

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 188



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 55

28 iunie 2012

Număr de referință	Cuprins	Pagina
--------------------	---------	--------

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 188/01	Rata de schimb a monedei euro	1
2012/C 188/02	Decizia Comisiei din 26 iunie 2012 de instituire a unui grup de experți pentru taxa pe valoarea adăugată	2

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2012/C 188/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	4
2012/C 188/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6648 – CGI/Logica) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	5

RO

Preț:
3 EUR

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2012/C 188/05

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

6



IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

27 iunie 2012

(2012/C 188/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2478	AUD	dolar australian	1,2384
JPY	yen japonez	99,49	CAD	dolar canadian	1,2796
DKK	coroana daneză	7,4337	HKD	dolar Hong Kong	9,6814
GBP	lira sterlină	0,79990	NZD	dolar neozelandez	1,5804
SEK	coroana suedeză	8,8242	SGD	dolar Singapore	1,5942
CHF	franc elvețian	1,2011	KRW	won sud-coreean	1 442,70
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	10,4601
NOK	coroana norvegiană	7,5230	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,9330
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,5255
CZK	coroana cehă	25,916	IDR	rupia indoneziană	11 820,88
HUF	forint maghiar	287,28	MYR	ringgit Malaiezia	3,9805
LTL	litas lituanian	3,4528	PHP	peso Filipine	52,774
LVL	lats leton	0,6965	RUB	rubla rusească	41,1252
PLN	zlot polonez	4,2515	THB	baht thailandez	39,767
RON	leu românesc nou	4,4470	BRL	real brazilian	2,5850
TRY	lira turcească	2,2587	MXN	peso mexican	17,1282
			INR	rupie indiană	71,2930

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

DECIZIA COMISIEI

din 26 iunie 2012

de instituire a unui grup de experți pentru taxa pe valoarea adăugată

(2012/C 188/02)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

întrucât:

- (1) Articolul 113 din tratat încredințează instituțiilor sarcina armonizării legislației privind impozitele pe cifra de afaceri, precum taxa pe valoare adăugată (TVA), pentru a asigura buna funcționare a pieței interne.
- (2) Comunicarea Comisiei privind viitorul TVA – Spre un sistem de TVA mai simplu, mai solid și mai eficient adaptat la piața unică ⁽¹⁾ – prezintă un program de acțiuni pentru o reformă amplă a sistemului de TVA al UE. Pentru a pune în practică măsurile prezentate în comunicarea menționată, Comisia poate fi nevoită să recurgă la expertiza unor specialiști în domeniul TVA-ului, reuniți într-un organism consultativ.
- (3) Astfel cum se afirmă în comunicare și în conformitate cu principiile reglementării inteligente ⁽²⁾, în procesul de elaborare și implementare a noilor politici privind TVA, Comisia acordă o importanță deosebită strângerii de opinii și de cunoștințe în domeniu de la părțile interesate. Este, așadar, necesară instituirea unui grup de experți în domeniul TVA-ului și stabilirea sarcinilor și a structurii acestuia.
- (4) Grupul trebuie să fie compus din persoane care dețin cunoștințele de specialitate necesare în domeniul TVA-ului și din organizații reprezentând în special întreprinderi, consumatori sau consultanți fiscali, care pot contribui la elaborarea și implementarea politicilor în materie de TVA.
- (5) Grupul trebuie să furnizeze Comisiei consultanță și analize privind elaborarea și implementarea politicii în domeniul TVA-ului. Toți membrii grupului trebuie să fie foarte activi și să aibă o contribuție de înaltă calitate în cadrul reuniunilor, în procesul de pregătire a acestora și, dacă este necesar, de urmărire a acțiunilor întreprinse.
- (6) Este necesar să se stabilească reguli privind dezvoltarea de informații de către membrii grupului.
- (7) Datele cu caracter personal trebuie prelucrate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 decembrie 2000 privind protecția persoanelor fizice cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal de către instituțiile și organele comunitare și privind libera circulație a acestor date ⁽³⁾,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Obiect

Se instituie grupul de experți în domeniul TVA-ului, numit „Grupul de experți pentru TVA”, denumit în continuare „grupul”.

Articolul 2

Misiune

Misiunea grupului este:

- (a) să ofere Comisiei consultanță cu privire la elaborarea de acte legislative și alte inițiative politice în domeniul TVA-ului;
- (b) să furnizeze analize privind aplicarea practică a actelor legislative și a altor inițiative politice ale UE în domeniul TVA-ului.

Articolul 3

Consultare

Comisia poate consulta grupul cu privire la orice chestiune referitoare la elaborarea și implementarea legislației UE și a altor inițiative politice adoptate la nivelul UE în domeniul TVA-ului.

Articolul 4

Componență – Numirea membrilor

- (1) Grupul este format din maximum 40 de membri.
- (2) Membrii sunt organizații și persoane numite cu titlu personal, care dețin competențe în domeniile menționate la articolul 2.
- (3) Directorul general pentru impozitare și uniune vamală numește membrii din rândul organizațiilor și persoanelor care au răspuns unei invitații pentru depunerea candidaturilor.
- (4) Organizațiile își desemnează reprezentantul și un supleant care să îl înlocuiască atunci când acesta este absent sau indisponibil. Directorul general pentru impozitare și uniune vamală poate refuza numirea unui reprezentant sau a unui supleant propus de o organizație dacă acesta nu corespunde profilului cerut în invitația pentru depunerea candidaturilor. În astfel de cazuri, organizația în cauză este invitată să desemneze un alt reprezentant sau supleant.
- (5) În cazul persoanelor numite cu titlu personal, se poate prevedea ca fiecare membru să aibă un supleant. Supleanții sunt numiți în aceleași condiții ca membrii și înlocuiesc în mod automat membrii în cazul în care aceștia sunt absenți sau indisponibili.

⁽¹⁾ COM(2011) 851, 6.12.2011.

⁽²⁾ COM(2010) 543, 8.10.2010.

⁽³⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

(6) Membrii sunt numiți pe o perioadă de doi ani. Ei rămân în funcție până la încheierea mandatului lor. Mandatul membrilor poate fi reînnoit dacă aceștia răspund unei noi invitații pentru depunerea candidaturilor.

(7) Candidații care au fost considerați corespunzători, dar nu au fost numiți pot fi înscriși pe o listă de rezervă („lista”) valabilă timp de doi ani, pe care Comisia o folosește pentru numirea de înlocuitori.

(8) Membrii numiți cu titlu personal acționează independent și în interes public.

(9) Toți membrii și reprezentanții acestora trebuie să fie foarte activi și să aibă o contribuție de înaltă calitate în cadrul reuniunilor, în procesul de pregătire a acestora și, dacă este necesar, de urmărire a acțiunilor întreprinse.

(10) Membrii care demisionează sau care nu îndeplinesc condițiile prevăzute la alineatele (2), (8) și (9) din prezentul articol sau la articolul 339 din tratat pot fi înlocuiți pe perioada rămasă până la încheierea mandatului de membri numiți de Comisie. Comisia utilizează lista pentru a numi înlocuitori.

Directorul general pentru impozitare și uniune vamală poate solicita unei organizații să desemneze un alt reprezentant sau un alt supleant în cazul în care consideră că acesta nu îndeplinește condițiile prevăzute la alineatul (9) din prezentul articol.

(11) Numele persoanelor numite cu titlu personal și denumirile organizațiilor se publică în registrul grupurilor de experți și al altor entități similare ale Comisiei („registru”) și pe site-ul Direcției Generale Impozitare și Uniune Vamală.

(12) Datele cu caracter personal sunt colectate, prelucrate și publicate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001.

Articolul 5

Mod de funcționare

- (1) Grupul este prezidat de un reprezentant al Comisiei.
- (2) Cu acordul serviciilor Comisiei, grupul poate înființa subgrupuri pentru a analiza probleme specifice, pe baza unor termeni de referință stabiliți de grup. După îndeplinirea mandatului lor, aceste subgrupuri sunt dizolvate.
- (3) Reprezentantul Comisiei poate invita ad-hoc experți externi să participe la lucrările grupului sau ale unui subgrup

dacă aceștia dețin cunoștințe de specialitate utile grupului. În plus, reprezentantul Comisiei poate acorda statutul de observator unor persoane sau organizații, astfel cum sunt definite în regula nr. 8 alineatul (3) din regulile orizontale pentru grupuri de experți.

(4) Toți membrii grupului și reprezentanții acestora, precum și experții și observatorii invitați trebuie să respecte obligațiile privind secretul profesional prevăzute în tratat și în normele de aplicare a acestuia, precum și normele Comisiei privind securitatea, referitoare la protecția informațiilor clasificate ale UE, stabilite în anexa la Decizia 2001/844/CE, CECO, Euratom a Comisiei ⁽¹⁾. În cazul nerespectării acestor obligații, Comisia poate lua măsuri în consecință.

(5) Reuniunile grupului și ale subgrupurilor se desfășoară, de regulă, la sediul Comisiei, conform structurii și calendarului stabilite de Comisie. Comisia asigură serviciile de secretariat. La reuniunile grupului și ale subgrupurilor acestuia pot participa și alți funcționari ai Comisiei care sunt interesați de lucrări.

(6) Grupul își adoptă propriul regulament de procedură pe baza regulamentului de procedură standard pentru grupurile de experți.

(7) Comisia publică informații relevante despre activitățile desfășurate de grup, fie prin includerea acestora în registrul, fie prin intermediul unui link din registrul către un site dedicat.

Articolul 6

Cheltuielile aferente reuniunilor

- (1) Participanții la activitățile grupului nu sunt remunerați pentru serviciile prestate.
- (2) Cheltuielile de deplasare și de ședere ale participanților la activitățile grupului sunt rambursate de Comisie în conformitate cu dispozițiile în vigoare în cadrul Comisiei.
- (3) Cheltuielile respective sunt rambursate în limitele creditelor disponibile, alocate în cadrul procedurii anuale de alocare a resurselor.

Adoptată la Bruxelles, 26 iunie 2012.

Pentru Comisie
Algirdas ŠEMETA
Membru al Comisiei

⁽¹⁾ Decizia Comisiei din 29 noiembrie 2001 de modificare a regulamentului său de procedură (JO L 317, 3.12.2001, p. 1).

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

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

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 188/03)

1. La data de 20 iunie 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderile Lagardère Publicité (Franța), care aparține grupului Lagardère (Franța), și TF1 Publicité (Franța), controlată de grupul Bouygues (Franța), dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Newco (Franța), prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou creată care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- Lagardère Publicité este agenția de publicitate a grupului Lagardère;
- grupul Lagardère își desfășoară activitatea în domeniul publicării de cărți și reviste și al producției și distribuției audiovizuale;
- TF1 Publicité este agenția de publicitate a societății TF1;
- grupul Bouygues își desfășoară activitatea în domenii precum televiziunea, telecomunicațiile, construcțiile și lucrările publice, construcția de drumuri, imobiliare, infrastructurile de energie și de transport feroviar;
- Newco va vinde la licitație și în timp real spațiile publicitare libere ale clienților săi care creează site-uri internet.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.

4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV, la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 [„Regulamentul (CE) privind concentrările economice”].

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 („Comunicarea privind o procedură simplificată”).

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul COMP/M.6648 – CGI/Logica)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2012/C 188/04)

1. La data de 20 iunie 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea CGI Group Inc. („CGI”, Canada), controlată de dl. Serge Godin, dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Logica Plc („Logica”, Regatul Unit), prin achiziționare de acțiuni.
2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:
 - în cazul întreprinderii CGI: furnizare de servicii în domeniul tehnologiei informației la nivel mondial;
 - în cazul întreprinderii Logica: furnizare de servicii în domeniul tehnologiei informației în principal în Europa.
3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.
4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6648 – CGI/Logica, la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 [„Regulamentul (CE) privind concentrările economice”].

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 [„Comunicarea privind o procedură simplificată”].

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 188/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
„EICHSFELDER FELDGIEKER”/„EICHSFELDER FELDKIEKER”****NR. CE: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009****IGP (X) DOP ()****1. Denumire:**

„Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker”

2. Statul membru sau țara terță:

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

Cârnat crud, ferm la tăiere, cu gust tipic, ușor acidulat.

Produs din carne de porc cu condimente tipice (obligatorii sunt sarea și piperul alb sau negru, măcinat, adesea coriandrul), introdus ca umplutură în membrane pentru cârnați în formă de vezică (vezică de vițel, înveliș de pânză, membrane din proteine).

Se utilizează bucăți de carne de înaltă calitate, cu o textură fermă, de la porci cu o perioadă de îngrășare prelungită, cu greutatea carcanei de cel puțin 130 kg. Bucățile de carne provin din porțiuni selectate (mușchi, pulpe, spate; ca grăsime, numai slănină abdominală și dorsală, fermă și consistentă). La începutul procesului de producție, carnea de porc trebuie să fie încă la temperatura din momentul sacrificării. Prelucrarea cărnii „la cald” înseamnă că transportarea cărnii nerefrigerate trebuie să aibă loc cel târziu la două ore după sacrificare, iar prelucrarea acestora cel târziu la patru ore după sacrificare.

Proprietăți chimice

— conținut de grăsime: maximum circa 35 % în produsul maturat;

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- conținut de proteine din carne fără proteine fibroase: nu mai puțin de 15 %;
- pierderea de materie primă prin maturare: cel puțin 33 %.

Proprietăți fizice

- uscat la aer, ferm la tăiere,
- maturarea cu deosebită grijă într-un mediu climatizat, durata maturării în funcție de dimensiunea formei de vezică;
- camere climatizate cu o floră cultivată de mai multe decenii; în cazul camerelor climatizate noi, flora este introdusă cu produsul prematurat;
- dimensiune: diametru: între 8 cm și 15 cm, lungime 15-30 cm; la produse prefeliate: intestine cu un diametru de cel puțin 65 mm;
- aspect: cârnat crud, ferm la tăiere, de regulă în formă de pară, cu o suprafață tăiată de culoare roșu-intens, care prezintă o granulație uniformă, cu porțiuni de carne grasă și carne macră;

Proprietăți organoleptice

- nuanțe de gust fine, aromatice, specifice acestui produs, cu o consistență fermă.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Trebuie să fie îndeplinite anumite cerințe cu privire la calitatea cărnii utilizate pentru produsul „Eichsfelder Feldgieker”. Se utilizează bucăți de carne de înaltă calitate, cu o textură fermă, care trebuie să provină numai de la porci cu o greutate a carcasei cât mai mare, de cel puțin 130 kg. Această greutate mare la momentul sacrificării se obține prin încrucișări între rase autohtone cu o rezistență ridicată la stres [spre exemplu, *Deutsches Landschwein*, *Deutsches Edelschwein* și uneori vieri din alte rase, cu excepția rasei *Pietrain* (vulnerabilă la stres)]. Toate părțile separate de carcasă, inclusiv carnea de calitate I, se utilizează pentru prepararea acestui produs de specialitate.

Carnea trebuie să fie la temperatura din momentul sacrificării, adică prelucrarea trebuie să aibă loc cel târziu la patru ore după sacrificare.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

Întregul proces de producție, de la selecția materiilor prime adecvate până la maturarea cârnatului, trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Eichsfeld este o regiune în Germania Centrală. Aceasta cuprinde mai multe landuri federale, printre care:

- în Turingia: întregul Eichsfeldkreis; în Unstrut-Hainich-Kreis numai comunele Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode și comunitatea administrativă Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein;
- în Saxonia Inferioară: în districtul Göttingen grupul de comune Gieboldehausen, comuna Duderstadt și, din grupul de comune Radolfshausen, numai comunele Seeburg și Seulingen; în districtul Northeim numai comuna Katlenburg-Lindau;
- în Hessa: în Werra-Meißner-Kreis numai Neuseesen și Werleshausen din comuna Witzhausen.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Eichsfeld este o regiune istorică în sud-estul Saxoniei Inferioare și în nord-vestul Turingiei, care se deosebește considerabil de împrejurimi prin condițiile sale pedoclimatice specifice (Wüstefeld, Karl: *Eichsfelder Volksleben*, Duderstadt 1919, pagina 2, anexa 2). Producția de cârnați și, în mod special, producția de „Eichsfelder Feldgieker” au o tradiție lungă, documentată în literatură, după cum arată următoarele mențiuni înscrise în documente oficiale:

În anul 1718, cu ocazia unor acțiuni de inspecție urbane la Hilkerode, s-au plătit, printre altele, „paisprezece «gute groschen» pentru fiecare 3 1/2 livre de «felt kycker»” (*Wandregister*, în prezent arhivele orașului Duderstadt).

Apoi, „Eichsfelder Feldgieker” a fost menționat în anul 1724 într-un document din arhivele Bernshausen.

Conform registrului de cheltuieli al trezoreriei din Duderstadt, trezoreria a plătit doisprezece Groschen „pentru doi «feld gücker» mari” care au fost serviți protopopului catedralei și guvernatorului din Eichsfeld cu ocazia unei alte vizite la Duderstadt de la 21 până la 23 octombrie 1744.

În registrul de cheltuieli al trezoreriei orașului Duderstadt din anul 1748 se indică după cum urmează cu privire la o vizită a protopopului catedralei și a guvernatorului din Eichsfeld, care a avut loc la 4 noiembrie 1748: „li s-au servit cârnați și «feltgieker» la micul dejun și la prânz”.

În jurul anului 1770, într-un registru de venituri și cheltuieli al mănăstirii Reifenstein se consemnează că au fost „furnizate 76 de livre Curții de la Mainz” și se utilizează denumirea latină „Eichfeldicus Butulus” (*Deutschlands kulinarisches Erbe*, Cadolzburg 1998, pagina 63).

Potrivit edițiilor din 1927 și 1937 ale publicației periodice „Unser Eichsfeld”, „Feldgieker” se bucura deja din secolul al XVIII-lea și în străinătate de o mare popularitate. Spre exemplu, acesta reprezenta un cadou de mulțumire la palatul imperial din Praga, după cum a relatat intendentul palatului Joseph Rudolf (decedat în 1816).

Calitatea produsului „Feldgieker” era apreciată și în cercurile frecventate de Johann Wolfgang von Goethe. La 4 aprilie 1793, actrița și cântăreața de operă Karoline Jagemann, ai cărei părinți erau originari din Eichsfeld, îi scria tatălui ei la Weimar despre acești cârnați.

În 1844 este furnizată o descriere detaliată a produsului „Feldkyker”: „Feldkyker” este un cârnat lung „Schlackwurst” într-un intestin gros, al cărui nume s-ar putea să fi fost dobândit deoarece soiul cel mai mare al acestui cârnat iese în afară atunci când se află în buzunarul hainei sau în tolba de vânătoare, ca și cum s-ar uita spre câmp („ins Feld kykt”). Baza se numește „Feldkyker” de prim rang, iar la cel mai gros capăt este formată din intestin (*Die goldene Mark Duderstadt*, Carl Hellrung, 1844).

În anul 1919, cercetătorul Wüstefeld scria (pagina 13): „Tocmai pentru că locuitorii regiunii Eichsfeld sunt gurmanzi în viața cotidiană – cârnatul demn de toată lauda «Feldgieker» (un cârnat «Mettwurst») nu se mănâncă în fiecare zi –, tocmai de aceea își pot oferi o plăcere deosebită la ocazii speciale.”

Metoda bine înrădăcinată, practică la fabricarea de „Eichsfelder Feldgieker”, care constă în prelucrarea cârnii „la cald” pentru producția de cârnați cruzi, corespunde unei tradiții în aria vizată. În mod tradițional, în Eichsfeld se produce chiar și carne tocată proaspătă din carne caldă. Această practică este interzisă în restul Germaniei, însă permisă în această regiune datorită unei derogări de la legislația germană în domeniul igienei cârnii. Această dispoziție juridică ține cont de evoluția istorică, prelucrarea cârnii de porc „la cald” reprezentând o metodă de prelucrare a cârnii utilizată de mai multe decenii în Eichsfeld, până în prezent.

5.2. Specificitatea produsului:

Proprietăți obiective

Prelucrarea cârnii „la cald” practică în mod tradițional în Eichsfeld pentru producția de cârnați cruzi nu se mai întâlnește aproape deloc (cu excepția cazului de producție a cârnatului „Hessische Ahle Wurst”). „Eichsfelder Feldgieker” este singurul cârnat „Feldgieker” pentru care se aplică această metodă (nu și pentru „Göttinger Feldgieker”). Prelucrarea cârnii „la cald” contribuie la calitatea excepțională a produsului.

Carnea caldă se deosebește de carnea refrigerată prin procesele biochimice. Acestea se aseamănă, pentru o anumită perioadă după sacrificare, cu cele care au loc în organismul viu. Ele sunt cauzate de o valoare mai ridicată a pH-ului, de prezența unei surse de energie (adenozin trifosfat, ATP) în celulele din corpul încă cald al animalului și de interacțiunea dintre aceasta și proteinele musculare contractile, miozina și actina. Această interacțiune conduce la un comportament diferit al musculaturii scheletului, determină o consistență mai fragedă a mușchiului și menține separarea dintre cele două elemente proteice ale musculaturii scheletului. De aici rezultă o retenție mai ridicată de apă și de grăsime și, prin urmare, caracteristici mai bune pentru prelucrare. Utilizarea de auxiliare tehnologice (aditivi) este necesară într-o mai mică măsură.

Producătorii de „Eichsfelder Feldgieker” fie realizează pe cont propriu sacrificarea animalelor, fie își procură carcassele – obținute de regulă printr-o sacrificare specială – de la abatorul regional din Heiligenstadt. Acesta are o derogare și o listă a unităților de prelucrare confirmată de autoritatea veterinară competentă.

Produsul poate fi caracterizat drept o specialitate regională tradițională datorită maturării cu deosebită grijă în climatul special din Eichsfeld, a expertizei înalte a măcelarilor din regiune, a duratei maturării care depinde de dimensiune, precum și a formei de vezică specifice pentru „Eichsfelder Feldgieker”, rar întâlnite la alți cârnați. Camerele climatizate cu o floră cultivată de mai multe decenii (în cazul camerelor climatizate noi, flora este introdusă cu produsul prematurat) conferă produsului gustul său particular.

R e n u m e

Produsul se bucură de un renume deosebit datorită originii sale geografice. Chiar și între aspectul caracteristic al produsului și originea sa geografică există o legătură, întrucât forma sa aparte are o tradiție seculară în Eichsfeld, care reprezintă baza pentru reputația produsului. Mult dincolo de limitele regiunii, mai ales în ansamblul Germaniei Centrale, publicul vizat asociază această formă de cârnat cu regiunea Eichsfeld.

Numeroasele documente foarte vechi demonstrează acest lucru în ceea ce privește trecutul. Chiar și astăzi, dincolo de limitele regiunii, „Eichsfelder Feldgieker” este binecunoscut și foarte apreciat ca specialitate culinară reprezentativă pentru Eichsfeld.

În plus, renumele produsului este ilustrat de următoarele exemple:

În literatură

În lucrarea „Unser schönes Eichsfeld” de Dieter Wagner (publicată de: *Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000*), „Eichsfelder Feldgieker” este menționat la paginile 160 și 190. Autorul remarcă faptul că produsele din carne provenită de la animale sacrificate în gospodării din Eichsfeld, printre care se numără și „Feldgieker”, au un „gust incomparabil”. La pagina 190, „Eichsfelder Feldgieker” este denumit „regele cârnaților din Eichsfeld”.

În lucrarea „Thüringen” de Sucher și Wurlitzer (ghid turistic de buzunar DuMont, ediția a 2-a, 2006), la pagina 40, rubrica „Mâncare și băuturi”, figurează următorul text:

„Aproape fiecare regiune din Turingia are propria sa delicată. Locuitorii din Eichsfeld, spre exemplu, consideră nu numai «Bratwurst», ci și «Eichsfelder Feldgieker» și «Eichsfelder Kälberblase», două soiuri de cârnat «Mettwurst» din carne de porc, ca fiind indispensabile. [...]”.

„Eichsfelder Feldgieker” este menționat încă din subtitlul lucrării „Das Eichsfeld Kochbuch” (ediția Limosa 2008), unde este considerat ca fiind un sinonim pentru varietatea bucătăriei regiunii Eichsfeld. Subtitlul sună după cum urmează: „Între «Schmandkuchen» (specialitate de prăjitură cu cremă) și «Feldgieker»”.

Lucrarea „Eichsfelder Küchengeschichten” (Verlag Mecke, 2004, a 3-a ediție adăugită) menționează la pagina 21 că „Eichsfelder Feldgieker” se maturează până în mai și nu este tăiat înainte de primul cântec al cucului. La pagina 22 este relatată o povestire în care „Feldgieker” joacă un rol. La pagina 80 se povestește că, la o anumită ocazie, s-au mâncat și ultimii „Feldgieker” mari cu „Schmandbrot” (pâine cu smântână fermentată), deoarece perioada de sacrificare se apropia.

În publicația periodică „Eichsfelder Heimatzeitschrift”, anul 53, vol. I, ianuarie 2009, p. 9 și urm., se poate citi următorul fragment în legătură cu faptul că un ajutor de măcelar a recitat o poezie lungă la momentul unei sacrificări:

„Și a fost, de asemenea, bine că fabricarea cârnaților se încheiase când a ajuns la a șaisprezecea strofă a poeziei. În definitiv, după aproape un an de maturare, ar fi momentul ca «regele cârnaților din Eichsfeld», care este numit «Feldgieker» în Obereichsfeld și «Kälberblase» în Untereichsfeld, să impresioneze prin savoarea sa. (Urmează un citat de Theodor Storm) [...] Sacrificarea în gospodării și «Feldgieker» reprezintă pentru locuitorii din Eichsfeld ceea ce reprezintă «Süßkuchen» pentru locuitorii din Mühlhausen. [...]”.

În cadrul evenimentelor, în legătură cu turismul

Regiunea Eichsfeld utilizează într-o mare măsură „Feldgieker” ca produs creator de identitate și ca mijloc de publicitate în turism. Spre exemplu, pagina principală de internet a *Eichsfeld Touristik e.V.* precizează următoarele:

„Regiunea Eichsfeld este cunoscută de multă vreme pentru bucătăria sa bună. «Eichsfelder Feldgieker» sau «Eichsfelder Kälberblase» reprezintă cartea sa de vizită principală, binecunoscută. «Stracke» este varianta în formă cilindrică, «dreaptă».”

În timpul festivalului „Rostkultur 2009”, la ora 14.30, programul a fost dedicat produsului „Eichsfelder Feldgieker”, după cum se poate vedea din revista „Thüringer Wurschtblatt” și din programul evenimentului.

Conform calendarului evenimentelor din Heiligenstadt, la 3 octombrie 2008 a avut loc tăierea celui mai lung „Feldgieker”.

5.3. *Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Eligibilitatea acestei denumiri pentru înregistrare rezultă din renumele său deosebit și din calitatea sa excepțională. Renumele se bazează pe faptul că produsele sunt originare din aria indicată. Renumele cârnațului de Eichsfeld se datorează tradiției seculare a producției cârnaților în regiunea Eichsfeld. Gustul său inconfundabil se explică prin condimentarea tradițională, tipică și tratarea specială a mezelurilor. Produsul are, de asemenea, proprietăți particulare. Prelucrarea cărnii la temperatura din momentul sacrificării este o metodă de producție tradițională din regiunea Eichsfeld. „Feldgieker” este fabricat din carne caldă numai în Eichsfeld. Prelucrarea cărnii „la cald” contribuie la calitatea deosebită a produsului „Feldgieker”. „Eichsfelder Feldgieker” este mai puțin dens decât cârnații cruzi fabricați din carne rece. De regulă, membrana se desprinde ușor de conținut. Un criteriu important pentru fabricarea unui cârnaț crud bun este conținutul scăzut de umiditate liberă (așa-numita valoare aw) al cărnii calde, care însă nu poate fi cuantificat, deoarece depinde și de alți factori. Valorile aw scăzute frânează dezvoltarea microbilor indezirabili. Întrucât conținutul de umiditate liberă, care este responsabil pentru dezvoltarea microbilor, este scăzut în carnea caldă, cârnații cruzi fabricați din carne caldă prezintă proprietăți stabile privind maturarea și stocarea.

Din punct de vedere obiectiv, originea geografică influențează în mod considerabil proprietățile produsului; acest lucru este valabil mai ales pentru climatul și flora din camerele climatizate. Au existat tentative de a produce „Feldgieker” în alte regiuni. S-a constatat că în aceste regiuni nu s-a format gustul tipic, cârnații având alt gust.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Markenblatt, vol. 36 din 5 septembrie 2008, partea 7a-aa, p. 46516

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

Prețul abonamentelor în 2012
(fără TVA, inclusiv cheltuieli de transport pentru expediere simplă)

Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, versiunea tipărită + DVD, ediție anuală	22 de limbi oficiale ale UE	1 310 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	840 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Jurnalul Oficial cuprinde seriile L (Legislație) și C (Comunicări și informări).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, Jurnalele Oficiale publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur DVD multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un aviz către cititori inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Distribuire și abonamente

Abonamente la diverse periodice destinate vânzării, precum abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, pot fi contractate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferă acces direct și gratuit la dreptul Uniunii Europene. Acest site permite consultarea *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*, inclusiv a tratatelor, a legislației, a jurisprudenței și a actelor pregătitoare ale legislației.

Pentru mai multe informații despre Uniunea Europeană, consultați: <http://europa.eu>

