendelige smag skyldes den traditionelle, typiske kryddring og den særlige behandling af pøseprodukterne. Produktet har også særlige egenskaber. Forarbejdningen af det slagtevarme kød er en traditionel forarbejdningsmetode i Eichsfeld. Man kan kun få Feldgieker-pølse fremstillet af varmt kød i Eichsfeld. Forarbejdning af varmt kød bidrager til Feldgieker-pølsens kvalitet. Eichsfelder Feldgieker er mere løs end spegepølse af koldt kød. Pølseskindet kan for det meste let løsnes fra indholdet. Et vigtigt kriterium for, at spegepølsen kan lykkes, er den begrænsede mængde tilgængelig væske, dvs. ubundet vand (den såkaldte Aw-værdi), i det varme kød. Denne afhænger dog af en række faktorer og kan derfor ikke kvantificeres. Lave Aw-værdier hæmmer uønskede mikrobers vækst. Da ubundet vand, der er en forudsætning for mikrobevækst i varmt kød, kun er til stede i begrænset omfang, opnår spegepølsen fremstillet af varmt kød også stabile modnings- og lagringsegenskaber.

Objektivt set har den geografiske oprindelse stor indflydelse på produktets egenskaber, det gælder særligt klima og flora i klimakamrene. Der har været forsøg på at producere Feldgieker-pølsen i andre områder. Her viste det sig, at sortens typiske smag ikke blev dannet, og at pølserne kom til at smage anderledes.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail/40809>

---







ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**