

Journal officiel

de l'Union européenne

C 281



Édition
de langue française

Communications et informations

58^e année

26 août 2015

Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2015/C 281/01 Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.7563 — CommScope/TE BNS) ⁽¹⁾ 1

IV *Informations*

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

Commission européenne

2015/C 281/02 Taux de change de l'euro 2

2015/C 281/03 Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} septembre 2015 [Publiée conformément à l'article 10 du règlement (CE) n^o 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)] 3

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

V Avis

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

Commission européenne

2015/C 281/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7707 — Cinven/Synlab) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	4
2015/C 281/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7730 — Acticall/Sitel) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
2015/C 281/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7755 — Mahindra/MHI/MAM) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
2015/C 281/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium) ⁽¹⁾	7

AUTRES ACTES

Commission européenne

2015/C 281/08	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	8
2015/C 281/09	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	12

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.7563 — CommScope/TE BNS)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 281/01)

Le 22 juin 2015, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'UE, sous le numéro de document 32015M7563.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

25 août 2015

(2015/C 281/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1506	CAD	dollar canadien	1,5181
JPY	yen japonais	137,84	HKD	dollar de Hong Kong	8,9182
DKK	couronne danoise	7,4635	NZD	dollar néo-zélandais	1,7596
GBP	livre sterling	0,72900	SGD	dollar de Singapour	1,6084
SEK	couronne suédoise	9,5653	KRW	won sud-coréen	1 356,95
CHF	franc suisse	1,0834	ZAR	rand sud-africain	15,0211
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,3786
NOK	couronne norvégienne	9,3885	HRK	kuna croate	7,5553
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 146,48
CZK	couronne tchèque	27,109	MYR	ringgit malais	4,8489
HUF	forint hongrois	312,31	PHP	peso philippin	53,624
PLN	zloty polonais	4,2242	RUB	rouble russe	79,6550
RON	leu roumain	4,4328	THB	baht thaïlandais	40,888
TRY	livre turque	3,3606	BRL	real brésilien	4,0621
AUD	dollar australien	1,5937	MXN	peso mexicain	19,5343
			INR	roupie indienne	76,0504

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1^{er} septembre 2015

[Publiée conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)]

(2015/C 281/03)

Taux de base calculés conformément à la communication de la Commission relative à la révision de la méthode de calcul des taux de référence et d'actualisation (JO C 14 du 19.1.2008, p. 6). En fonction de son utilisation, le taux de référence devra encore être calculé en majorant ce taux de base d'une marge adéquate, arrêtée dans la communication. Le taux d'actualisation sera quant à lui calculé en ajoutant 100 points de base au taux de base. Le règlement (CE) n° 271/2008 de la Commission du 30 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 794/2004 établit que, sauf dispositions contraires prévues par une décision spécifique, le taux d'intérêt applicable à la récupération des aides d'État sera lui aussi calculé en majorant le taux de base de 100 points de base.

Les taux modifiés sont indiqués en gras.

Tableau précédent publié au JO C 231 du 15.7.2015, p. 5.

Du	Au	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	0,29	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,53	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,17	0,17	0,17	1,02	
1.8.2015	31.8.2015	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,24	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,80	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,13	0,17	0,17	1,02	
1.7.2015	31.7.2015	0,22	0,22	1,85	0,22	0,52	0,22	0,24	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	1,80	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	-0,07	0,22	0,22	1,02	
1.6.2015	30.6.2015	0,22	0,22	2,18	0,22	0,52	0,22	0,17	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	2,21	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	0,00	0,22	0,22	1,02	
1.5.2015	31.5.2015	0,26	0,26	2,18	0,26	0,52	0,26	0,27	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	1,58	2,21	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	2,16	0,26	2,04	0,13	0,26	0,26	1,02	
1.4.2015	30.4.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,42	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	2,16	0,34	2,04	0,23	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	2,16	0,34	2,04	0,33	0,34	0,34	1,02	
1.1.2015	28.2.2015	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	2,16	0,34	2,63	0,46	0,34	0,34	1,02	

V

(Avis)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.7707 — Cinven/Synlab)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 281/04)

1. Le 17 août 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Cinven Capital Management (V) General Partner Limited («Cinven», Guernesey) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Synlab Holding GmbH («Synlab», Allemagne) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Cinven: société de capital-investissement fournissant des services de gestion d'investissement à une série de fonds de placement,
 - Synlab: prestataire paneuropéen de services de diagnostics de laboratoire pour la médecine humaine et vétérinaire et de services d'analyse environnementale.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par fax (+32 22964301), par courriel à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7707 — Cinven/Synlab, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.7730 — Acticall/Sitel)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 281/05)

1. Le 14 août 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel le groupe Acticall S.A. («Acticall», Luxembourg) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Sitel Worldwide Corporation («Sitel», États-Unis d'Amérique) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Acticall: groupe de services intégrés spécialisé dans la gestion de la «relation client», dont la gestion des appels entrants par des centres de contact, le conseil en relation client, le conseil numérique en matière de politique relationnelle sur les médias sociaux (CRM) et la formation en relation client (Learning CRM). Son principal actionnaire est Creadev S.A.S., une société de capital-investissement;
 - Sitel: l'entreprise fournit des services d'externalisation de la prise en charge des clients grâce à des centres de contact et propose une gamme complète de services, dont les services à la clientèle, l'acquisition de clients et l'assistance technique. Le principal actionnaire de Sitel est Onex Corporation, une société diversifiée canadienne.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7730 — Acticall/Sitel, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7755 — Mahindra/MHI/MAM)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2015/C 281/06)

1. Le 19 août 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Mitsubishi Heavy Industries Ltd. («MHI», Japon) et Mahindra & Mahindra Limited («Mahindra», Inde) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de l'entreprise Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. («MAM», Japon), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- MHI: conception, fabrication et vente de matériel électrique et électronique,
- Mahindra: fabrication et vente de véhicules utilitaires et de matériel agricole,
- MAM: fabrication et vente de matériel agricole.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

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

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7755 — Mahindra/MHI/MAM, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2015/C 281/07)

1. Le 17 août 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Telenet Group Holding NV («Telenet», Belgique), contrôlée par Liberty Global plc (Royaume-Uni), acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise BASE Company NV («BASE», Belgique) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Telenet: opérateur de réseau câblé en Belgique, spécialisé dans la fourniture de services d'internet fixe, de téléphonie fixe et de télévision par câble à des clients résidant dans toute la Flandre et dans certaines zones de Bruxelles. L'entreprise propose également plusieurs chaînes de télévision payante ainsi que des services de vidéo à la demande (VOD). De plus, elle fournit des services de télécommunications mobiles en tant qu'opérateur de réseau mobile virtuel en Belgique, ainsi que des services de communication professionnelle à des entreprises établies en Belgique et au Luxembourg.
 - BASE: opérateur de réseau mobile fournissant des services de télécommunications mobiles en Belgique. L'entreprise fournit également un accès de gros à son réseau à des opérateurs de réseau mobile virtuel en Belgique.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopieur (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7637 — Liberty Global/BASE Belgium, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 281/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«TERNERA DE ALISTE»

N° UE: ES-PGI-0005-01134 – 29.7.2013

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Ternera de Aliste»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

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

Viande de jeune bovin, issu de races destinées à la production de viande, adapté à l'aire géographique, qui est le résultat de l'alimentation et de l'élevage traditionnel pratiqué dans la zone, et âgé de 8 à 12 mois au moment de l'abattage.

En fonction du système de production, on distingue les types d'animaux suivants:

- de lait: viande provenant d'animaux en stabulation permanente depuis la naissance et qui ne sont pas sevrés avant leur abattage,
- de pâturage: viande provenant d'animaux dont l'alimentation se compose de lait maternel et des ressources pâturables de la zone, qui sont ensuite mis en stabulation jusqu'à leur abattage.

La viande fraîche protégée se caractérise par la présence de graisse de couleur blanc nacré, répartie de manière homogène dans le muscle, de consistance ferme et légèrement humide. Du point de vue organoleptique, il s'agit d'une viande très tendre, juteuse, avec une saveur et une odeur subtiles et délicates, pas trop marquées, qui fond en bouche.

La durée minimale de maturation de la viande est de 4 jours.

La conformation des carcasses comprend les types E, U, R, O et le degré d'engraissement est de 2 ou 3 pour les mâles et de 2, 3 ou 4 pour les femelles. En fonction du type d'animal à partir duquel la viande est obtenue, la couleur varie entre rose clair pour le veau de lait et rose et rouge pour le veau de pâturage.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les femelles reproductrices sont élevées dans des systèmes mixtes de stabulation et de pâturage, dans de petites exploitations de type traditionnel et sont mises en pacage quotidiennement. Pour l'alimentation, on exploite essentiellement les ressources naturelles de la zone, qui sont complétées durant les périodes de pénurie avec du foin de prairies, des racines et d'autres produits issus de l'agriculture locale. Pendant la période de lactation, les animaux reçoivent également un complément de céréales et de légumineuses, qui proviennent de l'exploitation.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Au fil du temps, deux types d'élevage ont coexisté et se sont différenciés:

le veau de lait, dont l'alimentation de base est le lait maternel auquel sont ajoutés des aliments produits dans les exploitations, des fourrages et des concentrés, jusqu'à ce que l'âge d'abattage soit atteint sans sevrage. Après le premier allaitement, le veau est placé dans un endroit spécifique dans un environnement approprié; il est mis en stabulation permanente dès la naissance et est allaité directement par la mère. Un mois plus tard, le foin est introduit dans son alimentation afin de développer le rumen et de commencer à ajouter des concentrés;

le veau de pâturage, pour lequel on distingue deux étapes, la première se déroulant dans les pâturages et la seconde à l'étable.

- La première étape comprend essentiellement le pâturage avec les mères et une alimentation à base de lait maternel. À partir de trois mois, des trémies spéciales, contenant des concentrés, sont placées dans les pâturages afin d'optimiser la croissance du veau et de favoriser son adaptation à ce régime à base de concentrés lors du sevrage. La durée de cette phase dans les pâturages dépend des facteurs climatiques et de la disponibilité des ressources naturelles et s'étale sur au moins cinq mois.
- La seconde étape a lieu à l'étable où les veaux sont mis en stabulation et nourris avec du fourrage, de la paille de céréales et des concentrés jusqu'à l'abattage.

Les aliments utilisés doivent être d'origine végétale et se composer principalement de céréales (qui représentent au moins 60 % de leur composition quantitative) et ne doivent pas excéder 50 % de la matière sèche ingérée chaque année. Il est expressément interdit d'utiliser des produits susceptibles de perturber le rythme normal de croissance et de développement des animaux.

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

La naissance, l'élevage et l'engraissement des animaux protégés par la dénomination jusqu'au moment de leur abattage doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit peut se présenter en portions, en filets ou en morceaux, pour autant que ces opérations soient effectuées par des opérateurs soumis à un contrôle.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les pièces de viande ainsi que les conditionnements contenant des portions, filets ou morceaux sont expédiés pourvus d'une étiquette portant au moins les deux mentions «Indicación Geográfica Protegida» et «Ternera de Aliste» ainsi que le logo de l'indication géographique protégée en plus du logo européen de l'indication géographique protégée.



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

L'aire de production se compose des régions d'Aliste, Sayago et Sanabria, qui appartiennent à la partie occidentale de la province de Zamora.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre la zone géographique et le produit «Ternera de Aliste» repose sur les qualités spécifiques du produit et sur la réputation de celui-ci.

Caractéristiques physiques

Les pénéplaines peu accidentées et faiblement onduleuses, d'une altitude supérieure à 600 mètres, dominant dans les régions d'Aliste, de Sayago et Sanabria. Les sols de la zone, qui se sont formés sur un socle paléozoïque et développés sur des roches granitiques, métamorphiques et schisteuses, se caractérisent par leur faible profondeur, leur rétention hydrique limitée et leur acidité élevée et sont donc considérés comme des «sols pauvres». C'est pourquoi cette zone est inappropriée pour des cultures à haut rendement et est donc exploitée sous forme de pâturages.

Le climat varie en fonction des contrastes d'altitude, de la situation et de l'orientation des falaises ou des alignements montagneux. Les précipitations moyennes annuelles oscillent entre près de 2 000 mm aux sommets de la Sierra Segundera et 600 mm dans la partie orientale, ce qui favorise le développement de la végétation sur le tapis herbacé des prairies et des herbages.

Facteurs naturels

Il s'agit d'une zone alternant prairies et maquis, dans laquelle prédominent les graminées fines (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* et *Bromus*) et les légumineuses. La végétation spontanée, qui couvre plus des quatre cinquièmes de la partie ouest de Zamora, est principalement constituée par des maquis composés de chênes verts et de chênes des Pyrénées. Dans cette zone, les bruyères (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* et *Calluna vulgaris*), les cistes (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), les genêts à balai, les genêts d'Espagne et les genêts communs sont également très présents. Du fait de la faible intervention humaine dans ces zones, les prairies sont variées, modérément nitrophiles mais un peu sèches et rudes, ce qui diversifie l'alimentation du bétail.

L'aire géographique a été et reste l'habitat naturel du loup ibérique (*Canis lupus signatus*); elle constitue actuellement la réserve naturelle enregistrant la plus forte densité de population de cette espèce en Europe. La présence du loup dans la zone a grandement influencé le mode d'élevage du veau, car en raison de cette cohabitation avec le loup, les éleveurs ont dû protéger les jeunes animaux afin d'éviter leur perte éventuelle et les conséquences pour l'économie familiale, étant donné que leurs revenus provenaient presque exclusivement de la vente de veaux. C'est pourquoi les vaches mettaient bas à l'étable où le veau restait confiné en permanence pendant son développement, afin de le protéger du loup.

Facteurs historiques et humains

La partie située à l'ouest de Zamora regroupe un ensemble de régions défavorisées et marginalisées pendant des siècles, dans lesquelles la population a vécu à l'unisson avec l'environnement et s'est adaptée à celui-ci afin d'en tirer quelques ressources, ce qui a donné lieu pour ainsi dire à une économie de subsistance. L'élevage était la principale ressource économique, compte tenu de la pauvreté des sols et de la difficulté du travail agricole. En raison de ces difficultés, les nombreuses exploitations familiales de petite dimension ont été contraintes d'exploiter davantage les ressources pâturables à des fins d'élevage. Le cheptel bovin a joué un double rôle, en tant que force de travail et comme complément de l'économie familiale, en exerçant deux fonctions de base, à savoir celle d'aliment (consommation du lait produit) et celle de ressource économique (vente des veaux).

L'influence de la zone géographique, du fait de ses caractéristiques physiques, de ses facteurs naturels et de ses facteurs historiques/humains, définit un système de production traditionnel caractérisé par l'exploitation à des fins d'élevage de tout type de pâturages et de ressources naturelles, par la création de nombreuses exploitations bovines de petite dimension dans lesquelles les femelles reproductrices sont élevées dans des systèmes mixtes de stabulation et de pâturage. Dans ces exploitations, deux types d'élevage ont traditionnellement coexisté, en fonction des besoins de l'exploitation; lorsque les besoins étaient moindres, on produisait de la viande de veau de lait et lorsqu'on avait besoin de la vache comme outil de travail ou pour la production de lait afin de satisfaire la demande familiale, on produisait de la viande de veau de pâturage. Il existe dans ces exploitations une symbiose particulière entre la vache, le veau et le milieu naturel, les animaux bénéficiant des soins des éleveurs et de leur savoir-faire, hérité de leurs ancêtres, qui s'accompagnent d'un mode d'élevage artisanal et minutieux, accordant l'attention requise à l'ensemble et à chacun des éléments nécessaires à chaque individu.

Qualités spécifiques du produit

Les méthodes particulières d'élevage, qui reposent en grande partie sur l'élevage du veau grâce à l'allaitement maternel, conjuguées à un abattage à un âge précoce, permettent d'obtenir une viande présentant des caractéristiques propres et singulières, qui se distingue par sa couleur typique rose clair pour la viande de veau de lait qui vire au rose pour la viande de veau de pâturage ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), par un goût suave et par une jutosité (12,2 % de pertes à la cuisson à 100 °C) et une tendreté (3,31 à 3,71 kg/cm², sonde de Warner-Bratzler) appréciées, ainsi que par la présence de graisse blanche et nacrée de consistance ferme.

La couleur typique de la viande de «Ternera de Aliste» est due à la stabulation des veaux et à l'âge précoce au moment de l'abattage, ce qui permet d'obtenir une faible concentration de myoglobine (2,8 à 3,2 mg/g de viande) dans le muscle et une quantité inférieure de fibres rouges par rapport aux fibres blanches dans le muscle. Cela se traduit par une couleur rose clair pour la viande de veau de lait et une couleur rose un peu plus prononcée pour la viande de veau de pâturage, étant donné que ces animaux passent la première étape de leur vie dans les pâturages et qu'ils sont abattus à un âge plus avancé.

La grande tendreté propre à la viande de «Ternera de Aliste» est due à l'âge précoce au moment de l'abattage et à la stabulation des veaux, qui diminue le tonus musculaire. Ces deux facteurs rendent le collagène présent dans ces viandes moins stable à la chaleur lors de la cuisson.

La jutosité élevée typique de la viande de «Ternera de Aliste» est due à la stabulation, aux régimes alimentaires énergétiques et à l'âge précoce au moment de l'abattage, ce qui engendre une maturation rapide de la viande qui fait que l'état protéique du muscle optimise la capacité de rétention d'eau; cela se traduit par une libération plus importante de jus lors de la mastication, qui est également facilitée par la faible dureté de la viande et son degré d'engraissement particulier.

Le goût suave caractéristique de la viande de «Ternera de Aliste» s'explique par l'alimentation à base de lait maternel des animaux; ce lait constitue un apport en acides gras à chaîne courte et moyenne qui sont les précurseurs du goût. Tous ces facteurs, associés à l'immaturation du système digestif des animaux en raison de leur âge d'abattage précoce, permettent aux acides gras de ne pas subir les processus métaboliques de la digestion et d'être directement incorporés dans la fraction lipidique à l'origine du goût typique de cette viande.

Réputation

Dans le système de production considéré, les animaux sont élevés avec beaucoup de soin et selon des méthodes traditionnelles d'alimentation et d'élevage spécifiques de cette zone, ce qui confère au produit des caractéristiques propres très appréciées et une grande renommée gastronomique.

La viande de «Ternera de Aliste» bénéficie de la reconnaissance et de la préférence des consommateurs en raison de sa qualité particulière. De nombreux documents historiques attestent la grande renommée de la viande de «Ternera de Aliste», comme les mentions figurant dans les lettres d'information de la province de Zamora et dans le journal *El Correo de Zamora* depuis février 1976, où les qualités de cette viande sont mises en avant au moyen d'adjectifs qualificatifs et d'expressions tels que: «succulente et tendre», «mets très fin», «meilleure viande au monde», «aucune viande n'offre une qualité identique» ou «dans toute l'Espagne, il n'existe pas de viande de veau qui soutienne la comparaison».

Il existe une multitude de références dans les moyens de communication, à savoir les journaux locaux et régionaux, la presse spécialisée (*Eurocarne, Cárnica 2000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero etc.*) et les documentaires diffusés à la télévision et à la radio, aux niveaux local et national.

La viande de «Ternera de Aliste» est également mentionnée dans des livres de cuisine et des revues gastronomiques; on peut citer à titre d'exemple le livre intitulé *Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin* de Bon Vivant (2008), dont la préface a été rédigée par Ferrán Adrià, ou l'article «Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste» publié dans *La Crónica de Guadalajara*.

La viande de «Ternera de Aliste» doit sa renommée et sa réputation, dans une large mesure, à la grande tradition culinaire qui se traduit depuis des années par la présence de cette viande sur les cartes d'un grand nombre de restaurants en Espagne, et plus particulièrement dans la région de Castilla y León. Il convient de mentionner les dernières festivités consacrées à la dénomination «Ternera de Aliste», qui ont eu lieu dans le Parador Nacional de los Condes de Alba d'Aliste à Zamora, dans le cadre de manifestations génériques présentées comme des «Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen» (vitrines gastronomiques des produits espagnols. Viandes d'origine nationale).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 281/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du
règlement (UE) n° 1151/2012**

«EICHSFELDER FELDGIEKER»/«EICHSFELDER FELDKIEKER»

N° UE: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: Fleischer-Innung Nordthüringen

Adresse: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Intérêt légitime:

La Fleischer-Innung Nordthüringen, une association qui regroupe 39 établissements du secteur de la viande, représente 90 % des producteurs d'«Eichsfelder Feldg(k)ieker» opérant dans la partie de l'Eichsfeld située en Thuringe, comprenant une grande partie de l'aire géographique délimitée.

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autres [structures de contrôle]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modification(s)

5.1. Découpes de viande — viandes

Dans l'ensemble du texte, l'expression «découpes de viande» est remplacée par le terme «viandes». Le remplacement de l'expression «découpes de viande» par le terme «viandes» n'implique aucune modification de fond. Il s'agit simplement d'éviter un malentendu, laissant penser que la viande utilisée doit être découpée d'une manière particulière. Tel n'est pas le cas et cela n'aurait d'ailleurs pas de sens pour la fabrication d'un saucisson.

Pour ce qui est des ajustements/modifications d'autres parties du texte, avec indication systématique de la numérotation dans le document unique:

5.2 concernant le point 3.2 du document unique, «Description du produit»:

Ici, l'obligation relative à la teneur en matières grasses («Teneur en matières grasses: environ 35 % maximum dans le produit arrivé à maturation») dans le paragraphe «Propriétés chimiques» doit être supprimée.

Motivation:

L'obligation figurant jusqu'à maintenant dans le cahier des charges et portant sur la teneur maximale en matières grasses (35 %) n'est pas conforme aux habitudes loyales et constantes des producteurs dans la région de la «Fleischer-Innung Nordthüringen».

Il est également objectivement justifié de supprimer purement et simplement l'obligation relative à la teneur en matières grasses car la teneur relative en matières grasses augmente avec le séchage et la teneur en matières grasses ne constitue pas en général un critère de qualité pour les saucissons secs longuement maturés. Cela n'implique donc aucune incidence négative sur les caractéristiques objectives ni sur la réputation du produit.

5.3. Sur le point 5 du document unique «Lien avec l'aire géographique»:

Au point «5.2. Spécificité du produit:», le paragraphe suivant sous «Caractéristiques objectives»

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

doit être remplacé par le texte suivant:

La viande utilisée pour la production d'«Eichsfelder Feldgieker» provient exclusivement d'abattoirs qui détiennent une autorisation de livrer de la viande fraîche.

Motivation:

La limitation à l'abattoir de Heiligenstadt est ainsi levée et les abattoirs ne doivent plus nécessairement être situés dans l'aire géographique délimitée. La viande utilisée pour la production d'«Eichsfelder Feldgieker» peut ainsi provenir de tous les abattoirs qui détiennent une autorisation de livrer de la viande fraîche et sont en mesure de respecter les délais de livraison techniquement contraignants, prévus par le cahier des charges.

5.4. Organismes de contrôle:

Les organismes de contrôle compétents pour les Länder de Basse-Saxe et de Hesse doivent être ajoutés:

En Basse-Saxe:

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

Adresse: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Téléphone:

Télécopieur:

Courriel: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Nom: Landkreis Northeim, Fachbereich VII – Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Adresse: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Téléphone:

Télécopieur:

Courriel: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

En Hesse:

Nom: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Adresse: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Téléphone:

Télécopieur: 0641-303-2197

Courriel:

Motivation:

L'aire géographique délimitée est constituée par la région de l'Eichsfeld, située en partie dans le Nord de la Thuringe, mais aussi en Basse-Saxe et en Hesse.

DOCUMENT UNIQUE

«EICHSFELDER FELDGIEKER»/«EICHSFELDER FELDKIEKER»

N° UE: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

AOP () IGP (X)

1. **Nom(s)**

«Eichsfelder Feldgieker»/«Eichsfelder Feldkieker»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

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

3.1. *Type de produit*

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

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

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

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

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

Propriétés chimiques:

— teneur en protéines de viande exemptes de protéines de tissu conjonctif: minimum 15 %,

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

Propriétés physiques:

- séché à l'air, ferme sous le couteau,
- maturation douce dans un environnement climatisé, durée de maturation variable en fonction du calibre de la forme de la vessie,
- chambres climatisées avec flore entretenue depuis plusieurs décennies; dans les nouvelles chambres climatisées, la flore est introduite avec le produit préalablement mûri,
- taille: diamètre: de 8 cm à 15 cm; longueur: de 15 à 30 cm; lorsque le produit est prétranché: boyaux d'un diamètre de 65 mm au maximum,
- aspect: saucisson sec, ferme sous le couteau, généralement en forme de poire, de couleur rouge vif à la découpe, présentant une granulation uniforme de parties de lard et de viande maigre.

Caractères organoleptiques:

- fines nuances de goût typiques, aromatiques relevées; ferme sous la dent.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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

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

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

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

—

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

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

- en Thuringe: l'ensemble de l'Eichsfeldkreis; au sein du Unstrut-Hainich-Kreis, uniquement les communes de Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode et les groupements intercommunaux de Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein;
- en Basse-Saxe: dans le Landkreis Göttingen, le regroupement de communes de Gieboldehausen, la commune de Duderstadt et dans le regroupement de communes de Radolfshausen, uniquement les communes de Seeburg et Seulingen; dans le Landkreis Northeim, uniquement la commune de Katlenburg-Lindau;
- en Hesse: au sein du Werra-Meißner-Kreis, uniquement les lieux-dits Neuseesen et Werleshausen de la commune de Witzenhausen.

5. Lien avec l'aire géographique*Spécificité de l'aire géographique*

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

À l'occasion de mesures d'inspection urbaines, en 1718, à Hilkerode, entre autres «quatorze "gute groschen" ont été versés pour 3,5 livres de "felt kycker"» (Wandregister, actuellement archives de la ville de Duderstadt).

L'«Eichsfelder Feldgieker» est ensuite mentionné en 1724 dans un document de Bernhäuser:

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

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

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

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

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

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

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

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

Spécificité du produit

Caractéristiques objectives

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

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

La viande utilisée pour la production d'«Eichsfelder Feldgieker» provient exclusivement d'abattoirs qui détiennent une autorisation de livrer de la viande fraîche.

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

Réputation

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

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

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

Dans la littérature:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40809>

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR