ISSN 1977-0901

Επίσημη Εφημερίδα C 231
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Έκδοση στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

56ο έτος

9 Αυγούστου 2013

Ανακοίνωση αριθ. | Περιεχόμενα | Σελίδα

II *Ανακοινώσεις*

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 231/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6972 — BC Partners/Springer Science + Business Media) (1) 1

2013/C 231/02 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) (1) 1

2013/C 231/03 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers) (1) 2

2013/C 231/04 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken) (1) 2

IV *Πληροφορίες*

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 231/05 Ισοτιμίες του ευρώ 3

EL

Τιμή: 3 EUR

(1) Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2013/C 231/06 Ανακοίνωση αίτησης για την έκδοση άδειας εξερεύνησης υγρών και αερίων υδρογονανθράκων «Case la Rocca» — Περιφέρεια Σικελίας — Assessorato dell'Energia e dei Servizi di P.U. (Περιφερειακή Επιθεώρηση Ενέργειας και Υπηρεσιών Κοινής Ωφέλειας) — Dipartimento Regionale dell'Energia (Περιφερειακή Διεύθυνση Ενεργείας) — Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia/U.R.I.G. (Περιφερειακό Γραφείο Υδρογονανθράκων και Γεωθερμίας) 4

V *Γνωστοποιήσεις*

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 231/07 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren) [1] 6

2013/C 231/08 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) [1] 7

2013/C 231/09 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία [1] 8

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 231/10 Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων 9

2013/C 231/11 Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων 14

2013/C 231/12 Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων 20

EL

[1] Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.6972 — BC Partners/Springer Science + Business Media)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/01)

Στις 31 Ιουλίου 2013, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλική και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) με αριθμό εγγράφου 32013M6972. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/02)

Στις 25 Ιουλίου 2013, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλική και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) με αριθμό εγγράφου 32013M6961. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/03)

Στις 11 Δεκεμβρίου 2012, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλική και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) με αριθμό εγγράφου 32012M6697. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/04)

Στις 15 Μαΐου 2013, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλική και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) με αριθμό εγγράφου 32013M6891. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ [1]

8 Αυγούστου 2013

(2013/C 231/05)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3360	AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4726
JPY	ιαπωνικό γιεν	128,68	CAD	δολάριο Καναδά	1,3909
DKK	δανική κορόνα	7,4574	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,3626
GBP	λίρα στερλίνα	0,86200	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6747
SEK	σουηδική κορόνα	8,6828	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6848
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2307	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 486,97
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	13,1930
NOK	νορβηγική κορόνα	7,8840	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	8,1771
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατική κούνα	7,5038
CZK	τσεχική κορόνα	25,816	IDR	ρουπία Ινδονησίας	13 743,95
HUF	ουγγρικό φιορίνι	298,91	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,3373
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	58,193
LVL	λετονικό λατς	0,7028	RUB	ρωσικό ρούβλι	44,0086
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2066	THB	ταϊλανδικό μπατ	41,750
RON	ρουμανικό λέου	4,4540	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,0760
TRY	τουρκική λίρα	2,5708	MXN	πέσο Μεξικού	16,9438
			INR	ινδική ρουπία	81,3110

[1] *Πηγή*: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΑΙΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΔΟΣΗ ΑΔΕΙΑΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΗΣ ΥΓΡΩΝ ΚΑΙ ΑΕΡΙΩΝ ΥΔΡΟΓΟΝΑΝΘΡΑΚΩΝ «CASE LA ROCCA»

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΣΙΚΕΛΙΑΣ

ASSESSORATO DELL'ENERGIA E DEI SERVIZI DI P.U. (ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΩΦΕΛΕΙΑΣ) — DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ENERGIA (ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ)

UFFICIO REGIONALE PER GLI IDROCARBURI E LA GEOTERMIA/U.R.I.G. (ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ ΥΔΡΟΓΟΝΑΝΘΡΑΚΩΝ ΚΑΙ ΓΕΩΘΕΡΜΙΑΣ)

(2013/C 231/06)

Η επιχείρηση Irmino S.r.l. — με έδρα στο Παλέρμο, Italy, Via Principe di Villafranca, 50 — 90139 — που είναι εγγεγραμμένη στο εμπορικό επιμελητήριο του Παλέρμο με αριθ. ΦΠΑ 03922140821, REA αριθ. 160160, υπέβαλε, στις 3 Απριλίου 2013, στην αρμόδια αρχή παραχώρησης μεταλλευτικών δικαιωμάτων στην Περιφέρεια Σικελίας (Assessore per l'Energia e i Servizi di P.U.), με έδρα στη viale Campania 36 — 90144 Palermo, Italy αίτηση να της χορηγηθεί άδεια, με βάση τον νόμο της Περιφέρειας Σικελίας (L.R.S.) αριθ. 14 της 3ης Ιουλίου 2000, για τη διενέργεια ερευνών για υγρούς ή αέριους υδρογονάνθρακες σε περιοχή γνωστή με την ονομασία «Case la Rocca», η οποία καλύπτει έκταση 8 000 εκταρίων (80 km^2), που βρίσκεται εξ ολοκλήρου στο έδαφος του Δήμου Ragusa, στην επαρχία Ragusa. Η έκταση οριοθετείται στο φύλλο (foglio) αριθ. 276 «Ragusa» του χάρτη του I.G.M.I. (Ιταλική Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού) σε κλίμακα 1:100 000 και στα τμήματα αυτού του φύλλου (tavolette) του I.G.M.I. αριθ. 276 IV SO Donnafugata, 276 III NE Donnalucata, 276 IV SE Monte Renna και 276 IV NE Comiso.

Η περίμετρος της περιοχής που αποτελεί αντικείμενο της αίτησης αδείας έχει σχήμα ακανόνιστου πολυγώνου οριοθετημένου με συνεχή γραμμή που συνδέει τις κορυφές A, B, C, D, E, F, G, H.

Οι προαναφερόμενες κορυφές ορίζονται ως εξής:

A. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή O της αίτησης αδείας «Contrada Giardinello». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη βόρεια γωνία της Casa Veninata στην τοποθεσία Contrada Stanislao. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276 IV SO, Donnafugata·

B. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή N της αίτησης αδείας «Contrada Giardinello». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη βόρεια γωνία οικίας σε υψόμετρο 580 m στην τοποθεσία Contrada Castiglione, περίπου 350 m βόρεια — βορειοδυτικά της Villa Arezzo. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276, IV NE, Comiso·

C. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή B της αίτησης αδείας «S. Anna». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη βορειοανατολική γωνία των κτηρίων Case Cosentino στην τοποθεσία Contrada Cento Pozzi. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276, IV NE, Comiso·

D. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή A της αίτησης αδείας «S. Anna». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη νότια γωνία του κτηρίου Villa Monelli στην τοποθεσία Contrada da Badia. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276 IV SE, Monte Renna·

E. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή E της αίτησης αδείας «S. Anna». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη βόρεια γωνία του κτηρίου Casa Nifosi, σε υψόμετρο 446 m στην τοποθεσία Contrada Giubiliana·Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276 IV SE, Monte Renna·

F. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή D της αίτησης αδείας «S. Anna». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη δυτική γωνία διασταύρωσης σε υψόμετρο 557 m στην τοποθεσία Contrada Cimillà, μεταξύ του 5ου και του 6ου χιλιομέτρου της οδού που συνδέει την Ragusa και την Marina di Ragusa. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276 IV SE, Monte Renna·

G. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή G της αίτησης αδείας «Ragusa» και την κορυφή B της αίτησης αδείας «Irminio». Πρόκειται για ορόσημο από ασβεστόλιθο που βρίσκεται στη δυτική γωνία των κτηρίων Case Arezzo στην τοποθεσία Contrada Pozzillo. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276 IV SE, Monte Renna·

H. Κορυφή που συμπίπτει με την κορυφή P της αίτησης αδείας «Contrada Giardinello». Το σημείο αυτό βρίσκεται στη νοτιοανατολική γωνία οικίας σε υψόμετρο 75 m στην τοποθεσία Contrada Perrone, σε απόσταση περίπου 350 m νοτιοανατολικά της τοποθεσίας Contrada Perronello. Αποτυπώνεται στο τμήμα φύλλου 276 III NE, Donnalucata.

Γεωγραφικές συντεταγμένες

Κορυφή	Ανατολ. γεωγρ. μήκος (M. Mario)	Γεωγρ. πλάτος
A	2° 06′ 02,85″	36° 52′ 29,92″
B	2° 10′ 41,42″	36° 55′ 59,93″
C	2° 14′ 07,72″	36° 55′ 08,73″
D	2° 09′ 26,66″	36° 53′ 12,66″
E	2° 10′ 50,50″	36° 51′ 35,87″

Κορυφή	Ανατολ. γεωγρ. μήκος (M. Mario)	Γεωγρ. πλάτος
F	2° 13′ 35,88″	36° 52′ 51,54″
G	2° 13′ 01,00″	36° 50′ 51,09″
H	2° 09′ 16,10″	36° 47′ 59,10″

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλουν αίτηση χορήγησης άδειας για την εν λόγω περιοχή εντός 90 ημερών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*. Δεν θα ληφθούν υπόψη αιτήσεις που θα παραληφθούν μετά τη λήξη της ανωτέρω προθεσμίας. Το διάταγμα χορήγησης της άδειας εξερεύνησης θα εκδοθεί εντός έξι μηνών από τη λήξη της προθεσμίας υποβολής αιτήσεων από ανταγωνίστριες επιχειρήσεις. Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 της οδηγίας 94/22/ΕΚ, γνωστοποιείται εξάλλου ότι τα κριτήρια για τη χορήγηση αδειών αναζήτησης, αδειών εξερεύνησης και παραχωρήσεων παραγωγής έχουν ήδη δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* αριθ. C 396, της 19ης Δεκεμβρίου 1998, με παραπομπή στις διατάξεις του νομοθετικού διατάγματος του Προέδρου της Δημοκρατίας αριθ. 625 της 25ης Νοεμβρίου 1996 (το οποίο δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας - *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* — αριθ. 293 της 14ης Δεκεμβρίου 1996) περί μεταφοράς και εφαρμογής της ανωτέρω οδηγίας στην ιταλική έννομη τάξη, αποσαφηνίστηκαν δε με τον προαναφερόμενο νόμο αριθ. 14 της Περιφέρειας Σικελίας της 3ης Ιουλίου 2000 (που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Περιφέρειας Σικελίας αριθ. 32 της 7ης Ιουλίου 2000).

Οι όροι και οι απαιτήσεις όσον αφορά την άσκηση ή την παύση της δραστηριότητας καθορίζονται στον προαναφερόμενο νόμο αριθ. 14 της Περιφέρειας Σικελίας της 3ης Ιουλίου 2000 και στην τυπική συγγραφή υποχρεώσεων (Disciplinare Tipo) που εκδόθηκε με τις αποφάσεις αριθ. 91 της 30ής Οκτωβρίου 2003 και αριθ. 88 της 20ής Οκτωβρίου 2004 του Assessore per l'Industria, οι οποίες δημοσιεύθηκαν στην Επίσημη Εφημερίδα της Περιφέρειας Σικελίας, αριθ. 49 μέρος I της 14ης Νοεμβρίου 2003 και αριθ. 46 μέρος I της 5ης Νοεμβρίου 2004, αντιστοίχως.

Τα σχετικά με την αίτηση έγγραφα είναι κατατεθειμένα στο Περιφερειακό Γραφείο Υδρογονανθράκων και Γεωθερμίας της Περιφερειακής Διεύθυνσης Ορυχείων, Via Ugo La Malfa n° 101 C.A.P. 90146 Palermo, Italy και είναι στη διάθεση των ενδιαφερομένων που επιθυμούν να λάβουν γνώση.

Ο προϊστάμενος μηχανικός

Δρ. Μηχ. Salvatore GIORLANDO

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/07)

1. Την 1 Αυγούστου 2013, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου [1] με την οποία η επιχείρηση την Avnet emg GmbH («την Avnet», Γερμανία) θυγατρική που είναι εξ ολοκλήρου ιδιοκτησία της την Avnet Inc. («την Avnet Inc.», ΗΠΑ) αποκτά με την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης MSC investoren GmbH («MSC», Γερμανία), με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την Avnet: διανομή ηλεκτρονικών εξαρτημάτων, προϊόντων υπολογιστή και παροχή τεχνολογικών υπηρεσιών·

— για την MSC: Διανομή ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
ΓΔ Ανταγωνισμού
Μητρώο Συγχωνεύσεων
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/08)

1. Στις 2 Αυγούστου 2013, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ([1]) με την οποία η Banco Popular Español SA («Banco Popular», Ισπανία) και ο Group Crédit Mutuel («Crédit Mutuel», Γαλλία), αποκτούν από κοινού τον έλεγχο νεοσυσταθείσας εταιρείας («ATM Business», Ισπανία), που αποτελεί μια λειτουργικά αυτόνομη κοινή επιχείρηση κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— Για τη Banco Popular SA: Εμπορικές, λιανικές, επενδυτικές και χονδρικές τραπεζικές δραστηριότητες, καθώς και παροχή ασφαλιστικών υπηρεσιών·

— Για τον Group Crédit Mutuel: Λιανικές τραπεζικές υπηρεσίες και παροχή ασφαλιστικών υπηρεσιών·

— Για την ATM Business: Παροχή των υπηρεσιών που απαιτούνται για την έγκριση, την καταγραφή δεδομένων, την επεξεργασία, την εκκαθάριση και την εναρμόνιση των συναλλαγών ATM που πραγματοποιούνται από κατόχους καρτών που είναι εγκατεστημένοι στην Ισπανία.

3. Κατά την προκαταρκτική εξέταση, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα συναλλαγή θα μπορούσε να εμπέσει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού συγκεντρώσεων σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
ΓΔ Ανταγωνισμού
Μητρώο Συγχωνεύσεων
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 231/09)

1. Στις 2 Αυγούστου 2013, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου [1] με την οποία η M&G Investment Management Limited («M&G», Ηνωμένο Βασίλειο), που ελέγχεται από την Prudential plc (Ηνωμένο Βασίλειο), αποκτά με την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων του Συμβουλίου τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου του ομίλου επιχειρήσεων Alliance Medical («Alliance Medical», Ηνωμένο Βασίλειο), με μετοχοποίηση χρέους.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— Για τη M&G: μια ελεγχόμενη και απόλυτα εξαρτώμενη εταιρεία από την Prudential plc, διεθνή ασφαλιστικό όμιλο, τμήμα διαχείρισης των επενδύσεων της μητρικής της Prudential plc στην Ευρώπη·

— Για την Alliance Medical: κατά κύριο λόγο η παροχή με εξωτερική ανάθεση υπηρεσιών διαγνωστικών εικόνων για νοσοκομεία και ιατρεία, καθώς και η παραγωγή και διανομή ραδιοφαρμάκων και ιχνηθετών που χρησιμοποιούνται στις διαγνωστικές εικόνες.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων [2] σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
ΓΔ Ανταγωνισμού
Μητρώο Συγχωνεύσεων
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).
[2] ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 231/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1].

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [2]

«WEST COUNTRY LAMB»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

«West Country Lamb»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Είδος προϊόντος*

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Με την ονομασία «West Country Lamb» χαρακτηρίζονται τα ακέραια σφάγια, τα ημισφάγια ή τα τεμάχια αρνιού, που προέρχονται από πρόβατα τα οποία έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στην περιοχή West Country της Αγγλίας και έχουν σφαγεί σύμφωνα με το πρότυπο Meat South West (MSW) ή άλλα ισοδύναμα πρότυπα.

Τα πρόβατα πρέπει να έχουν μέγιστη ηλικία 12 μηνών κατά τη σφαγή. Το κρέας ζώων που i) έχουν γεννηθεί πριν την 1η Οκτωβρίου κάθε έτους και ii) έχουν σφαγεί μεταξύ 1ης Ιανουαρίου και 30ής Απριλίου του επομένου έτους, πρέπει να υποβάλλεται σε ωρίμαση. Αυτή μπορεί να περιλαμβάνει διατήρηση υπό ψύξη τουλάχιστον επί πέντε ημέρες μεταξύ σφαγής και πώλησης στον τελικό καταναλωτή, ή μια από τις διαδικασίες ωρίμασης που προσδιορίζονται στον οδηγό Lamb Blueprint, της επιτροπής Meat & Livestock (MLC) του 1994 (αυτές περιλαμβάνουν ηλεκτρική διέγερση και ανάρτηση από το ισχίο). Το τελικό βάρος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 9 kg και 26 kg νεκρού βάρους.

Με την ειδική διατροφή που στηρίζεται στο χόρτο βελτιώνεται η χημική σύσταση των μυών των αρνιών (βλ. πίνακα 1 κατωτέρω) και οι οργανοληπτικές ιδιότητες του κρέατος, σε σύγκριση με τα πρόβατα που διατρέφονται με συμπυκνωμένες ζωοτροφές.

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Πίνακας 1

Σύνθεση λιπαρών οξέων (mg/100 g) και περιεκτικότητα σε βιταμίνη Ε (mg/kg) του οσφυϊκού μυός του αρνιού

	Χόρτο	Συμπυκνωμένες ζωοτροφές
18:2 (1)	98	143
18:3 (2)	52	29
EPA (3)	23	15
DHA (4)	6,5	4,9
Βιταμίνη Ε	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

(1) λινελαϊκό
(2) λινολενικό
(3) εικοσι-πενταενοϊκό
(4) εικοσιδι-εξαενοϊκό

Ως αποτέλεσμα λαμβάνεται κρέας με πλουσιότερο άρωμα, που προσφέρει εξαιρετική γαστρονομική απόλαυση. Το χρώμα του λίπους μπορεί να είναι από λευκό έως υπόλευκο, αλλά το συγκεκριμένο σιτηρέσιο ενισχύει το υπόλευκο χρώμα. Το χρώμα του κρέατος ποικίλλει από ρόδινο έως βαθυκόκκινο, ενώ με τη διαδικασία ωρίμασης γίνεται πιο βαθυκόκκινο. Οι προδιαγραφές που εφαρμόζονται για την κατάταξη των σφαγίων (με βάση το σύστημα EUROP), ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη γευστική ποιότητα, είναι οι εξής:

— τα σφάγια ταξινομούνται ως διάπλασης R ή καλύτερης, με λίπος 2 έως 3 H·

— τα σφάγια βάρους μικρότερου των 15 kg μπορεί να έχουν διάπλαση O.

	Αυξανόμενο λίπος = >							
Βελτιούμενη διάπλαση = >		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
	E							
	U							
	R							
	O		9-15 kg	9-15 kg	9-15 kg			
	P							

Το μέγεθος του σφαγίου μπορεί να ποικίλλει, αντικατοπτρίζοντας τις προτιμήσεις της αγοράς και το είδος των προβάτων.

Μετά τη σφαγή το προϊόν «West Country Lamb» διατίθεται στο εμπόριο σε διάφορες μορφές ως εξής:

— Ακέραιο σφάγιο εκτός από τα μη βρώσιμα παραπροϊόντα, το δέρμα, το κεφάλι και τα πόδια. Τα νεφρά και το λίπος τους μπορεί να έχουν διατηρηθεί.

— Ημισφάγιο: Το ήμισυ του σφαγίου διαχωρισμένο με διαμήκη τομή.

— Εκλεκτά τεμάχια: παράγονται με διαίρεση των ακέραιων σφαγίων ή τμημάτων τους σε μικρότερα, αναγνωρισμένα μέρη (σύμφωνα με τις προτιμήσεις των πελατών). Τα εν λόγω τεμάχια μπορούν να παρουσιάζονται με κόκαλο ή χωρίς κόκαλο και σε προστατευτική συσκευασία.

Το προϊόν «West Country Lamb» μπορεί να πωλείται νωπό (υπό ψύξη) ή κατεψυγμένο.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωμάτων στα αρνιά στη φάση του απογαλακτισμού και της τελειοποίησης. Στην περίπτωση αυτή, τα στοιχεία που αφορούν τα συστατικά και την προμήθεια καταγράφονται από τον γεωργό στο αρχείο ζωοτροφών και ελέγχονται από τους επιθεωρητές ποιότητας ώστε να εξασφαλίζεται η πρόσληψη χορτονομής σε ποσοστό τουλάχιστον 70 %. Το σύστημα απαιτεί εκτατική εκτροφή με κατάλληλη περίοδο βόσκησης, κατά κανόνα δύο μηνών, πριν από τη σφαγή.

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα αρνιά πρέπει να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί εντός της περιοχής West Country.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τις έξι κομητείες Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset και Wiltshire, που μαζί απαρτίζουν την περιοχή West Country (Δυτική χώρα) της Αγγλίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή West Country της Αγγλίας περιγράφεται ως χερσόνησος λειμώνων. Η διάκριση μεταξύ λειμώνων και αροτραίων καλλιεργειών οφείλεται εν μέρει στους διαφορετικούς τύπους εδάφους. Η περιοχή West Country διαθέτει υψηλό ποσοστό πηλωδών εδαφών (gley) και καστανοχώματος που είναι κατάλληλα για την ανάπτυξη του χόρτου αλλά όχι ιδανικά για τις αροτραίες καλλιέργειες. Οι εκτάσεις που χρησιμοποιούνται για τις αροτραίες καλλιέργειες έχουν υψηλότερη αναλογία αργιλώδους και αμμώδους εδάφους, τα οποία είναι καλύτερα στραγγιζόμενα. Περαιτέρω, η περιοχή West Country της Αγγλίας έχει την υψηλότερη μέση θερμοκρασία και την υψηλότερη ελάχιστη και μέγιστη θερμοκρασία στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Η περιοχή West Country είναι η μεγαλύτερη περιοχή με γεωργική δραστηριότητα της Αγγλίας. Το περιβάλλον της είναι από τα πλουσιότερα στο Ηνωμένο Βασίλειο. Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις παράγουν περίπου το 21 % του αρνίσιου κρέατος στην Αγγλία και το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με το 24 % της παραγωγής βοείου κρέατος, έχει συμβάλει στη διαμόρφωση και διατήρηση του τοπίου και της πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής. Η μεγάλη πυκνότητα ζωικού κεφαλαίου ενθάρρυνε την ανάπτυξη ενός μεγάλου τομέα μεταποίησης κρέατος, που δημιούργησε τις πολύ αναγκαίες ευκαιρίες απασχόλησης στην περιοχή.

Ο συνδυασμός θερμών και ήπιων θερμοκρασιών στην περιοχή West Country, οι καλά κατανεμημένες βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του έτους, και τα βαθιά εδάφη που συγκρατούν την υγρασία συνεπάγονται την ανάπτυξη χόρτου και κτηνοτροφικών φυτών και τη χρήση τους για βόσκηση σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το χόρτο φύεται στο μεγαλύτερο τμήμα της περιοχής επί περισσότερες από 300 ημέρες του έτους. Αυτή η καθ' όλη τη διάρκεια του έτους παραγωγή αποτελεί τον κανόνα στη West Country και εξηγεί γιατί η ζωική παραγωγή επικρατεί στην περιοχή. Επιπλέον, περισσότερο από το 25 % των λειμώνων της περιοχής West Country βρίσκονται είτε σε εθνικά πάρκα ή σε περιοχές ιδιαίτερου φυσικού κάλλους (AONB) και η περιοχή διαθέτει περισσότερο από το 57 % των πλούσιων σε άνθη λειμώνων του Ηνωμένου Βασιλείου. Από έρευνα που πραγματοποίησε το πανεπιστήμιο του Μπρίστολ προέκυψε ότι το άρωμα του αρνίσιου κρέατος είναι βαθύτερο και θυμίζει περισσότερο χόρτο παρά συμπυκνωμένες ζωοτροφές.

Επιπλέον, χάρη στο μοναδικό ήπιο κλίμα και την ανάπτυξη του χόρτου καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, τα αρνιά παράγονται στην περιοχή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το νωπό και το διατηρημένο χόρτο αποτελούν καθοριστικό στοιχείο στην περιοχή West Country. Από το γεγονός αυτό προκύπτει χαρακτηριστική επίδραση στην ποιότητα και τη θρεπτική αξία του κρέατος των αρνιών όσον αφορά την σύνθεση λιπαρών οξέων, την περιεκτικότητα σε βιταμίνη Ε και την οργανοληπτική ποιότητα. Τα επιστημονικά πειράματα κατέδειξαν με σαφήνεια τις εν λόγω δράσεις. Παρουσίασαν διαφορά στη σύνθεση λιπαρών οξέων μεταξύ αρνιών που λαμβάνουν σιτηρέσιο βασισμένο στα σιτηρά (συμπυκνωμένες ζωοτροφές) και αυτών που λαμβάνουν σιτηρέσιο που βασίζεται στο χόρτο (πίνακας 1). Τα αρνιά που διατρέφονταν με χόρτο παρουσίασαν σύνθεση λιπαρών οξέων αρκετά διαφορετική από αυτή των αρνιών που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Τα επίπεδα λινελαϊκού οξέος και του προϊόντος του (αραχιδονικό οξύ), ωμέγα-6 (n-6) λιπαρά οξέα ήταν υψηλότερα στον μυικό ιστό των αρνιών που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Τα επίπεδα λινολενικού οξέος και των προϊόντων του (εικοσι-πενταενοϊκό και εικοσιδι-εξαενοϊκό) — ωμέγα-3 (n-3) λιπαρά οξέα - ήταν υψηλότερα στον μυϊκό ιστό των αρνιών που

διατρέφονταν με χόρτο. Ο λόγος των ω-6 λιπαρών οξέων ως προς τα ω-3 λιπαρά οξέα ήταν σαφώς υψηλότερος στα ζώα που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η συνιστώμενη μέγιστη αναλογία για την ανθρώπινη διατροφή είναι 4, η οποία ήταν εύκολο να επιτευχθεί στο αρνίσιο κρέας από αρνιά που διατρέφονταν με χόρτο αλλά όχι σε αυτό αρνιά που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Μια απλή αναλογία που διακρίνει τα διατρεφόμενα με χόρτο από τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές αρνιά είναι ο λόγος 18:2/18:3, δηλαδή 1,9 και 5,0 στον πίνακα 1 για τα διατρεφόμενα με χόρτο και τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές αρνιά, αντιστοίχως.

Το χόρτο, νωπό ή διατηρημένο, αποτελεί πηγή α-λινολενικού οξέος, το οποίο μπορεί να μετατραπεί στο ζώο σε ωμέγα-3 πολυακόρεστα λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας, τα οποία είναι πολύτιμα θρεπτικά συστατικά για τη διατροφή του ανθρώπου. Το χόρτο περιέχει επίσης βιταμίνη Ε και τόσο τα ω-3 λιπαρά οξέα όσο και η βιταμίνη Ε, απαντώνται σε υψηλότερες συγκεντρώσεις στα διατρεφόμενα με χόρτο πρόβατα. Αυτές οι θρεπτικές ουσίες επηρεάζουν επίσης τη γεύση του κρέατος.

Πράγματι, η διατροφή με χόρτο και χορτονομή αποδεδειγμένα έχει ως αποτέλεσμα χαρακτηριστική σύνθεση λιπαρών οξέων στον μυϊκό ιστό, η οποία τον διαφοροποιεί από αυτόν των διατρεφόμενων με συμπυκνωμένες ζωοτροφές αρνιών. Τιμές της τάξης του 1,5 % για το λινολενικό οξύ, 0,7 % για το EPA και > 0,2 % για το DHA είναι δηλωτικές του αρνιού που διατρέφεται με χόρτο. Πρόκειται για εκατοστιαίες αναλογίες των παρόντων λιπαρών οξέων, με τις οποίες συχνά περιγράφεται η σύνθεση των λιπαρών οξέων. Η επίδραση αυτή επηρεάζει το προϊόν «West Country Lamb». Η βιταμίνη Ε που απαντάται με φυσικό τρόπο στο χόρτο ενσωματώνεται στους μυς και στον λιπώδη ιστό των προβάτων. Αυτά που διατρέφονταν με ενσιρωμένο χόρτο είχαν τουλάχιστον διπλάσια συγκέντρωση βιταμίνης Ε στο μυικό ιστό σε σύγκριση με αυτά που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Το αποτέλεσμα είναι να διατηρεί το κρέας το στιλπνό κόκκινο χρώμα επί μεγαλύτερο χρονικό διάστημα κατά την παραμονή του στις προθήκες των καταστημάτων λιανικής πώλησης.

Βρετανικές μελέτες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι η γεύση αρνίσιου κρέατος είναι καλύτερη στα πρόβατα που διατρέφονται με χόρτο σε σχέση με αυτά που διατρέφονται με σιτηρά. Η βαθμολογία για το άρωμα του αρνίσιου κρέατος είναι πολύ υψηλότερη για τα διατρεφόμενα με χόρτο πρόβατα σε σχέση με τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η βαθμολογία για μη κανονικές οσμές είναι πολύ χαμηλότερη για τα διατρεφόμενα με χόρτο.

Μια ανεξάρτητη έκθεση δείχνει ότι τα ειδικά χαρακτηριστικά είναι χαμηλή αναλογία ω-6 προς ω-3 λιπαρά οξέα και υψηλή συγκέντρωση βιταμίνης Ε.

— λόγος 18:2/18:3 μικρότερος από 4

— βιταμίνη Ε > 3,0 mg/kg οσφυϊκού μυός.

Οι φυλές προβάτων HPolled Dorset και Dorset Horn αποτελούν μόνον δύο παραδείγματα τοπικών φυλών που έχουν αναπτυχθεί για να αξιοποιηθεί η σχεδόν καθόλα τη διάρκεια του έτους ανάπτυξη του χόρτου της περιοχής. Αυτές οι φυλές χρησιμοποιούνται από πολλούς κτηνοτρόφους λόγω των φυσικών τους χαρακτηριστικών, που αφορούν τη συχνότητα αναπαραγωγής και συνεπάγονται τοκετούς το φθινόπωρο. Αυτό επιτρέπει στους παραγωγούς να έχουν τα αρνιά έτοιμα για την αγορά από τέλη Ιανουαρίου και μετά. Σε άλλα πεδινά κοπάδια οι γεννήσεις σημειώνονται τον Ιανουάριο και Φεβρουάριο, ενώ η εποχή των γεννήσεων στις εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται στις ορεινές περιοχές Fani DQC, Parthena και Loli τείνει προς Απρίλιο και Μάιο, με αποτέλεσμα φυσική, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, παραγωγή και προσφορά αρνιών στην αγορά.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η περιοχή West Country της Αγγλίας, λόγω του κλίματος, της τοπογραφίας, της γεωλογίας και της συνακόλουθης πλούσιας παραγωγής χόρτου, προσδίδει ιδιαίτερες ιδιότητες στα πρόβατα που εκτρέφονται στην περιοχή και, ως εκ τούτου, στο κρέας που προέρχεται από τα εν λόγω ζώα. Μεγάλο ποσοστό της έκτασης των εκμεταλλεύσεων είναι βοσκότοποι, που αποτελούν το ιδανικό περιβάλλον για την προβατοτροφία ενώ το χόρτο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στις συμπληρωματικές ζωοτροφές.

Υπάρχουν ισχυρά και αντικειμενικά επιστημονικά στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το αρνίσιο κρέας που παράγεται και μεταποιείται στην περιοχή West Country της Αγγλίας διαθέτει χαρακτηριστικά που συνδέονται εγγενώς με τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, λόγω της μεγαλύτερης διαθεσιμότητας χόρτου για το σιτηρέσιο και της εξάρτησης από αυτό, που οδηγούν σε υψηλότερες συγκεντρώσεις ω-3 πολυακόρεστων λιπαρών οξέων και βιταμίνης Ε στο κρέας.

Η ανάπτυξη του χόρτου επηρεάζεται από τον τύπο του εδάφους, τη θερμοκρασία, το ύψος των βροχοπτώσεων και την ηλιοφάνεια. Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας είναι η τοπογραφία δηλ. το υψόμετρο, καθώς η ανάπτυξη του χόρτου ελαττώνεται με την αύξηση του υψομέτρου. Το ευνοϊκότερο κλίμα στην περιοχή West Country αυξάνει τον αριθμό των ημερών ανάπτυξης του χόρτου στη συγκεκριμένη περιοχή σε σύγκριση με άλλες περιοχές. Το χόρτο αναπτύσσεται επί περισσότερες από 220 ημέρες του έτους σε όλα τα μέρη της περιοχής West Country, το οποίο δεν ισχύει για καμία άλλη περιοχή της Βρετανίας, ενώ σε ορισμένα μέρη η περίοδος ανάπτυξης του χόρτου ξεπερνά σε διάρκεια τις 300 ημέρες.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ([3])]

http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-lamb-pgi-final-20121127.pdf

---

([3]) Βλέπε υποσημείωση 2.

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 231/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1].

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [2]

«WEST COUNTRY BEEF»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

«West Country Beef»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.1. Κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Με την ονομασία «West Country Beef» χαρακτηρίζονται τα ακέραια σφάγια, τα ημισφάγια ή τα τεμάχια βοείου κρέατος που προέρχονται από βοοειδή τα οποία έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στην περιοχή West Country της Αγγλίας και έχουν σφαγεί σύμφωνα με τα πρότυπα της οργάνωσης Meat South West (MSW) ή άλλα αντίστοιχα, σε εγκεκριμένα σφαγεία εντός της περιοχής West Country ή εκτός αυτής. Οι εγκεκριμένες αυτές μονάδες πρέπει να έχουν επιθεωρηθεί από ανεξάρτητο επιθεωρητή, ώστε να εξασφαλίζεται η πλήρης ιχνηλασιμότητα και γνησιότητα του προϊόντος. Οι μονάδες πρέπει να έχουν λάβει άδεια από τη Meat South West, στην οποία να δηλώνεται ότι είναι εγκεκριμένες να μεταποιούν «West Country Beef».

Όλα τα ζώα εκτρέφονται σύμφωνα με συμφωνηθέντα, αυστηρά πρότυπα ζωοτεχνίας και καλής μεταχείρισης των ζώων, τα οποία παρέχουν εγγύηση ότι το κρέας των ζώων αυτών είναι ασφαλές.

Η παραγωγή πρέπει να πληροί τις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις:

— τα ζώα να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί στην περιοχή West Country·

— το σιτηρέσιο των ζώων να βασίζεται στη χορτονομή·

— να τηρείται όλη η ισχύουσα νομοθεσία·

— οι κτηνοτρόφοι να έχουν στην κατοχή τους και να γνωρίζουν όλους τους σχετικούς κώδικες πρακτικής·

— να εξασφαλίζεται η υγεία και η καλή μεταχείριση των ζώων με βάση τις πέντε ελευθερίες·

— να εξασφαλίζεται η εφαρμογή συστημάτων πλήρους ιχνηλασιμότητας·

— να εξασφαλίζεται η διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου από ικανούς ζωοκόμους και εκπαιδευμένο προσωπικό·

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

— να λαμβάνεται μέριμνα για την ασφάλεια και την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη μεταφορά, τη διάθεση στην αγορά και πριν από τη σφαγή·

— η σφαγή να εκτελείται σε εγκεκριμένες και αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις με πλήρη ιχνηλασιμότητα, ώστε να εξασφαλίζεται η γνησιότητα του προϊόντος.

Οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και οι μονάδες μεταποίησης επιθεωρούνται από ανεξάρτητους επιθεωρητές με καθορισμένο πρωτόκολλο επιθεώρησης.

Για να τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του συστήματος «West Country Beef», οι παραγωγοί οφείλουν να αποδεικνύουν κατά τις επιθεωρήσεις ότι τα ζώα τους έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί εντός της περιοχής West Country. Απαιτείται να τηρείται αρχείο ζωοτροφών και να αποδεικνύεται ότι το σιτηρέσιο των ζώων περιλαμβάνει χορτονομή σε ποσοστό τουλάχιστον 70 %. Το σύστημα απαιτεί εκτατική εκτροφή με ελάχιστη διάρκεια βόσκησης έξι μηνών.

Το ειδικό σιτηρέσιο που βασίζεται στο χόρτο βελτιώνει τη χημική σύνθεση του μυϊκού ιστού των βοοειδών (βλ. πίνακα 1 κατωτέρω) και επίσης βελτιώνει τις οργανοληπτικές ιδιότητες του κρέατος, σε σύγκριση με τα βοοειδή που διατρέφονται με συμπυκνωμένες ζωοτροφές.

Πίνακας 1

Σύνθεση λιπαρών οξέων (mg/100 g μυός) και περιεκτικότητα σε βιταμίνη Ε (mg/kg) του βόειου οσφυϊκού μυός

	Συμπυκνωμένες ζωοτροφές	Ενσιρωμένη ζωοτροφή	Χόρτο
18:2 (1)	210	87	76
18:3 (2)	8,1	48,7	35,6
EPA (3)	2,6	19,7	19,2
DHA (4)	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Βιταμίνη Ε	1,4	3,3	4,2

(1) λινελαϊκό.
(2) λινολενικό.
(3) εικοσι-πενταενοϊκό.
(4) εικοσιδι-εξαενοϊκό.

Ως αποτέλεσμα λαμβάνεται κρέας πιο σταθερά εύγευστο, που προσφέρει εξαιρετική γευστική απόλαυση. Η φυσική γράμμωση του κρέατος με ενδομυϊκό λιπαρό ιστό του προσδίδει άρωμα και χυμώδη υφή. Το χρώμα του λίπους μπορεί να ποικίλλει από λευκό έως κίτρινο, αλλά το συγκεκριμένο σιτηρέσιο ενισχύει το υπόλευκο χρώμα. Το χρώμα του κρέατος ποικίλλει από ρόδινο έως βαθυκόκκινο, ενώ με τη διαδικασία ωρίμασης γίνεται πιο βαθυκόκκινο.

Τα βοοειδή τελειοποιούνται επί 60 ημέρες τουλάχιστον. Η πλειονότητα των ζώων αρχίζουν να τελειοποιούνται με φυσικό τρόπο, από μόνα τους — σε ηλικία και βάρος που ποικίλλουν, καθώς υπάρχουν διαφορές μεταξύ φυλών (το ιδανικό βάρος τελειοποίησης κυμαίνεται μεταξύ 200 και 500 kg νεκρού βάρους).

Το κρέας αφήνεται να ωριμάσει (να σιτέψει) παραμένοντας επί τουλάχιστον 10 ημέρες σε θερμοκρασίες ψύξης, διαδικασία που αρχίζει από την ημέρα θανάτωσης. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, τα φυσικά ένζυμα που περιέχει το κρέας διασπούν τους συνδετικούς ιστούς και με τον τρόπο αυτό βελτιώνουν την τρυφερότητα και την γευστική ποιότητα του κρέατος. Για τα τεμάχια που παραδοσιακά μαγειρεύονται επί πολλή ώρα, όπως το στήθος και η κνήμη, δεν προβλέπεται ελάχιστος χρόνος ωρίμασης. Οι περίοδοι αυτές μπορούν να συντομευθούν με την εφαρμογή ηλεκτρικής διέγερσης υψηλής τάσης, καθώς αυτή μειώνει τον κίνδυνο μυϊκής συστολής λόγω ψύξης (*cold shortening*), ή με ανάρτηση από το ισχίο, η οποία βελτιώνει την τρυφερότητα του κρέατος. Τηρούνται αρχεία στα οποία καταγράφονται οι θερμοκρασίες, οι διαδικασίες και οι χρόνοι, για να εξασφαλίζεται η ορθή ψύξη και ωρίμαση των σφαγίων.

Οι προδιαγραφές σχετικά με την κατάταξη των σφαγίων (με βάση το σύστημα EUROP), για την εξασφάλιση της βέλτιστης γευστικής ποιότητας, είναι οι εξής:

— τα σφάγια ταξινομούνται ως διάπλασης O+ ή καλύτερης, με λίπος 2 έως 4 H.

	Αυξανόμενο λίπος =>							
Βελτιούμενη διάπλαση =>		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	–U							
	R							
	O+							
	–O							
	P+							
	–P							

Μετά τη σφαγή, το προϊόν «West Country Beef» διατίθεται στο εμπόριο σε διάφορες μορφές, ως εξής:

Ακέραιο σφάγιο, εκτός από τα μη βρώσιμα παραπροϊόντα, το δέρμα, το κεφάλι και τα πόδια

Ημισφάγιο: το ήμισυ του σφαγίου, διαχωρισμένο με διαμήκη τομή

Οπίσθια/εμπρόσθια τεταρτημόρια: τα ημισφάγια διαχωρισμένα μεταξύ 10ης και 11ης πλευράς, μετρούμενων από το εμπρόσθιο μέρος (ή με παρόμοιο τρόπο κατόπιν συμφωνίας)

Εκλεκτά τεμάχια: παράγονται με διαίρεση των ακέραιων σφαγίων/ημισφαγίων σε μικρότερα, αναγνωρισμένα μέρη (σύμφωνα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών). Τα εν λόγω τεμάχια μπορούν να παρουσιάζονται με κόκαλο ή χωρίς κόκαλο και σε προστατευτική συσκευασία.

Το προϊόν «West Country Beef» μπορεί να πωλείται νωπό (υπό ψύξη) ή κατεψυγμένο.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωμάτων στα ζώα στη φάση του απογαλακτισμού και της τελειοποίησης. Στην περίπτωση αυτή, τα στοιχεία που αφορούν τα συστατικά και την προμήθεια καταγράφονται από τον κτηνοτρόφο και ελέγχονται από τους επιθεωρητές ποιότητας. Η χρονική στιγμή κατά την οποία χορηγείται συμπλήρωμα στο ζώο προσδιορίζεται λαμβανομένων υπόψη παραγόντων όπως η καλή μεταχείριση των ζώων και η διάθεση στο εμπόριο.

Η μέγιστη ποσότητα συμπληρωματικής ζωοτροφής ανέρχεται σε 30 %, ενώ η ποσότητα της χορτονομής σε 70 %. Η συμπληρωματική σίτιση εφαρμόζεται όταν απαιτείται, όπως κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών ή των περιόδων απογαλακτισμού και τελειοποίησης.

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα ζώα εκτρέφονται σύμφωνα με συμφωνηθέντα, αυστηρά πρότυπα ζωοτεχνίας και καλής μεταχείρισης των ζώων, τα οποία παρέχουν εγγύηση ότι το κρέας των ζώων αυτών είναι ασφαλές.

Η παραγωγή πρέπει να πληροί τις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις:

— τα ζώα να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί στην περιοχή West Country·

— το σιτηρέσιο των ζώων να βασίζεται στη χορτονομή·

— να τηρείται όλη η ισχύουσα νομοθεσία·

— οι κτηνοτρόφοι να έχουν στην κατοχή τους και να γνωρίζουν όλους τους σχετικούς κώδικες πρακτικής·

— να εξασφαλίζεται η υγεία και η καλή μεταχείριση των ζώων με βάση τις πέντε ελευθερίες·

— να εξασφαλίζεται η εφαρμογή συστημάτων πλήρους ιχνηλασιμότητας·

— να εξασφαλίζεται η διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου από ικανούς ζωοκόμους και εκπαιδευμένο προσωπικό·

— να λαμβάνεται μέριμνα για την ασφάλεια και την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη μεταφορά, τη διάθεση στην αγορά και πριν από τη σφαγή·

— η σφαγή να εκτελείται σε εγκεκριμένες και αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις με πλήρη ιχνηλασιμότητα, ώστε να εξασφαλίζεται η γνησιότητα του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τις έξι κομητείες Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset and Wiltshire, που μαζί απαρτίζουν την περιοχή West Country (Δυτική χώρα) της Αγγλίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή West Country της Αγγλίας μπορεί να περιγραφεί κυριολεκτικά ως χερσόνησος λειμώνων. Η διάκριση μεταξύ λειμώνων και αροτραίων καλλιεργειών οφείλεται εν μέρει στους διαφορετικούς τύπους εδάφους. Η περιοχή West Country διαθέτει υψηλό ποσοστό πηλωδών εδαφών (gley) και καστανοχώματος που είναι κατάλληλα για την ανάπτυξη του χόρτου αλλά όχι ιδανικά για τις αροτραίες καλλιέργειες. Οι εκτάσεις που χρησιμοποιούνται για τις αροτραίες καλλιέργειες έχουν υψηλότερη αναλογία αργιλώδους και αμμώδους εδάφους, τα οποία είναι καλύτερα στραγγιζόμενα. Περαιτέρω, η περιοχή West Country έχει την υψηλότερη μέση θερμοκρασία και την υψηλότερη ελάχιστη και μέγιστη θερμοκρασία στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Η περιοχή West Country είναι η μεγαλύτερη περιοχή με γεωργική δραστηριότητα της Αγγλίας. Το περιβάλλον της είναι από τα πλουσιότερα στο Ηνωμένο Βασίλειο. Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις παράγουν περίπου το 24 % του βοείου κρέατος στην Αγγλία και το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με το 21 % της προβατοτροφίας, έχει συμβάλει στη διαμόρφωση και διατήρηση του τοπίου και της πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής. Η μεγάλη πυκνότητα ζωικού κεφαλαίου ενθάρρυνε την ανάπτυξη ενός μεγάλου τομέα μεταποίησης κρέατος που δημιούργησε τις πολύ αναγκαίες ευκαιρίες απασχόλησης στην περιοχή.

Ο συνδυασμός θερμών και ήπιων θερμοκρασιών στην περιοχή West Country, οι καλά κατανεμημένες βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του έτους, και τα βαθιά εδάφη που συγκρατούν την υγρασία συνεπάγονται την ανάπτυξη χόρτου και κτηνοτροφικών φυτών και τη χρήση τους για βόσκηση σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το χόρτο φύεται στο μεγαλύτερο τμήμα της περιοχής επί περισσότερες από 300 ημέρες του έτους. Αυτή η καθ' όλη τη διάρκεια του έτους παραγωγή αποτελεί τον κανόνα στη West Country και εξηγεί γιατί η ζωική παραγωγή επικρατεί στην περιοχή. Επιπλέον, περισσότερο από το 25 % των λειμώνων της περιοχής West Country βρίσκονται είτε σε εθνικά πάρκα ή σε περιοχές φυσικού κάλλους (AONB) και η περιοχή διαθέτει περισσότερο από το 57 % των πλούσιων σε άνθη λειμώνων του Ηνωμένου Βασιλείου. Από έρευνα που πραγματοποίησε το πανεπιστήμιο του Μπρίστολ προέκυψε ότι το άρωμα του βοείου κρέατος είναι εντονότερο και εκτιμάται περισσότερο όταν τα ζώα τρέφονται με χόρτο παρά με συμπυκνωμένες ζωοτροφές.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το νωπό χόρτο και το διατηρημένο χόρτο αποτελούν καθοριστικό στοιχείο στην περιοχή West Country. Από το γεγονός αυτό προκύπτει χαρακτηριστική επίδραση στην ποιότητα του κρέατος και τη θρεπτική αξία του βόειου κρέατος όσον αφορά την σύνθεση λιπαρών οξέων, την περιεκτικότητα σε βιταμίνη Ε και την οργανοληπτική ποιότητα. Τα επιστημονικά πειράματα κατέδειξαν με σαφήνεια τις εν λόγω δράσεις. Παρουσίασαν διαφορά στη σύνθεση λιπαρών οξέων μεταξύ μοσχαριών που λαμβάνουν σιτηρέσιο βασισμένο στα σιτηρά (συμπυκνωμένες ζωοτροφές) και αυτών που λαμβάνουν σιτηρέσιο που βασίζεται στο χόρτο (πίνακας 1). Τα μοσχάρια που διατρέφονταν με ενσιρωμένο χόρτο είχαν υψηλότερα επίπεδα λίπους στον μυϊκό ιστό και η σύνθεση λιπαρών οξέων ήταν αρκετά διαφορετική. Τα επίπεδα λινελαϊκού οξέος και του προϊόντος του (αραχιδονικό οξύ) — ωμέγα-6 (n-6) λιπαρά οξέα - ήταν υψηλότερα στον μυϊκό ιστό των μοσχαριών που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Τα επίπεδα λινολενικού οξέος και των προϊόντων του (εικοσιπενταενοϊκό και εικοσιδι-εξαενοϊκό οξύ) — ωμέγα-3 (n-3) λιπαρά οξέα - ήταν υψηλότερα στον μυϊκό ιστό των μοσχαριών που διατρέφονταν με νωπό και ενσιρωμένο χόρτο. Ο λόγος των ω-6 λιπαρών οξέων προς τα ω-3 λιπαρά οξέα ήταν πολύ υψηλότερος στα ζώα που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η συνιστώμενη μέγιστη αναλογία για την ανθρώπινη διατροφή είναι 4, το οποίο ήταν εύκολο να επιτευχθεί στο βόειο κρέας από βοοειδή που διατρέφονταν με χόρτο αλλά όχι στο κρέας βοοειδών που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Μια απλή αναλογία που διακρίνει τα διατρεφόμενα με χόρτο από τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές βοοειδή είναι 18:2/18:3, δηλαδή περίπου 2 και 27 στον πίνακα 1 για τα διατρεφόμενα με χόρτο και τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές βοοειδή, αντιστοίχως.

Το χόρτο, νωπό ή διατηρημένο, αποτελεί πηγή α-λινολενικού οξέος, το οποίο μπορεί να μετατραπεί στο ζώο σε ωμέγα-3 πολυακόρεστα λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας, τα οποία είναι πολύτιμα θρεπτικά συστατικά για τη διατροφή του ανθρώπου. Το χόρτο περιέχει επίσης βιταμίνη Ε και τόσο τα ω-3 λιπαρά οξέα όσο και η βιταμίνη Ε, απαντώνται σε υψηλότερες συγκεντρώσεις στα διατρεφόμενα με χόρτο βοοειδή. Αυτές οι θρεπτικές ουσίες επηρεάζουν επίσης τη γεύση του κρέατος.

Πράγματι, η διατροφή με χόρτο και χορτονομή αποδεδειγμένα έχει ως αποτέλεσμα χαρακτηριστική σύνθεση λιπαρών οξέων στον μυϊκό ιστό, η οποία τον διαφοροποιεί από αυτόν των διατρεφόμενων με συμπυκνωμένες ζωοτροφές αρνιών. Τιμές της τάξης του 1,0 % για το λινολενικό οξύ, 0,5 % για το EPA και 0,1 % για το DHA είναι δηλωτικές των βοοειδών που διατρέφονται με χόρτο. Πρόκειται για εκατοστιαίες αναλογίες των παρόντων λιπαρών οξέων, με τις οποίες συχνά περιγράφεται η σύνθεση λιπαρών οξέων. Η επίδραση αυτή είναι θετική για το προϊόν «West Country Beef». Η βιταμίνη Ε που απαντά με φυσικό τρόπο στο χόρτο ενσωματώνεται στους μυς και στον λιπώδη ιστό των βοοειδών. Τα μοσχάρια που διατρέφονταν με ενσιρωμένο χόρτο είχαν τουλάχιστον διπλάσια συγκέντρωση βιταμίνης Ε στον μυικό ιστό σε σύγκριση με αυτά που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές (πίνακας 1). Το αποτέλεσμα είναι να διατηρεί το κρέας το στιλπνό κόκκινο χρώμα επί δύο επιπλέον ημέρες κατά την παραμονή του στις προθήκες των καταστημάτων λιανικής πώλησης.

Βρετανικές μελέτες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι η γεύση του βοείου κρέατος είναι καλύτερη στα βοοειδή που διατρέφονται με χόρτο σε σχέση με αυτά που διατρέφονται με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η βαθμολογία για το άρωμα βόειου κρέατος ήταν πολύ υψηλότερη για τα διατρεφόμενα με χόρτο βοοειδή σε σχέση με τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η βαθμολογία για μη κανονικές οσμές ήταν υψηλότερη στην περίπτωση των συμπυκνωμένων ζωοτροφών.

Μια ανεξάρτητη έκθεση για λογαριασμό της Meat South West, από την οποία προέρχονται τα ανωτέρω συμπεράσματα, συνοψίζει τα ειδικά χαρακτηριστικά ως εξής: χαμηλή αναλογία ω-6 λιπαρών οξέων προς ω-3 λιπαρά οξέα και υψηλή συγκέντρωση βιταμίνης Ε.

— λόγος 18:2/18:3 μικρότερος από 4,

— βιταμίνη Ε > 3,0 mg/kg οσφυϊκού μυός

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Η περιοχή West Country της Αγγλίας, λόγω του κλίματος, της τοπογραφίας, της γεωλογίας και της συνακόλουθης πλούσιας παραγωγής χόρτου, προσδίδει ιδιαίτερες ιδιότητες στα βοοειδή που εκτρέφονται στην περιοχή και, ως εκ τούτου, στο κρέας που προέρχεται από τα εν λόγω ζώα. Μεγάλο ποσοστό της έκτασης των εκμεταλλεύσεων είναι βοσκότοποι, που αποτελούν το ιδανικό περιβάλλον για την εκτροφή βοοειδών ενώ το χόρτο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στις συμπληρωματικές ζωοτροφές.

Υπάρχουν ισχυρά και αντικειμενικά επιστημονικά στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το βόειο κρέας που παράγεται και μεταποιείται στην περιοχή West Country της Αγγλίας διαθέτει χαρακτηριστικά που συνδέονται εγγενώς με τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, λόγω της μεγαλύτερης διαθεσιμότητας χόρτου για το σιτηρέσιο και της εξάρτησης από αυτό, που οδηγούν σε υψηλότερες συγκεντρώσεις ω-3 πολυακόρεστων λιπαρών οξέων και βιταμίνης Ε στο κρέας.

Η ανάπτυξη του χόρτου επηρεάζεται από τον τύπο του εδάφους, τη θερμοκρασία, το ύψος των βροχοπτώσεων και την ηλιοφάνεια. Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας είναι η τοπογραφία δηλ. το υψόμετρο, καθώς η ανάπτυξη του χόρτου ελαττώνεται με την αύξηση του υψομέτρου. Το ευνοϊκότερο κλίμα στην περιοχή West Country αυξάνει τον αριθμό των ημερών ανάπτυξης του χόρτου στη συγκεκριμένη περιοχή σε σύγκριση με άλλες περιοχές. Το χόρτο αυξάνεται επί περισσότερες από 220 ημέρες του έτους σε όλα τα μέρη της περιοχής West Country, το οποίο δεν ισχύει για καμία άλλη περιοχή της Βρετανίας, ενώ σε ορισμένα τμήματα η περίοδος ανάπτυξης του χόρτου ξεπερνά σε διάρκεια τις 300 ημέρες. Ως αποτέλεσμα, τα βοοειδή που παράγονται στην περιοχή West Country έχουν μεγαλύτερη πρόσβαση σε χόρτο και προϊόντα χόρτου απ' ό,τι τα παραγόμενα στις περισσότερες άλλες περιοχές της Βρετανίας ή και σε άλλες χώρες της ΕΕ.

Οι τιμές αυτές επιτυγχάνονται στο κρέας βοοειδών που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί στην περιοχή West Country της Αγγλίας, όπου τα ζώα έχουν πρόσβαση σε νωπό χόρτο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι σε άλλες περιοχές, λόγω του θερμού υγρού κλίματος, και όπου τα συστήματα παραγωγής βασίζονται στην εκτατική κτηνοτροφία με διατροφή με χόρτο. Οι αλλαγές του κλίματος στο μέλλον είναι πιθανόν να ευνοήσουν την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας με χόρτο στην περιοχή West Country ακόμη περισσότερο από ό,τι σήμερα.

Η Meat South West εκτιμά τη συνολική συνεισφορά του τομέα του κόκκινου κρέατος στην οικονομία της περιοχής West Country σε 3 δισ. λίρες ετησίως και σε 28 000 θέσεις απασχόλησης. Η συνέχιση της κτηνοτροφικής παραγωγής είναι ουσιαστικής σημασίας για την προστασία του περιβάλλοντος και της πολιτιστικής κληρονομιάς της· περιοχής. Πράγματι, το εν λόγω ειδικό περιβάλλον αποτελεί τη βάση για τα χαρακτηριστικά που είναι εγγενώς αναπτυγμένα στο προϊόν «West Country Beef», ως συνέπεια του γεγονότος ότι προέρχεται από ζώα που εκτρέφονται στην περιοχή.

Ιστορικά, οι συνηθέστερες φυλές βοοειδών στην περιοχή είναι οι South Devon και Ruby Red. Ωστόσο, πολλές αυτόχθονες και ηπειρωτικές φυλές είναι επίσης πολύ κατάλληλες για το τοπίο της περιοχής και έχουν καλή επίδοση στους λειμώνες της. Το προϊόν «West Country Beef» μπορεί συνεπώς να παράγεται από οποιαδήποτε φυλή βοοειδών. Η ποικιλομορφία των τοπίων επιτρέπει την ύπαρξη διαστρωματοποιημένου κτηνοτροφικού κλάδου εντός των ορίων της περιοχής. Οι ορεινές περιοχές Exmoor, Dartmoor και Bodmin Moor παρέχουν τα εδάφη αναπαραγωγής και θερινής βοσκής για τα παραδοσιακά κοπάδια βοοειδών, ενώ οι πεδινοί λειμώνες και οι παράκτιες περιοχές, όπου το χόρτο συνεχίζει να αναπτύσσεται κατά το μεγαλύτερο τμήμα του έτους, προσφέρουν ιδανικούς βοσκότοπους τελειοποίησης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ([3])]

http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-beef-pgi-final-20121127.pdf

---

([3]) Βλέπε υποσημείωση 2.

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 231/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1].

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [2]

«YORKSHIRE WENSLEYDALE»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

«Yorkshire Wensleydale»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3 Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1*

Το τυρί «Yorkshire Wensleydale» είναι ένα τυρί πεπιεσμένης μάζας από αγελαδινό γάλα. Μπορεί να παρασκευαστεί είτε με νωπό, μη επεξεργασμένο γάλα είτε με παστεριωμένο γάλα.

Το «Yorkshire Wensleydale» μορφοποιείται σε παραδοσιακές βαρελοειδείς/κυλινδρικές μήτρες, των οποίων το βάρος κυμαίνεται από 500 γραμμάρια έως 21 χιλιόγραμμα καθώς και σε μήτρες κυβικού σχήματος, βάρους 20 χιλιογράμμων. Το τυρί μπορεί να πωληθεί ως τυρί μικρής διάρκειας ωρίμανσης στις δύο εβδομάδες αλλά μπορεί, επίσης, να έχει υποβληθεί σε ωρίμαση έως και δώδεκα εβδομάδες ανάλογα με το απαιτούμενο επίπεδο ωρίμασης.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τυριού είναι τα ακόλουθα:

— pH: 4,4 έως 5,4,

— ξηρή ουσία: ελάχιστο 54 %,

— λιπαρές ύλες: ελάχιστο 48 % επί ξηρού,

— χλωριούχο νάτριο: ανώτατο όριο 2,2 %.

Χαρακτηριστικά του τυριού:

— σύσταση: σκληρή, ελαφρώς συμπαγής & φολιδωτή,

— χρώμα: λευκό έως λευκοκίτρινο,

— άρωμα: γαλακτικό, ελαφρώς όξινο, που αποκτά έντονες νότες και παραμένει γενικά για μακρύ διάστημα στα τυριά μεγάλης διάρκειας ωρίμασης

— γεύση: ελαφρώς όξινη, γλυκίζουσα και μελωμένη αφού γίνει έντονη και ευχάριστη στα τυριά μεγάλης διάρκειας ωρίμασης. Ευχάριστη και ιδιαίτερη επίγευση,

— όψη: γαλακτώδης λευκή και ελαφρώς πορώδης,

— υφή: συμπαγής αλλά ελαφρώς εύθρυπτη & φολιδωτή.

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Τα μικροβιολογικά όρια είναι τα ακόλουθα:

— Escherichia coli: < 100 αποικίες/γραμμάριο,

— Staphylococcus aureus: < 100 αποικίες/γραμμάριο,

— είδη σαλμονέλας: απουσία σε 25 γραμμάρια.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι ειδικοί ζυμεγέρτες τυροκομίας αναπτύσσονται από μια διαθέσιμη στο εμπόριο πρωτογενή καλλιέργεια. Οι μητρικές καλλιέργειες «αφυπνίζονται» από τη λυοφιλιωμένη κατάστασή τους και αναπτύσσονται μεμονωμένα μέχρις ότου εισέλθουν στο γάλα για να δράσουν επιτυγχάνοντας την οξίνισή του. Για τον σκοπό αυτό, εφαρμόζεται συνήθως τριήμερος κύκλος ανάπτυξης 18 μητρικών καλλιεργειών, σε 3 ομάδες των 6. Κάθε ημέρα προσδιορίζονται οι 3 καλύτερες από κάθε ομάδα, με βάση την ηλικία και τη ζωτικότητά τους. Στη συνέχεια, αυτές οι καλλιέργειες αναπτύσσονται σε μεγάλες δεξαμενές που έπειτα συνδυάζονται αμέσως πριν από την παρασκευή του τυριού και χρησιμοποιούνται ως ζυμεγέρτης κατά τη συγκεκριμένη ημέρα.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

—

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα ακόλουθα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής Wensleydale, η οποία περιγράφεται στην ενότητα 4 κατωτέρω.

— Παστερίωση του γάλακτος, εάν είναι σκόπιμη.

— Το γάλα μεταφέρεται σε τυρολέβητες, προστίθεται χύδην ζυμεγέρτης και το σύνολο αναδεύεται κατά την περίοδο ωρίμασης.

— Προστίθεται η πυτιά και το γάλα αφήνεται να πήξει.

— Το πηγμένο γάλα τεμαχίζεται για να ελευθερωθεί το τυρόπηγμα από τον ορό γάλακτος. Το τυρόπηγμα και ο ορός γάλακτος «ζεματίζονται» (με θέρμανση από τα τοιχώματα του λέβητα με σκοπό τη συμπύκνωση των σωματιδίων του τηροπήγματος και την αποβολή ακόμη περισσότερης υγρασίας) και αναδεύονται μέχρι να σταθεροποιηθεί το τηρόπηγμα και να στραγγιστεί ο ορός γάλακτος.

— Κοπή, ανατροπή και ανάδευση του τυροπήγματος με σκοπό την επίτευξη της επιθυμητής υφής και υγρασίας του τηροπήγματος.

— Χειρωνακτική αλάτιση του τυροπήγματος.

— Τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες.

— Συμπίεση.

— Περίδεση (κατά περίπτωση) και πρώτη συσκευασία.

— Αρχικό στάδιο ωρίμασης για τουλάχιστον 1 εβδομάδα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Πρόκειται για την κοιλάδα Wensleydale στο North Yorkshire, με κέντρο την εμπορική πόλη Hawes. Η εν λόγω περιοχή οριοθετείται από τις πόλεις Sedbergh (συμπεριλαμβανόμενη), στα δυτικά, και Bedale, στα ανατολικά. Συνορεύει, νοτίως, με τις κοιλάδες Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale και την πόλη Ripon και, βορείως, με την κοιλάδα Swaledale.

Η περιοχή που οριοθετείται ανωτέρω είναι συνώνυμη με την παρασκευή του τυριού Yorkshire Wensleydale και έχει ως βάση την παραδοσιακή και ιστορική περιοχή όπου παρασκευάζεται το τυρί Yorkshire Wensleydale εδώ και αιώνες. Σήμερα υπάρχουν μόνο δύο εγκαταστάσεις που συνεχίζουν να παρασκευάζουν το Yorkshire Wensleydale — τα τυροκομεία στις πόλεις Hawes και Kirkby Malzeard.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η αίτηση βασίζεται σε μια συγκεκριμένη ποιότητα και στη φήμη που αποδίδονται στη γεωγραφική προέλευση.

Η ιστορική τυροκομική παράδοση της περιοχής χρονολογείται αιώνες πριν. Το τυρί παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στην περιοχή από γάλλους κιστερκιανούς μοναχούς που εγκαταστάθηκαν τον 11ο και τον 12ο αιώνα. Σύμφωνα με στοιχεία, οι μοναχοί της κοιλάδας Wensleydale έγιναν ικανότατοι γεωργοί και απέκτησαν κτηνοτροφικές δεξιότητες, με αποτέλεσμα η παρασκευή τυριού από το γάλα να αποτελέσει πολύτιμη πηγή τροφής. Είναι γνωστό ότι το αρχικό μοναστηριακό τυρί παρασκευαζόταν από πρόβειο γάλα, αλλά μετά τη διάλυση των μοναστηριών, τον 16ο αιώνα, το αγελαδινό γάλα έγινε η κυρίαρχη πηγή γάλακτος.

Μετά τη διάλυση των μοναστηριών από τον Ερρίκο Η' στα μέσα του 16ου αιώνα, οι τυροκομικές δεξιότητες μεταβιβάστηκαν στους ντόπιους αγρότες, οι οποίοι παρασκεύαζαν τυρί ως τρόπο διατήρησης των πλεονασμάτων γάλακτος. Η παράδοση αυτή συνεχίστηκε μέχρι τον 20ο αιώνα, με τον Kit Calvert («The Complete Dalesman»/Ο απόλυτος άρχοντας της κοιλάδας) και πατρικό σύμβολο του Yorkshire Wensleydale κατά την περίοδο 1933-1966) να αναφέρει στο βιβλίο του «Kit Calvert of Wensleydale» (Ο Kit Calvert της κοιλάδας Wensleydale) ότι «… όταν κηρύχθηκε ο 2ος Παγκόσμιος Πόλεμος (1939), 173 σύζυγοι αγροτών έφτιαχναν τυρί στην κοιλάδα Wensleydale και τη γύρω περιοχή».

Το 1897, ο ντόπιος έμπορος καλαμποκιού και τροφίμων, Edward Chapman, έγινε ο πρώτος τυρέμπορος στην περιοχή, όταν άνοιξε το πρώτο τυροκομείο στην πόλη Hawes. Αγόραζε γάλα από τοπικές κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και παρήγε τυρί Wensleydale. Το τυροκομείο του Edward Chapman βρέθηκε στα πρόθυρα της χρεωκοπίας κατά την περίοδο ύφεσης της δεκαετίας του 1930, αλλά διασώθηκε από τον Kit Calvert, ο οποίος συγκέντρωσε τους πιστωτές και τους έπεισε να τον στηρίξουν προκειμένου να λειτουργήσει το τυροκομείο Hawes. Για τα επόμενα 30 έτη, ο Kit Calvert οικοδόμησε μια ακμάζουσα τυροκομική επιχείρηση, με δραστηριότητες στις πόλεις Hawes, Kirkby Malzeard, Masham και Coverham, την οποία πώλησε στον οργανισμό Milk Marketing Board (Οργανισμός Εμπορίας Γάλακτος) το 1966.

Το τυρί Yorkshire Wensleydale εξακολουθεί να παράγεται με μια συνταγή η οποία έχει αλλάξει ελάχιστα κατά τα 115 έτη που έχουν παρέλθει από την έναρξη της εμπορικής τυροκομίας, το 1897, στην πόλη Hawes. Η συνταγή που χρησιμοποιείται σήμερα είναι σχεδόν πιστό αντίγραφο εκείνων που χρησιμοποιούνταν και στις αγροικίες για πολλές γενιές. Μεγάλο μέρος της τυροκομικής διαδικασίας εκτελείται χειρωνακτικά, όπως συνέβαινε για πολλές γενιές, και το τυρί παρασκευάζεται με χύδην ζυμεγέρτες που λαμβάνονται με υποκαλλιέργεια και πολλαπλασιασμό ειδικά για το τυρί Yorkshire Wensleydale. Επομένως, οι δεξιότητες που απαιτούνται για την παραγωγή προϊόντος που να πληροί τις απαιτήσεις όσον αφορά την περιγραφή και τα πρότυπα ποιότητας του συγκεκριμένου τυριού, εξακολουθούν να είναι σήμερα το ίδιο σημαντικές όσο και στο παρελθόν. Φωτογραφικά τεκμήρια από την εποχή που άρχισε να διατίθεται στο εμπόριο το τυρί αυτό δείχνουν ότι οι μέθοδοι άλλαξαν ελάχιστα με την πάροδο του χρόνου.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το τυρί Yorkshire Wensleydale έχει υπόλευκο χρώμα με συμπαγή αλλά ελαστική, φολιδωτή και πορώδη υφή. Η εξωτερική επιφάνεια του τυριού έχει πιο κίτρινο χρώμα. Αυτό είναι η σφραγίδα γνησιότητας του χειροποίητου τυριού Yorkshire Wensleydale (ιδίως στα τυριά με υφασμάτινο περίβλημα). Το τυρί Yorkshire Wensleydale διαφέρει από το τυρί Wensleydale που παράγεται εκτός της οριοθετημένης περιοχής κατά το ότι έχει πιο μαλακή και κρεμώδη υφή, καθώς και πιο κρεμώδη, γλυκύτερη και λιγότερο όξινη γεύση από το συνηθισμένο Wensleydale. Η γεύση του Yorkshire Wensleydale είναι πιο σύνθετη, λόγω των μοναδικών ζυμεγερτών που χρησιμοποιούνται στην τυροκομική διαδικασία. Οι μοναδικοί χύδην ζυμεγέρτες επιλέγονται για την ικανότητά τους να παράγουν εξαιρετικές και σύνθετες γαλακτικές γεύσεις, καθώς και σταθερό και προβλέψιμο ρυθμό ανάπτυξης οξύτητας. Λόγω της μοναδικής συνταγής του, το Yorkshire Wensleydale μπορεί να καταναλωθεί ως ανώριμο «χλωρό» τυρί ή να αφεθεί να ωριμάσει προσεκτικά για πολλούς μήνες, ώστε να αναπτύξει πλούσια και γεμάτη γεύση.

Οι ζυμεγέρτες που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία παρασκευής του τυριού Yorkshire Wensleydale αποτελούν σημαντικό παράγοντα για την ποιότητα του τελικού τυριού. Οι χρησιμοποιούμενοι ζυμεγέρτες προέρχονται από μεσόφιλες αρωματικές καλλιέργειες, οι οποίες είτε είναι υποκαλλιέργειες παραδοσιακών μητρικών καλλιεργειειών, αναπτυσσόμενες καθημερινά, κατά τη διάρκεια της νύχτας, σε θρεπτικά υλικά για χύδην ζυμεγέρτες, ή προέρχονται από κατεψυγμένες ή λυοφιλιωμένες καλλιέργειες και επίσης αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της νύχτας στα ίδια θρεπτικά υλικά για χύδην ζυμεγέρτες — συνήθως ανασυσταθέν αποκορυφωμένο γάλα.

Οι πρωτογενείς καλλιέργειες είναι διαθέσιμες στο εμπόριο, αλλά υπο-καλλιεργούνται για μήνες. Οι μητρικές καλλιέργειες «αφυπνίζονται» από τη λυοφιλιωμένη κατάστασή τους και αναπτύσσονται και συντηρούνται ως μεμονωμένες καλλιέργειες καθ' όλο τον κύκλο ζωής τους. Εφαρμόζεται τριήμερος κύκλος ανάπτυξης 18 μητρικών καλλιεργειών, σε 3 ομάδες των 6. Σε καθημερινή βάση, προσδιορίζονται οι 3 καλύτερες καλλιέργειες κάθε ομάδας και έπειτα αναπτύσσονται σε μεγάλες δεξαμενές που, στη συνέχεια, συνδυάζονται αμέσως πριν από την παρασκευή του τυριού και χρησιμοποιούνται ως ζυμεργέρτης για την ημερήσια παραγωγή.

Οι μεμονωμένες καλλιέργειες αναπτύσσονται χωριστά, μέχρις ότου εισέλθουν στο γάλα για να δράσουν επιτυγχάνοντας την οξίνισή του. Οι 3 καλλιέργειες επιλέγονται με βάση την ηλικία και τη ζωτικότητά τους κατά την ημέρα της επιλογής και συνήθως αποτελούνται από μια νεαρκαλλιέργεια, μια άλλη μεσαίας ηλικίας και μια τρίτη πιο ώριμη καλλιέργεια. Καθώς μειώνονται η ζωτικότητα και οι επιδόσεις των μεγαλύτερης ηλικίας καλλιεργειών, οι τελευταίες συνέχεια απορρίπτονται και μια νέα καλλιέργεια «αφυπνίζεται» και εισάγεται στην ομάδα. Ωστόσο, μετά την αφύπνισή τους, ενδέχεται να παρέλθουν εβδομάδες ή μήνες μέχρι να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή τυριού. Καθώς οι εν λόγω καλλιέργειες συντηρούνται ως χωριστές μητρικές καλλιέργειες, αποκτούν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και αντοχές, καθώς και ανοσία έναντι των φάγων. Πρόκειται για ένα μοναδικό και πολύπλοκο σύστημα το οποίο χρησιμοποιείται στην παραγωγή του τυριού Yorkshire Wensleydale για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Η ποιότητα και η σύσταση αυτών των ζυμεγερτών συμβάλλουν σε πολλές πτυχές της τυροκομικής διαδικασίας και ως εκ τούτου, στην τελική ποιότητα του τυριού. Η προσθήκη των συγκεκριμένων ζυμεγερτών στο παστεριωμένο γάλα συμβάλλει στην αρχική οξύτητα του γάλακτος και διευκολύνει την πήξη του μετά την προσθήκη της πυτιάς.

Οι εν λόγω συγκεκριμένοι ζυμεγέρτες ευθύνονται ουσιαστικά για τη σταθερή ανάπτυξη οξύτητας σε όλη την τυροκομική διαδικασία, από την προσθήκη πυτιάς μέχρι την αλάτιση. Οι συγκεκριμένες καλλιέργειες, οι οποίες είναι ένα μίγμα βακτηρίων που παράγουν οξέα και βακτηρίων που παράγουν γεύση, αποτελούν έναν από τους δύο βασικούς παράγοντες που διαμορφώνουν τη γεύση και την υφή του τελικού τυριού. Η ποιότητα του γάλακτος είναι ο δεύτερος βασικός παράγοντας που συμβάλλει στην τελική γεύση του τυριού. Επίσης, η δράση των ζυμεγερτών συνεχίζεται για πολύ καιρό μετά την παρασκευή του τυριού στο τυροκομείο. Οι καλλιέργειες συνεχίζουν να δρουν καθ' όλη τη διαδικασία της ωρίμασης του τυριού, επηρεάζοντας τη γεύση, την υφή και την όψη.

Η τυροκομική διαδικασία απαιτεί τη στενή παρακολούθηση κάθε τυρολέβητα, με τεκμηρίωση για όλους τους χρόνους, τις θερμοκρασίες και τα επίπεδα οξύτητας που καταγράφονται. Η ειδίκευση, η πείρα και η γνώση των τυροκόμων και του τεχνικού προσωπικού, καθώς και ικανότητα προσδιορισμού των διαφόρων παραγόντων που επηρεάζουν την τυροκομική διαδικασία ανά ημέρα και ανά τυρολέβητα, είναι απαραίτητα στοιχεία για να διασφαλιστεί ότι το τυρί Yorkshire Wensleydale έχει σταθερή ποιότητα. Οι εν λόγω παράγοντες είναι, μεταξύ άλλων, οι εποχιακές διακυμάνσεις της ποιότητας του γάλακτος (εαρινό, θερινό ή χειμερινό γάλα), οι επιδόσεις των ζυμεγερτών (τρόπος και χρόνος αποβολής καλλιεργειών ή εισαγωγής νέων) και οι επιπτώσεις των καιρικών συνθηκών. Λόγω των ζωντανών καλλιεργειών και της φυσικά μεταβαλλόμενης ποιότητας του γάλακτος, καμιά ημέρα δεν μπορεί είναι ίδια με την επόμενη. Ο ρυθμός της παρασκευής μπορεί να είναι γρήγορος ή αργός και, επομένως, για να διασφαλιστεί η παρασκευή τυριού με σταθερή ποιότητα, η διαδικασία βασίζεται στην ειδίκευση, την πείρα και την τεχνογνωσία των ειδικά εκπαιδευμένων τυροκόμων.

Για την παραγωγή τυριού Yorkshire Wensleydale με σταθερή και καλή ποιότητα, ο τυροκόμος ενδέχεται να προβεί σε προσαρμογές σε κάθε φάση της διαδικασίας — για παράδειγμα, οι χρόνοι «ωρίμασης» μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με το αν οι ζυμεγέρτες είναι ταχείας ή βραδείας δράσης. Επίσης, οι θερμοκρασίες ζεματίσματος μπορεί να αλλάξουν για να ελέγχονται ο ρυθμός ανάπτυξης οξύτητας, η ταχύτητα/ο ρυθμός με τον οποίο ελευθερώνεται ο ορός γάλακτος και το μέγεθος των τεμαχίων τυροπήγματος, ενώ ο χρόνος κατά τον οποίο προστίθεται το αλάτι και η ποσότητα που προστίθεται εξαρτώνται εξ ολοκλήρου από τον ρυθμό αύξησης της οξύτητας κατά τη διάρκεια της παρασκευής, ο οποίος επίσης βασίζεται στο κατά πόσον οι καλλιέργειες είναι ταχείας ή βραδείας δράσης.

Όλες οι βασικές τυροκομικές παράμετροι που τηρούνται κατά την παρασκευή του Yorkshire Wensleydale, συμπεριλαμβανομένων της ποσότητας και του είδους των ζυμεγερτών, των περιόδων ωρίμασης, του χρόνου προσθήκης της πυτιάς, της χρονικής διάρκειας του και των θερμοκρασιών ζεματίσματος, καθώς και της χρονικής διάρκειας ανάδευσης, σε συνδυασμό με το ρυθμό αύξησης της οξύτητας και την τελική οξύτητα κατά την αλάτιση, είναι ειδικές για το Yorkshire Wensleydale και για το συγκεκριμένο είδος τυριού και διαφέρουν από τις αντίστοιχες των πιο διαδεδομένων στην αγορά τυριών Wensleydale μαζικής παραγωγής, τα οποία παράγονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Όταν οι κιστερκιανοί μοναχοί εγκαταστάθηκαν στην κοιλάδα Wensleydale κατά τη διάρκεια του 11ου και 12ου αιώνα, έφεραν μαζί τους τις τυροκομικές τους δεξιότητες, οι οποίες στη συνέχεια μεταβιβάστηκαν στους ντόπιους αγρότες. Το τυρί Yorkshire Wensleydale εξακολουθεί να παρασκευάζεται με μια συνταγή που έχει παραμείνει σε μεγάλο βαθμό αμετάβλητη από το 1897 που άρχισε να αναπτύσσεται στην περιοχή η εμπορική τυροκομία. Η συνταγή που χρησιμοποιείται σήμερα είναι σχεδόν πιστό αντίγραφο των διαδικασιών παρασκευής χειροποίητου τυριού που εφαρμόζονταν για πολλές γενιές. Οι συγκεκριμένοι ζυμεγέρτες που λαμβάνονται με υποκαλλιέργεια και πολλαπλασιασμό ειδικά για το Yorkshire Wensleydale, σε συνδυασμό με τις δεξιότητες που απαιτούνται για την παραγωγή προϊόντος που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις, όσον αφορά την περιγραφή και τα πρότυπα ποιότητας του συγκεκριμένου τυριού, εξακολουθούν να είναι σήμερα το ίδιο σημαντικές όσο και στο παρελθόν.

Τα μοναδικά χαρακτηριστικά γεύσης, υφής και όψης του Yorkshire Wensleydale, με τη γλυκιά, γαλακτώδη και γαλακτική γεύση και με την εύθρυπτη και φολιδωτή υφή, είναι όλα αποτέλεσμα των μοναδικών ζυμεγερτών, της ατμόσφαιρας του τυροκομείου, καθώς και της γνώσης και της ειδίκευσης των τυροκόμων και της δεξιότητάς τους να παρασκευάζουν ένα τυρί τόσο σταθερής ποιότητας.

Εκτός από την ειδίκευση και την εργασία που υπεισέρχονται στην τυροκομική διαδικασία, η φήμη του προϊόντος είναι αυτή που έχει τη μεγαλύτερη επίδραση στην ιδιοτυπία του. Η φήμη του τυριού Yorkshire Wensleydale βασίζεται στην ποιότητα, τη σταθερότητα, την προέλευση και την αυθεντικότητα.

Η φήμη του Yorkshire Wensleydale είναι σημαντική. Το τυρί Wensleydale γεννήθηκε στην οριοθετημένη περιοχή κατά τη διάρκεια του 11ου και 12ου αιώνα και έκτοτε συνέχισε την εξέλιξή του. Το τυρί Wensleydale παρασκευαζόταν αποκλειστικά στην οριοθετημένη περιοχή, μέχρι και τον 20ό αιώνα, όταν το είδος και η ονομασία του αντιγράφηκαν από τους τυροκόμους όλης της χώρας και μετατράπηκε σε ένα γενικότερο είδος τυριού που ονομάστηκε Wensleydale. Ωστόσο, η παράδοση στην τυροκομία με μια διαχρονικά αναγνωρισμένη συνταγή συνεχίστηκε αδιάλειπτα στις οριοθετημένες περιοχές. Οι τυροκόμοι της οριοθετημένης περιοχής έχουν βιώσει ακμή και παρακμή. Πράγματι, η τυροκομία σχεδόν σταμάτησε στο Wensleydale κατά την ύφεση της δεκαετίας του 1930, αλλά διασώθηκε από τον Kit Calvert. Η καταστροφή απετράπη το 1992, όταν η Dairy Crest τελικά συμφώνησε να πωλήσει το τυροκομείο της πόλης Hawes σε μια ομάδα διαχείρισης μετά την παύση της λειτουργίας του. Οι οικογενειακές κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις του Wensleydale προμήθευαν γάλα για την παρασκευή τυριού για πολλές γενιές και διαδοχικές γενιές τυροκόμων μετέτρεψαν αυτό το γάλα σε ένα βραβευμένο και περιζήτητο τυρί.

Σήμερα, το Yorkshire Wensleydale διατίθεται από όλες τις μεγάλες επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου του Ηνωμένου Βασιλείου, σε ανεξάρτητα καταστήματα εκλεκτών ειδών διατροφής και σε ολόκληρο τον κλάδο παροχής υπηρεσιών εστίασης. Το Yorkshire Wensleydale ενισχύει, επίσης, τη θέση του σε πολλές εξαγωγικές αγορές, όπως οι ΗΠΑ και ο Καναδάς, όπου αναγνωρίζεται ως τυρί κορυφαίας ποιότητας με υψηλή προστιθέμενη αξία, καθώς διαθέτει αληθινές ρίζες προέλευσης και αυθεντικότητας.

Το Yorkshire Wensleydale έχει κερδίσει πολλά βραβεία και διακρίσεις όλα αυτά τα χρόνια. Παραδείγματα των βραβείων αυτών είναι τα βραβεία Best Territorial Cheese (καλύτερο τοπικό τυρί) και Reserve Supreme Champion (τυρί ανώτερης ποιότητας) στη Διεθνή Έκθεση Τυριών στο Nantwich το 2000, καθώς και το βραβείο Best British Cheese (καλύτερο βρετανικό τυρί) και χρυσό μετάλλιο στα Παγκόσμια Βραβεία Τυριών του 2004.

Το τυρί Yorkshire Wensleydale είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη γεωγραφική περιοχή στο μυαλό των καταναλωτών. Το προϊόν παρουσιάζεται σε πολλούς τουριστικούς οδηγούς που απευθύνονται στους επισκέπτες της περιοχής, γεγονός που έχει ενισχύσει τη φήμη του, τόσο στην άμεση γεωγραφική περιοχή, όσο και πέρα από αυτή, με αποτέλεσμα το προϊόν να είναι περιζήτητο ως τυρί ανώτερης ποιότητας σε κάθε είδους καταστήματα λιανικής πώλησης, αλλά και σε εστιατόρια. Επίσης, πολυάριθμες αναφορές στο τυρί γίνονται σε βιβλία μαγειρικής, ιστορίας και λογοτεχνίας.

Το Yorkshire Wensleydale πωλείται στα πιο γνωστά καταστήματα τυριών και καταστήματα εκλεκτών ειδών διατροφής των μεγάλων πόλεων σε όλο το Ηνωμένο Βασίλειο και στο εξωτερικό. Τα καταστήματα Harrods, Fortnum & Mason και John Lewis του Λονδίνου αγοράζουν μεγάλες ποσότητες του εν λόγω τυριού, καθώς είναι το γνήσιο τυρί Wensleydale με αυθεντική προέλευση και απόλυτη γευστική ποιότητα. Το Yorkshire Wensleydale διατίθεται σε καταστήματα λιανικής πώλησης προϊόντων ανώτερης ποιότητας στο Μανχάταν και το Χονγκ Κονγκ. Το κατάστημα Neals Dairy Yard του Λονδίνου, ένα από τα κορυφαία καταστήματα λιανικής πώλησης τυριών του Ηνωμένου Βασιλείου, με αναγνωρισμένο κύρος στα βιοτεχνικά και στα χειροποίητα τυριά της χώρας, πωλεί μόνο το Yorkshire Wensleydale της πόλης Hawes ως τυρί Wensleydale, λόγω των χαρακτηριστικών ιδιοτήτων και της αυθεντικότητάς του.

Διάφοροι διεθνούς φήμης σεφ, όπως ο Jamie Oliver και η Rosemary Shrager, χρησιμοποιούν το Yorkshire Wensleydale στις συνταγές τους και στις πιατέλες με τυριά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ([3])]

https://whitehall-admin.production.alphagov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf

---

([3]) Βλέπε υποσημείωση 2.

Το EUR-Lex (http://new.eur-lex.europa.eu) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: http://europa.eu

Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL