

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 188



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiofemte årgången

28 juni 2012

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### IV Upplysningar

#### UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2012/C 188/01	Eurons växelkurs .....	1
2012/C 188/02	Kommissionens beslut av den 26 juni 2012 om inrättande av en expertgrupp för mervärdesskatt ...	2

### V Yttranden

#### FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

##### Europeiska kommissionen

2012/C 188/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	4
2012/C 188/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6648 – CGI/Logica) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	5

# SV

Pris:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2012/C 188/05

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ..... 6



## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

27 juni 2012

(2012/C 188/01)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2478	AUD	australisk dollar	1,2384
JPY	japansk yen	99,49	CAD	kanadensisk dollar	1,2796
DKK	dansk krona	7,4337	HKD	Hongkongdollar	9,6814
GBP	pund sterling	0,79990	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5804
SEK	svensk krona	8,8242	SGD	singaporiensk dollar	1,5942
CHF	schweizisk franc	1,2011	KRW	sydkoreansk won	1 442,70
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	10,4601
NOK	norsk krona	7,5230	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,9330
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5255
CZK	tjeckisk koruna	25,916	IDR	indonesisk rupiah	11 820,88
HUF	ungersk forint	287,28	MYR	malaysisk ringgit	3,9805
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	52,774
LVL	lettisk lats	0,6965	RUB	rysk rubel	41,1252
PLN	polsk zloty	4,2515	THB	thailändsk baht	39,767
RON	rumänsk leu	4,4470	BRL	brasiliansk real	2,5850
TRY	turkisk lira	2,2587	MXN	mexikansk peso	17,1282
			INR	indisk rupie	71,2930

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

**KOMMISSIONENS BESLUT**

av den 26 juni 2012

**om inrättande av en expertgrupp för mervärdesskatt**

(2012/C 188/02)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt, och

av följande skäl:

- (1) Enligt artikel 113 i fördraget ska institutionerna harmonisera lagstiftningen om omsättningsskatter som till exempel mervärdesskatt för att säkerställa en väl fungerande inre marknad.
- (2) I kommissionens meddelande om mervärdesskattens framtid – Mot ett enklare, robustare och effektivare mervärdesskattesystem som har anpassats till den inre marknaden <sup>(1)</sup> – har ett åtgärdsprogram för en omfattande reform av EU:s mervärdesskattesystem angetts. För att genomföra de åtgärder som har angetts i meddelandet kan kommissionen behöva konsultera en rådgivande grupp av experter på mervärdesskatt.
- (3) Som kommissionen anger i sitt meddelande, och i enlighet med principerna för ”smart” lagstiftning <sup>(2)</sup>, fäster kommissionen stor vikt vid inhämtandet av de berörda parternas synpunkter och särskilda kunskaper vid utformandet och genomförandet av ny mervärdesskattepolitik. Det är därför nödvändigt att inrätta en grupp av experter på mervärdesskatteområdet och att fastställa dess uppdrag och sammansättning.
- (4) Gruppen bör bestå av enskilda personer som har den sakkunskap som krävs inom mervärdesskatteområdet och av organisationer som i synnerhet företräder företag, konsumenter eller skatterådgivare som kan bidra till att utveckla och genomföra mervärdesskattepolitik.
- (5) Gruppen ska ge kommissionen råd och expertis gällande utarbetandet och genomförandet av mervärdesskattepolitik. Alla medlemmar bör ha en mycket aktiv och högt kvalificerad roll under mötena och under förberedelserna inför dem, samt vid uppföljning om nödvändigt.
- (6) Regler för hur expertgruppens medlemmar får lämna ut information bör fastställas.
- (7) Personuppgifter för medlemmar bör behandlas i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 av den 18 december 2000 om skydd för enskilda då gemenskapsinstitutionerna och gemenskapsorganen behandlar personuppgifter och om den fria rörligheten för sådana uppgifter <sup>(3)</sup>,

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE:

**Artikel 1****Syfte**

Härigenom inrättas en expertgrupp för mervärdesskatt, nedan kallad *gruppen*.

**Artikel 2****Uppgifter**

Gruppen ska ha till uppgift att

- a) ge kommissionen råd om utarbetandet av rättsakter och andra strategiska initiativ inom mervärdesskatteområdet.
- b) tillhandahålla expertis gällande det praktiska genomförandet av rättsakter och andra strategiska initiativ inom mervärdesskatteområdet.

**Artikel 3****Samråd**

Kommissionen får rådgöra med gruppen i alla frågor som rör förberedandet och genomförandet av EU-lagstiftning och andra strategiska initiativ på EU-nivå inom mervärdesskatteområdet.

**Artikel 4****Utnämning av medlemmar**

1. Gruppen ska bestå av höst 40 medlemmar.
2. Medlemmarna ska vara organisationer och enskilda personer som har ett personligt mandat och har kompetens inom de områden som avses i artikel 2.
3. Generaldirektören för GD Skatter och tullar ska utse medlemmarna bland de organisationer och enskilda personer som har lämnat in en intresseanmälan i samband med ansökningsomgången.
4. Organisationer ska utse sina egna företrädare och en suppleant som kan ersätta företrädaren när han eller hon är frånvarande eller har förhinder. Generaldirektören för GD Skatter och tullar kan vägra att godkänna en organisations föreslagna företrädare eller suppleant om han eller hon inte passar in på den profil som ansökningsomgången kräver. I sådana fall ska den berörda organisationen uppmanas att utnämna en annan företrädare eller suppleant.
5. I fråga om enskilda personer som har ett personligt mandat kan det fastställas att varje medlem ska ha en suppleant. Suppleanten ska utnännas i enlighet med de villkor som gäller för medlemmen och ska automatiskt ersätta medlemmen om han eller hon är frånvarande eller har förhinder.

<sup>(1)</sup> KOM(2011) 851, 6.12.2011.

<sup>(2)</sup> KOM(2010) 543, 8.10.2010.

<sup>(3)</sup> EGT L 8, 12.1.2001, s. 1.

6. Medlemmar ska utses för två år. De ska ha kvar sina uppdrag tills deras mandatperiod löper ut. Deras mandat kan förnyas om de ånyo anmäler sitt intresse under en ny ansökningsomgång.

7. Sökande som har betraktats som lämpliga men som inte har utnämnts kan placeras på en reservlista ("listan") som behålls i två år, och som kommissionen ska använda vid utnämning av ersättare.

8. Medlemmar som har ett personligt mandat ska agera oberoende och i det allmännas intresse.

9. Alla medlemmar och deras företrädare ska ha en mycket aktiv och högt kvalificerad roll under mötena, och under förberedelserna inför dem, samt vid uppföljning om nödvändigt.

10. Medlemmar som avgår eller inte uppfyller de villkor som anges i punkterna 2, 8 och 9 i denna artikel, eller artikel 339 i fördraget, kan ersättas under den mandattid som återstår av en medlem som utnämns av kommissionen. Kommissionen ska använda listan för att utnämna ersättare.

Generaldirektören för GD Skatter och tullar kan uppmana en organisation att utnämna en annan företrädare eller en annan suppleant om generaldirektören anser att han eller hon inte uppfyller de villkor som anges i punkt 9.

11. Namnen på enskilda personer med ett personligt mandat och på organisationer ska offentliggöras i kommissionens register över expertgrupper och andra liknande organ ("registret") och på GD Skatter och tullars webbplats.

12. Personuppgifter ska samlas in, behandlas och offentliggöras i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 45/2001.

#### Artikel 5

##### Verksamhet

1. En företrädare för kommissionen ska vara ordförande i expertgruppen.

2. Med kommissionens samtycke får arbetsgrupper inrättas för att utreda särskilda frågor enligt direktiv från expertgruppen. Arbetsgrupperna ska upplösas så snart de fullgjort sitt uppdrag.

3. Kommissionens företrädare får bjuda in utomstående experter att delta i gruppens eller arbetsgruppens arbete på tillfällig basis om de har särskilda sakkunskaper som skulle vara till

förmån för gruppen. Kommissionens företrädare får dessutom ge vissa enskilda personer eller organisationer observatörsstatus i enlighet med regel 8.3 i de allmänna reglerna för kommissionens expertgrupper.

4. Medlemmar i expertgruppen och deras företrädare, liksom inbjudna experter och observatörer, ska vara underkastade tystnadsplikt enligt fördraget och dess genomförandebestämmelser, liksom kommissionens säkerhetsbestämmelser när det gäller skydd av sekretessbelagda EU-uppgifter i bilagan till kommissionens beslut 2001/844/EG, EKSG, Euratom<sup>(1)</sup>. Vid överträdelse av dessa bestämmelser får kommissionen vidta lämpliga åtgärder.

5. Expertgruppen och dess arbetsgrupper ska vanligtvis sammanträda i kommissionens lokaler på det sätt och enligt den tidsplan som kommissionen bestämmer. Kommissionen ska tillhandahålla sekretariatstjänster. Andra kommissionstjänstemän med intresse av överläggningarna får närvara vid expertgruppens och arbetsgruppernas möten.

6. Expertgruppen ska anta sin arbetsordning med utgångspunkt i mallen för arbetsordningen för expertgrupper.

7. Kommissionen ska offentliggöra information om expertgruppens verksamhet direkt i registret eller via en länk från registret till en särskild webbplats.

#### Artikel 6

##### Möteskostnader

1. Deltagarna i gruppens arbete ska inte ersättas för sina tjänster.

2. Deltagarna i gruppens arbete ska få sina utgifter för resor och uppehåll ersatta av kommissionen i enlighet med kommissionens interna regler.

3. Ersättning för deras utgifter ska utgå inom ramen för de tillgängliga anslag som fördelats genom det årliga förfarandet för tilldelning av medel.

Utfärdat i Bryssel den 26 juni 2012.

*På kommissionens vägnar*

Algirdas ŠEMETA

*Ledamot av kommissionen*

<sup>(1)</sup> Kommissionens beslut av den 29 november 2001 om ändring av de interna stadgarna (EGT L 317, 3.12.2001, s. 1).

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

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

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2012/C 188/03)

1. Kommissionen mottog den 20 juni 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företagen Lagardère Publicité (Frankrike), kontrollerat av koncernen Lagardère (Frankrike) och TF1 Publicité (Frankrike), kontrollerat av koncernen Bouygues (Frankrike), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över företaget Newco (Frankrike) genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Lagardère Publicité är koncernen Lagardères reklamföretag,
- Koncernen Lagardère är verksam främst som bok- och tidningsförlag, samt inom audiovisuell produktion och distribution,
- TF1 Publicité är bolaget TF1:s reklamföretag,
- Koncernen Bouygues är verksam främst inom television, telekommunikationer, offentliga bygg- och anläggningsarbeten, anläggning av vägar, fastigheter samt energiinfrastruktur och transportinfrastruktur för järnvägar,
- Newco kommer i realtid att auktionera ut sina utgivarkunders överblivna annonsutrymmen på internet.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning<sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6609 – Lagardère/Bouygues/JV, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tilkännagivande om ett förenklat förfarande).

**Förhandsanmälan av en koncentration****(Ärende COMP/M.6648 – CGI/Logica)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2012/C 188/04)

1. Kommissionen mottog den 20 juni 2012 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget CGI Group Inc. (CGI, Kanada), kontrollerat av Serge Godin, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över företaget Logica Plc (Logica, Storbritannien) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - CGI tillhandahåller IT-tjänster över hela världen,
  - Logica tillhandahåller IT-tjänster huvudsakligen i Europa.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning <sup>(2)</sup>.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6648 – CGI/Logica, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2012/C 188/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "EICHSFELDER FELDGIEKER"/"EICHSFELDER FELDKIEKER"

EG-nr: DE-PGI-0005-0773-14.04.2009

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning:**

"Eichsfelder Feldgieker"/"Eichsfelder Feldkieker"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

Fast råkorv med typisk, något syrlig smak.

Framställd av fläsk med typiska kryddor (salt och malen svart- och vitpeppar är obligatoriska, dessutom ofta koriander), stoppad i blåsformade korvskinn (blåsa från kalv, linnepåse, annat naturligt, blåsformat korvskinn).

Fasta styckningsdelar av hög kvalitet av fläsk från grisar med förlängd gödningsperiod ska användas. Slaktvikten ska vara minst 130 kg. Styckningsdelarna kommer från utvalda köttdelar (muskler, lår, rygg; fett endast i form av fast buk- och ryggfett). Efter slakten ska fläskköttet fortfarande vara varmt när tillverkningsinleds. Vid bearbetning med varmt kött får köttet, som inte kylts, transporteras i högst två timmar och måste bearbetas inom fyra timmar efter slakten.

**Kemiska egenskaper**

— Fetthalt: högst ca 35 % i den mognadslagrade produkten.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.



- Köttprotein fritt från fibröst protein: minst 15 %.
- Förlust av råvara vid mognadslagring: minst 33 %.

#### Fysiska egenskaper

- Lufttorkad, fast.
- Omsorgsfull mognadslagring i kontrollerad miljö; mognadslagringens längd beror på blåsformens storlek.
- Klimatkammare med en flora som odlats i flera årtionden; i nya klimatkammare förs floran in med den förmognade produkten.
- Storlek: diameter: 8–15 cm; längd 15–30 cm; färdigskivad produkt: korvskinn med en diameter på minst 65 mm.
- Utseende: fast råkorv, vanligen päronformad, med kraftigt rödfärgad snittyta, jämnt kornig med bitar av fett och magert kött.

#### Organoleptiska egenskaper

- utvalda, aromatiska smaknyanser typiska för detta slags produkt, tuggmotstånd.

#### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Vissa krav gäller för kvaliteten hos det kött som används till "Eichsfelder Feldgieker". Fasta styckningsdelar av hög kvalitet av fläsk ska användas. Styckningsdelarna ska endast komma från grisar med så hög slaktvikt som möjligt (minst 130 kg). För dessa höga slaktvikter används korsningar av inhemska raser med god stresstålighet (t.ex. Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein och ibland svin av andra raser, dock inte stresskänsliga piétrainsvin). Alla delar som skilts från slaktkroppen, även de bästa styckningsdelarna, används till denna korvspecialitet.

Köttet ska bearbetas medan det fortfarande är varmt, dvs. högst fyra timmar efter slakten.

#### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

#### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela produktionsprocessen, från valet av lämpliga råvaror till mognadslagringen av korven, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

#### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

#### 3.7 Särskilda regler för märkning:

—

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Regionen Eichsfeld ligger i centrala Tyskland. Den sträcker sig över flera delstatsgränser. Till regionen hör följande områden:

- I Thüringen: hela distriktet Eichsfeld; i distriktet Unstrut-Hainich: endast kommunerna Dünwald, Anrode, Katharinenberg och Heyerode och förvaltningsgemenskapen Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein.
- I Niedersachsen: i distriktet Göttingen: kommungruppen Gieboldehausen, staden Duderstadt och i kommungruppen Radolfshausen endast kommunerna Seeburg och Seulingen; i distriktet Northeim: endast kommunen Katlenburg-Lindau.
- I Hessen: i distriktet Werra-Meißner: endast Neuseesen och Werleshausen i kommunen Witzenshausen.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Eichsfeld är en historisk region i sydöstra Niedersachsen och nordvästra Thüringen. Den skiljer sig avsevärt från de omgivande regionerna på grund av jordens särskilda egenskaper och klimatet (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, s. 2, bilaga 2). Det finns en lång tradition av korvtillverkning, särskilt framställning av "Eichsfelder Feldgieker", som dokumenteras i litteraturen, vilket framgår av följande uppteckningar:

I samband med stadsinspektion 1718 i Hilkerode betalades bland annat "fjorton goda groschen för 3 ½ pund felt kycker" (Wandregister, i dag Archiv der Stadt Duderstadt).

I ett senare dokument i Bernshausens arkiv nämns "Eichsfelder Feldgieker" 1724.

Enligt utgiftsboken för drätselkammaren i Duderstadt betalade man tolv groschen "för två stora 'feld gücker' " som serverades till och äts av domprosten och ståthållaren i regionen Eichsfeld under ett annat besök i Duderstadt den 21–23 oktober 1744.

En post i utgiftsboken för Duderstadts drätselkammare 1748 under ett besök av domprosten och ståthållaren den 4 november 1748 lyder: "De serverades korvar och 'feltgieker' till frukost och middagsmål."

Omkring 1770 anges i en post i Kloster Reifensteins kassabok att "76 pund levererades till hovet i Mainz". Här används det latinska namnet "Eichfeldicus Butulus" (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, s. 63).

I 1927 och 1937 års utgåvor av tidskriften "Unser Eichsfeld" nämns att "Feldgieker" redan på 1700-talet också var mycket populär utomlands. Joseph Rudolf (som dog 1816) rapporterade att den överlämnades som tackgåva vid det kejserliga slottet i Prag, där han var anställd.

I kretsen runt Johann Wolfgang von Goethe uppskattades också kvaliteten hos "Feldgieker". Den 4 april 1793 skrev Karoline Jagemann, en skådespelerska och operasångare vars föräldrar kom från Eichsfeld, till sin far i Weimar om dessa korvar.

En fullständig beskrivning av "Feldkyker" gavs 1844: " 'Feldkyker' är en lång 'Schlackwurst' i tjockt naturligt korvskinn som kan ha fått sitt namn av att den långa sorten, när den placeras i en byxficka eller jägarväska, sticker ut ur fickan eller väskan och 'kikar' ut över fältet. Basänden kallas 'Feldkyke' av första rang, vars tjockaste ände är gjord av tarm" (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

Den lokala historikern Wüstefeld skrev 1919 (s. 13): "Helt enkelt därför att folket i Eichsfeld i sitt dagliga liv är sanna finsmakare – 'Feldgieker' (ett slags 'Mettwurst') är omåttligt berömvärd, men den äts inte varje dag – kan de unna sig speciella nöjen vid speciella tillfällen."

Den väletablerade metoden att använda varmt kött vid tillverkning av "Eichsfelder Feldgieker" överensstämmer med traditionen i regionen. I Eichsfeld används varmt kött till och med vid framställning av färskt malet kött, vilket är förbjudet i övriga Tyskland men tillåtet i regionen tack vare ett undantag i den tyska lagstiftningen om kötthygien. Denna föreskrift återspeglar den sekellånga traditionen att bearbeta varmt fläskkött i Eichsfeld, som lever kvar än i dag.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

#### Objektiva egenskaper

Bearbetning av varmt kött, som är en tradition i regionen Eichsfeld, sker knappt någon annanstans vid tillverkning av råkorv (med undantag av "Ahle Wurst" i Hesse). "Eichsfelder Feldgieker" är den enda "Feldgieker"-korv för vilken denna metod används (den används inte för "Göttinger Feldgieker"). Bearbetningen av varmt kött är en av orsakerna till produktens utomordentliga kvalitet.

Varmt kött skiljer sig från kylt kött med avseende på de biokemiska processer det genomgår. Under en viss tid efter slakten liknar dessa de processer som äger rum när djuret fortfarande lever. De orsakas av ett högre pH-värde, förekomsten av en energikälla (adenosintrifosfat, eller ATP) i cellerna i den ännu varma slaktkroppen och samspelet mellan denna och de kontraktila muskelproteinerna myosin och aktin. Detta samspel leder till ett annat beteende hos skelettmusklerna, vilket ger en mörare konsistens och upprätthåller separationen mellan de två proteinkomponenterna i muskeln. Det förbättrar i sin tur förmågan att binda vatten och fett, vilket ger köttet bättre bearbetningsegenskaper. Behovet av artificiella tillsatser är mindre.

Tillverkarna av "Eichsfelder Feldgieker" slaktar sina egna djur eller får slaktkroppar – vanligen slaktade på beställning – från det regionala slakteriet i Heiligenstadt. Det slakteriet omfattas av ett undantag och har en förteckning över bearbetningsanläggningar som godkänts av den behöriga veterinärmyndigheten.

"Eichsfelder Feldgieker" kan kännetecknas som en traditionell regional specialitet med hänvisning till den omsorgsfulla mognadslagring den genomgår i det speciella klimatet i Eichsfeld, de lokala slaktarnas hantverksskicklighet, mognadslagringens längd, som avgörs av storleken, och den blåsform som är typisk för produkten och knappast förekommer hos annan korv. Produktens speciella smak kan tillskrivas användningen av klimatkammare med en flora som upprätthållits i flera årtionden (i nya klimatkammare förs floran in med den förmognade produkten).

#### Rykte

Produkten har ett särskilt anseende på grund av det geografiska ursprunget. Det finns en koppling till produktens geografiska ursprung som helt enkelt har sin grund i det karakteristiska utseendet – den särpräglade formen är en sekelgammal tradition i Eichsfeld och utgör grunden för produktens anseende. Korvens form förknippas med Eichsfeld långt utanför själva regionen, framför allt i hela centrala Tyskland.

Belägg för detta finns i omfattande dokumentation som sträcker sig långt tillbaka i tiden. Än i dag är "Eichsfelder Feldgieker" en välkänd och populär kulinarisk korvspecialitet från Eichsfeld, både i och utanför regionen.

Produktens anseende åskådliggörs också av följande exempel:

#### I litteraturen

I "Unser schönes Eichsfeld" av Dieter Wagner (utgiven av Eichsfelds kulturarvs- och turismssammanslutning, Mecke, 2000) nämns "Eichsfelder Feldgieker" på s. 160 och 190, där det talas om den "ojämförliga smaken" hos de produkter som framställs av gårdsslaktat kött från Eichsfeld, varav "Feldgieker" är en. På s. 190 beskrivs "Eichsfelder Feldgieker" som "kungen av korvar från Eichsfelder".

I avsnittet om mat och dryck på s. 40 i "Thüringen" av Sucher och Wurlitzer (DuMont pocketreseguide, andra utgåvan, 2006) finns följande text:

"Nästan varje del av Thüringen har sin egen delikatess. I Eichsfeld, exempelvis, värdesätter man inte bara sin Bratwurst utan även 'Eichsfelder Feldgieker' och 'Eichsfelder Kälberblase', två typer av hård Mettwurst av fläsk. (...)."

"Eichsfelder Feldgieker" förekommer även i undertiteln på "Das Eichsfeld Kochbuch" (Limosa 2008), där den får stå för bredden i kokkonsten i Eichsfeld. Undertiteln lyder: "... från Schmandkuchen (kaka med syrad grädd) till Feldgieker".

I "Eichsfelder Küchengeschichten" (Mecke, 2004, tredje utökade utgåvan) nämns på s. 21 att "Eichsfelder Feldgieker" mognar fram till maj och inte skärs förrän den första göken hörs. Boken innehåller också en berättelse (s. 22) där "Feldgieker" är med. Vidare berättas (s. 80) hur den sista stora "Feldgieker" äts tillsammans med "Schmandbrot" (bröd med syrad grädd) vid ett visst tillfälle när slakten närmade sig.

I "Eichsfelder Heimatzeitschrift" (årgång 53, vol. I, januari 2009, s. 9 ff) berättas följande, i samband med att en av hjälpredorna vid slakten reciterade en lång dikt:

”Och det var också för väl att korvtillverkningen avslutats när han kom till den 16:e versen. Äntligen skulle behagen hos ’kungen av korvar från Eichsfeld’, känd som ’Feldgieker’ i ’Obereichsfeld’ (övre Eichsfeld) och som ’Kälberblase’ i ’Untereichsfeld’ (nedre Eichsfeld) avnjutas efter ett års mognadslagring. (Sedan följer ett citat av Theodor Storm) (...) Süßkuchen (ett slags pepparkaka) är för människorna i Mühlhausen vad gårdsslaktat kött och Feldgieker är för folket i Eichsfeld. (...)”

Vid särskilda evenemang, i turismsammanhang

I regionen Eichsfeld nämns ”Feldgieker” ofta som en produkt som skapar en identitet och som ett sätt att göra turistreklam. På hemsidan för ”Eichsfeld Touristik” står följande:

”Eichsfeld har länge varit känt för sitt goda kök. Dess främsta, välkända visitkort är ’Eichsfelder Feldgieker’ eller ’Eichsfelder Kälberblase’. ’Stracke’ är den cylinderformade, ’raka’ versionen.”

Vid korvfestivalen ”Rostkultur 2009” ägnades programmet kl. 14.30 åt bl.a. ”Eichsfelder Feldgieker”, vilket står att läsa i ”Thüringer Wurstblatt” och i själva programmet.

Enligt Heiligenstadts evenemangskalender skivades den längsta ”Feldgieker” den 3 oktober 2008.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Att denna beteckning är berättigad till registrering hänger samman med dess speciella anseende och kvalitet. Anseendet har sin grund i att produkten har sitt ursprung i området i fråga. Anseendet för korv från Eichsfeld kan tillskrivas den sekellånga traditionen av korvtillverkning i regionen. Dess omisskännliga smak är resultatet av den traditionella, typiska kryddningen och den speciella behandling som korvprodukterna genomgår. Produkten har också särskilda egenskaper. Bearbetningen av köttet medan det fortfarande är varmt efter slakten är en traditionell tillverkningsmetod i regionen Eichsfeld. Det är bara i den regionen som ”Feldgieker” framställs av varmt kött. Denna bearbetning av köttet medan det fortfarande är varmt bidrar till den särskilda kvaliteten hos ”Feldgieker”. ”Eichsfelder Feldgieker” är lösare än råkorv framställd av kallt kött. Korvskinet är vanligen lätt att skilja från innehållet. En viktig egenskap hos en bra råkorv är det låga innehållet av fri fukt (dvs. awvärdet) i det varma köttet. Detta avgörs dock även av andra faktorer och kan därför inte kvantifieras. Låga awvärden hämmar tillväxt av oönskade mikroorganismer. Eftersom varmt kött endast innehåller begränsade halter fri fukt som gör det möjligt för mikroorganismer att utvecklas har råkorv tillverkad av varmt kött stabila mognads- och lagringsegenskaper.

Objektivt sett har det geografiska ursprunget avgörande betydelse för produktens egenskaper. Det gäller i synnerhet klimatet och floran i klimatkamrarna. Det har gjorts försök att tillverka ”Feldgieker” i andra regioner. Den typiska smaken utvecklas dock inte där, utan korven fick en annan smak.

**Hänvisning till offentligtgörandet av specifikationen:**

Markenblatt Vol. 36 av den 5 september 2008, del 7a-aa, s. 46516

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

---







## PRENUMERATIONSPRISER 2012 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 310 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	840 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd	22 officiella EU-språk	100 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

*Europeiska unionens officiella tidning* (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig dvd med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i *Europeiska unionens officiella tidning*.

## Försäljning och prenumeration

Prenumerationer på olika tidskrifter, såsom *Europeiska unionens officiella tidning*, kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sv.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sv.htm)

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>



Europeiska unionens publikationsbyrå  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

SV