

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 231



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

56e jaargang
9 augustus 2013

Nummer Inhoud Bladzijde

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2013/C 231/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6972 — BC Partners/Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken) ⁽¹⁾	2

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2013/C 231/05	Wisselkoersen van de euro	3
---------------	---------------------------------	---

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2013/C 231/06	Kennisgeving inzake de aanvraag voor een exploratievergunning voor vloeibare en gasvormige koolwaterstoffen, genaamd „Case la Rocca” — Regio Sicilië — Regionaal ministerie voor Energie en Openbare Nutsvoorzieningen — Regionaal directoraat voor energie — Regionaal bureau voor koolwaterstoffen en geothermie (U.R.I.G.)	4
---------------	---	---

V Adviezen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2013/C 231/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	8

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2013/C 231/10	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	9
2013/C 231/11	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	14
2013/C 231/12	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	20



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

(Mededelingen)

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6972 — BC Partners/Springer Science + Business Media)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2013/C 231/01)

Op 31 juli 2013 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32013M6972. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2013/C 231/02)

Op 25 juli 2013 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32013M6961. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2013/C 231/03)

Op 11 december 2012 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32012M6697. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2013/C 231/04)

Op 15 mei 2013 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
 - in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32013M6891. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.
-

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

8 augustus 2013

(2013/C 231/05)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,3360	AUD	Australische dollar	1,4726
JPY	Japanse yen	128,68	CAD	Canadese dollar	1,3909
DKK	Deense kroon	7,4574	HKD	Hongkongse dollar	10,3626
GBP	Pond sterling	0,86200	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6747
SEK	Zweedse kroon	8,6828	SGD	Singaporese dollar	1,6848
CHF	Zwitserse frank	1,2307	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 486,97
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	13,1930
NOK	Noorse kroon	7,8840	CNY	Chinese yuan renminbi	8,1771
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,5038
CZK	Tsjechische koruna	25,816	IDR	Indonesische roepia	13 743,95
HUF	Hongaarse forint	298,91	MYR	Maleisische ringgit	4,3373
LTL	Litouwse litas	3,4528	PHP	Filipijnse peso	58,193
LVL	Letlandse lat	0,7028	RUB	Russische roebel	44,0086
PLN	Poolse zloty	4,2066	THB	Thaise baht	41,750
RON	Roemeense leu	4,4540	BRL	Braziliaanse real	3,0760
TRY	Turkse lira	2,5708	MXN	Mexicaanse peso	16,9438
			INR	Indiase roepie	81,3110

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekursen.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

KENNISGEVING INZAKE DE AANVRAAG VOOR EEN EXPLORATIEVERGUNNING VOOR VLOEIBARE EN GASVORMIGE KOOLWATERSTOFFEN, GENAAMD „CASE LA ROCCA”

REGIO SICILIË

REGIONAAL MINISTERIE VOOR ENERGIE EN OPENBARE NUTSVOORZIENINGEN — REGIONAAL DIRECTORAAT VOOR ENERGIE

REGIONAAL BUREAU VOOR KOOLWATERSTOFFEN EN GEOTHERMIE (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

De firma Irminio S.r.l. — met hoofdzetel te Palermo, Italia, Via Principe di Villafranca, 50 — 90139 — ingeschreven bij de Kamer van Koophandel van Palermo onder nummer 03922140821 (btw-nummer/belastingnummer), en nr. 160160 („REA”, economisch-administratief register), heeft op 3 april 2013 een aanvraag ingediend, gericht tot de regionale minister van Energie en Openbare Nutsvoorzieningen, de bevoegde autoriteit voor het verlenen van mijnbouwvergunningen in de regio Sicilië, gevestigd aan de viale Campania 36 — 90144 Palermo, Italia, waarin die maatschappij verzocht haar in de zin van de Regionale Wet nr. 14 van 3 juli 2000 een exploratievergunning voor vloeibare en gasvormige koolwaterstoffen te verlenen, in het gebied genaamd „Case la Rocca”, met een oppervlakte van 8 000 ha (80 km²) op het grondgebied van de provincie Ragusa, gemeente Ragusa. Het gebied is op de kaart (Foglio) van het I.G.M.I. (Istituto Geografico Militare — Militair Geografisch Instituut) nr. 276 aangegeven als „Ragusa”, op een schaal van 1:100 000 en op de detailkaarten (*Tavolette*) van het I.G.M.I. met nrs. 276 IV SO „Donnafugata”, 276 III NE „Donnalucata”, 276 IV SE „Monte Renna” en 276 IV NE „Comiso”.

De omtrek van het gebied waarvoor een vergunning is aangevraagd, vormt een onregelmatige veelhoek wanneer de punten „A”, „B”, „C”, „D”, „E”, „F”, „G” en „H” door een ononderbroken lijn met elkaar worden verbonden.

Bovengenoemde punten zijn als volgt omschreven:

- A. Hoekpunt dat samenvalt met hoekpunt „O” van de vergunningsaanvraag „Contrada Giardinello” een punt gelegen op de noordelijke hoek van Casa Veninata in het buurtschap „Contrada Stanislao”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV SO „Donnafugata”;
- B. Hoekpunt dat samenvalt met hoekpunt „N” van de vergunningsaanvraag „Contrada Giardinello”. Een punt gelegen op de noordelijke hoek van het huis op 580 m boven zeeniveau in het buurtschap „Contrada Castiglione”, ongeveer 350 m ten noordnoordwesten van „Villa Arezzo”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV NE „Comiso”;
- C. Punt dat samenvalt met hoekpunt „B” van de concessie „S. Anna”. Punt gelegen op de noordoostelijke hoek van „Casa Cosentino” in het buurtschap „Contrada Cento pozzi”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV NE „Comiso”;

- D. Punt dat samenvalt met hoekpunt „A” van de concessie „S. Anna”. Punt gelegen op het zuidelijke hoekpunt van het gebouw „Villa Monelli” in het buurtschap „Contrada Badia”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV SE „Monte Renna”;
- E. Punt dat samenvalt met hoekpunt „E” van de concessie „S. Anna”. Punt gelegen op het noordelijke hoekpunt van „Casa Nifosi”, op 446 m boven zeeniveau, in het buurtschap „Contrada Giubiliana”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV SE „Monte Renna”;
- F. Punt dat samenvalt met hoekpunt „D” van de concessie „S. Anna”. Punt gelegen op de Westelijke hoek van het kruispunt op 577 meter boven zeeniveau nabij het buurtschap „Contrada Cimillà”, tussen de kilometerpalen 5 en 6 van de weg die Ragusa verbindt met Marina di Ragusa. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV SE „Monte Renna”;
- G. Hoekpunt dat samenvalt met hoekpunt „G” van de concessie „Ragusa” en met hoekpunt „B” van de concessie „Irminio”. Het betreft een kalkstenen paal op het westelijke hoekpunt van „Case Arezzo” in het buurtschap „Contrada Pozzillo”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 IV SE „Monte Renna”;
- H. Hoekpunt dat samenvalt met hoekpunt „P” van de vergunningsaanvraag „Contrada Giardinello”. punt gelegen in de zuidoostelijke hoek van het huis gelegen in het buurtschap „Contrada Perrone”, op ongeveer 75 m boven zeeniveau, 325 m ten zuidoosten van het buurtschap „Contrada Perro-nello”. Het is terug te vinden op detailkaart 276 III NE „Donnalucata”.

Geografische coördinaten

Punt	Oosterlengte (M. Mario)	Noorderbreedte
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"

Punt	Oosterlengte (M. Mario)	Noorderbreedte
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"

Geïnteresseerde bedrijven kunnen binnen een termijn van 90 dagen na publicatie van deze mededeling in het *Publicatieblad van de Europese Unie* verzoeken eveneens in aanmerking te komen voor een vergunning voor deze zone; aanvragen die na deze termijn worden ontvangen komen niet meer in aanmerking. Het decreet waarmee de exploratievergunning wordt verleend, wordt uitgevaardigd binnen zes maanden na afloop van de termijn voor het indienen van concurrerende aanvragen. Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Richtlijn 94/22/EG, wordt hierbij ook gemeld dat de criteria op basis waarvan vergunningen voor de prospectie, de exploratie en de productie van koolwaterstoffen worden verleend, reeds zijn bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* C 396 van 19 december 1998, onder verwijzing naar de bepalingen van wetgevingsdecreet nr. 625 van de president van de Italiaanse Republiek van 25 november 1996 (als gepubliceerd in het Staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 293 van 14 december

1996) tot omzetting en toepassing van bovengenoemde richtlijn in Italiaans recht, en zijn gepreciseerd bij wet nr. 14 van de Regio Sicilië van 3 juli 2000 (als gepubliceerd in het officiële publicatieblad van de Regio Sicilië nr. 32 van 7 juli 2000).

De voorwaarden en eisen inzake de uitoefening of beëindiging van de activiteit zijn omschreven in bovengenoemde wet nr. 14 van de Regio Sicilië van 3 juli 2000, en in het modelbestek (Disciplinare Tipo) dat is vastgelegd bij Decreet nr. 91 van 30 oktober 2003 en Decreet nr. 88 van 20 oktober 2004 van de Regionale minister voor Industrie en is gepubliceerd in respectievelijk het *Publicatieblad van de Regio Sicilië* nr. 49 van 14 november 2003 en deel I, nr. 46 van 5 november 2004.

Het aanvraagdossier is neergelegd en ter inzage beschikbaar op het volgende adres: Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia del Dipartimento Regionale dell'Industria e delle Miniere (Regionaal bureau voor koolwaterstoffen en geothermie van het Regionaal departement van Industrie en Mijnbouw), Via Ugo La Malfa nr. 101 C.A.P. 90146 Palermo Italia.

Hoofdingenieur

Dr. Ir. Salvatore GIORLANDO

V

(Adviezen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren)

(Voor de EER relevante tekst)

(2013/C 231/07)

1. Op 1 augustus 2013 ontving de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ waarin is medegedeeld dat de onderneming Avnet EMG GmbH („Avnet”, Duitsland), een volledige dochteronderneming van Avnet Inc. („Avnet Inc.”, Verenigde Staten), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over de onderneming MSC Investoren GmbH („MSC”, Duitsland) door de aankoop van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- voor Avnet: distributie van elektronische componenten, computerproducten en technologiediensten,
- voor MSC: distributie van elektronische componenten.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de EG-concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)
(Voor de EER relevante tekst)
(2013/C 231/08)

1. Op 2 augustus 2013 ontving de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ waarin is medegedeeld dat de onderneming Banco Popular Español SA („Banco Popular”, Spanje) en Group Crédit Mutuel („Crédit Mutuel”, Frankrijk) gezamenlijke zeggenschap verwerven over een nieuw opgerichte onderneming („ATM Business”, Spanje), die een volwaardige gemeenschappelijke onderneming in de zin van artikel 3, lid 4, van de EG-concentratieverordening vormt.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- voor Banco Popular SA: zakelijke bankdiensten, bankdiensten ten behoeve van particulieren en kleine partijen, investeringsbankieren en wholesale banking, alsook het verstrekken van verzekeringsdiensten,
- voor Group Crédit Mutuel: bankdiensten ten behoeve van particulieren en kleine partijen en verzekering,
- voor ATM Business: verstrekken van de diensten die nodig zijn voor de autorisatie, gegevensvastlegging, proces, afwikkeling en afstemming van geldautomaattransacties die door in Spanje gevestigde kaarthouders zijn verricht.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens de concentratieverordening.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical)****Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2013/C 231/09)

1. Op 2 augustus 2013 ontving de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ waarin is medegedeeld dat de onderneming M&G Investment Management Limited („M&G”, Verenigd Koninkrijk), die onder zeggenschap staat van Prudential plc (Verenigd Koninkrijk), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de uitsluitende zeggenschap verkrijgt over de groep ondernemingen Alliance Medical („Alliance Medical”, Verenigd Koninkrijk) door middel van een schulden/aandelenruil.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- voor M&G: een volledige dochteronderneming van Prudential plc, een internationale verzekeringsgroep, en de afdeling investeringsbeheer van Prudential plc in Europa,
- voor Alliance Medical: hoofdzakelijk het verstrekken van geoutsourceerde diensten op het gebied van diagnostische beeldvorming voor ziekenhuizen en dokterspraktijken, en de vervaardiging en distributie van radiofarmaceutica en tracers die voor diagnostische beeldvorming worden gebruikt.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van de EG-concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens de EG-concentratieverordening ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32 („mededeling betreffende een vereenvoudigde procedure”).

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 231/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾****„WEST COUNTRY LAMB”****EG-nummer: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007****BGA (X) BOB ()****1. Naam**

„West Country Lamb”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„West Country Lamb” is de naam die wordt gegeven aan karkassen, halve karkassen of delen lamsvlees van schapen die zijn geboren en opgefokt in de regio West Country in Engeland en die in overeenstemming met de norm van Meat South West (MSW) of een gelijkwaardige norm zijn geslacht.

Bij de slacht mogen de schapen niet ouder zijn dan twaalf maanden. Het vlees van dieren die i) geboren zijn vóór 1 oktober van het jaar en die ii) worden geslacht tussen 1 januari en 30 april van het volgende jaar moet besterven. Dit kan minstens vijf dagen koeling omvatten tussen de slacht en de verkoop aan de eindklant of een van de bestervingsprocessen die zijn beschreven in de Lamb Blueprint 1994 van de Meat & Livestock Commission (waaronder elektrische stimulatie en het karkas aan de heup ophangen). Het afmestgewicht moet tussen 9 kg en 26 kg doodgegewicht bedragen.

De specifieke voeding, die voornamelijk uit gras bestaat, verbetert de scheikundige samenstelling van het spierweefsel (zie tabel 1 hieronder) en verbetert daarnaast ook de organoleptische eigenschappen van het vlees in vergelijking met dat van schapen die krachtvoer krijgen.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Tabel 1

Vetzuursamenstelling (mg/100 g) en vitamine E-gehalte (mg/kg) van lamslendenvlees

	Gras	Krachtvoer
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Vitamine E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ linolzuur⁽²⁾ linoleenzuur⁽³⁾ eicosapentaëenzuur⁽⁴⁾ docosahexaëenzuur

Dit leidt tot vlees met een vollere smaak, dat zorgt voor een uitstekende gastronomische ervaring. De kleur van het vet gaat van wit tot crèmekleurig, maar door de specifieke voeding is het vet doorgaans crèmekleurig. De kleur van het vlees varieert van roze tot donkerrood, waarbij de besterving leidt tot een donkerder rode kleur. De specificatie voor de indelingscriteria van geslachte dieren (op basis van het EUROP-systeem) dat de optimale gastronomische kwaliteit garandeert, is:

- Karkassen ingedeeld bij beveleedheidsklasse R of beter, met vetgehalte 2 tot 3H;
- Karkassen met een gewicht van minder dan 15 kg kunnen onder beveleedheidsklasse O vallen.

Toenemend vetgehalte =>								
Betere beveleedheid =>		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
	E							
	U							
	R							
	O		9-15 kg	9-15 kg	9-15 kg			
	P							

De omvang van de karkassen kan verschillen, afhankelijk van de marktvoorkeuren en de schapensoort.

Na de slacht wordt „West Country Lamb” in een aantal vormen in de handel gebracht:

- heel karkas, zonder oneetbaar slachtafval, huid, kop en onderpoten. De nieren en het bijbehorende vet worden soms niet verwijderd;
- half karkas: de helft van het karkas, verkregen door een overlangse doorsnede;
- eerste deelstukken: worden verkregen door de (halve) karkassen in kleinere, herkenbare stukken te snijden (om te voldoen aan de voorkeuren van de klant). Deze deelstukken kunnen met of zonder been en in beschermde verpakking worden aangeboden.

„West Country Lamb” kan vers (gekoeld) of bevroren worden verkocht.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

De lammeren kunnen aanvullend voer krijgen tijdens het spenen en het afmesten. In dat geval worden de bijzonderheden over de ingrediënten en aankoop door de landbouwer opgetekend in het voederlogboek en gecontroleerd door de kwaliteitsinspecteurs om na te gaan of de minimale inname van groenvoer 70 % bedraagt. Het programma vereist een uitgebreid systeem met een passende graasperiode, doorgaans twee maanden, vóór de slacht.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De lammeren moeten geboren, opgefokt en afgemest zijn in de regio West Country.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bestaat uit de zes graafschappen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset en Wiltshire, die samen in Engeland de regio West Country vormen.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De West Country van Engeland wordt beschreven als een schiereiland dat met grasland overdekt is. Het onderscheid tussen grasland en akkerbouw is deels ontstaan ten gevolge van een verschillende grondsoort. De West Country bestaat grotendeels uit gleygrond en bruine aarde waarop gemakkelijk gras groeit. Deze grondsoorten zijn echter niet ideaal voor de akkerbouw. De gebieden waar akkerbouw plaatsvindt, bevatten een hogere mate van klei- en zandgrond, waarin het water gemakkelijker wegsijpelt. Bovendien heeft de West Country van Engeland de hoogste gemiddelde temperatuur en de hoogste minimum- en maximumtemperaturen van het Verenigd Koninkrijk.

De West Country is de grootste, meest op de landbouw gerichte regio van Engeland. De streek heeft een van de rijkste natuurlijke milieus in het Verenigd Koninkrijk. De landbouwbedrijven produceren er naar schatting 21 % van de Engelse schapen en, samen met een aandeel van 24 % in de runderproductie, heeft dit het landschap en erfgoed van de regio mee bepaald en bewaard. De hoge veebezetting heeft geleid tot de ontwikkeling van een grote vleesverwerkende sector, die in de regio de broodnodige banen schept.

De combinatie van warme en zachte temperaturen in de West Country, de regen die het hele jaar door valt en de grondsoorten die het vocht in de diepte vasthouden, zorgen ervoor dat gras en andere groenvoergewassen er bijna het hele jaar door groeien en kunnen worden afgegraasd. In grote delen van de regio groeit het gras meer dan 300 dagen per jaar. Deze groei het hele jaar door is de norm in de West Country en verklaart waarom de veeteelt er de overhand heeft. Daarnaast ligt meer dan 25 % van het grasland in de West Country ofwel in nationale parken of in landschapsreservaten en beschikt de regio over meer dan 57 % van de bloemrijke weidegronden van het Verenigd Koninkrijk. Uit onderzoek van de universiteit van Bristol blijkt dat de smaak van het vlees van lammeren die hebben gegraasd intenser en smaakvoller is dan dat van dieren die krachtvoer hebben gekregen.

Dankzij het unieke zachte klimaat en het feit dat er het hele jaar door gras groeit, worden er in de regio het hele jaar door lammeren geteeld.

5.2. *Specificiteit van het product*

In de West Country wordt het vee voornamelijk gevoerd met vers gras en hooi. Het zorgt voor een karakteristiek effect op de vleeskwiteit en de voedingswaarde van lamsvlees op het vlak van de vetzuursamenstelling, het vitamine E-gehalte en de organoleptische kwaliteit van het vlees. Wetenschappelijke experimenten hebben deze effecten duidelijk aangetoond. Ze toonden aan dat er een verschil is in de vetzuursamenstelling van het vlees van lammeren die een dieet op basis van granen (krachtvoer) hadden gekregen en dat van dieren die een grasdieet hadden gekregen (tabel 1). De dieren die grasvoer hadden gekregen vertoonden een heel ander vetzuurprofiel dan de dieren die krachtvoer hadden gekregen. In het spierweefsel van de lammeren die krachtvoer hadden gekregen was het gehalte aan linolzuur en het product ervan (arachidonzuur), beide n-6(omega 6)-vetzuren, hoger; in het spierweefsel van de lammeren die gras hadden gekregen was het gehalte aan linoleenzuur en de producten ervan,

eicosapentaëenzuur EPA en docosahexaëenzuur DHA, alle n-3(omega 3)-vetzuren, hoger. De verhouding tussen n-6-vetzuren en n-3-vetzuren was veel hoger in het spierweefsel van de dieren die krachtvoer hadden gekregen. De aanbevolen verhouding voor het menselijke dieet is 4 of minder, wat gemakkelijk bereikt werd in het vlees van met gras gevoerde lammeren, maar niet in dat van met krachtvoer gevoerde dieren. Een eenvoudige verhouding die het onderscheid weergeeft tussen lamsvlees van met gras gevoerde dieren en dat van met krachtvoer gevoerde dieren is 18:2/18:3, wat in tabel 1 ongeveer 1,9 en 5,0 is voor lammeren met respectievelijk een gras- en een krachtvoerdieet.

Vers gras of hooi is een bron van α -linoleenzuur, dat in het dier kan worden omgezet in meervoudig onverzadigde n-3(omega 3)-vetzuren met lange keten, die waardevolle voedingsstoffen zijn in de menselijke voeding. Gras bevat ook vitamine E en zowel n-3-vetzuren als vitamine E zijn in hogere concentraties te vinden in op grasland geteelde schapen. Deze voedingsstoffen beïnvloeden ook de smaak van het vlees.

Daarmee kan worden aangetoond dat gras- en groenvoerdiëten een kenmerkend vetzuurprofiel produceren in spierweefsel, waardoor ze zich van krachtvoer onderscheiden. Vlees van op gras geteelde lammeren vertoont waarden van ongeveer 1,5 % linoleenzuur, 0,7 % EPA en > 0,2 % DHA. Dit zijn percentages van de aanwezige vetzuren, de manier waarop de vetzuursamenstelling vaak wordt beschreven. Dit heeft een gunstig effect op „West Country Lamb”. De op natuurlijke wijze in gras aanwezige vitamine E wordt opgenomen in het spierweefsel en het vet van het dier. Het spierweefsel van dieren die graskuilvoer kregen, vertoonde een vitamine E-gehalte dat ten minste twee keer hoger was dan dat van dieren die krachtvoer kregen. Daardoor behoudt het vlees zijn helderderde kleur langer wanneer het in de winkel in de etalage ligt.

Uit Britse onderzoeken is gebleken dat het vlees van lammeren die met gras worden afgemest beter smaakt dan dat van dieren die een graandieet krijgen. De score voor de smaak van het lamsvlees was veel hoger bij gras dan bij krachtvoer. De score voor een afwijkende smaak is veel lager met grasvoer.

Een onafhankelijk rapport toont aan dat de bijzondere eigenschappen een lage verhouding van n-6-vetzuren ten opzichte van n-3-vetzuren en een hoog vitamine E-gehalte zijn.

— 18:2/18:3 verhouding minder dan 4

— vitamine E > 3,0 mg/kg lenden vlees

De Polled Dorset en Dorset Horn zijn slechts twee voorbeelden van regionale schapenrassen die ontwikkeld zijn om voordeel te halen uit het feit dat in de regio bijna het hele jaar door gras groeit. Deze rassen worden door veel landbouwers geteeld omdat ze door hun van nature hoge voortplantingsfrequentie ook in de herfst kunnen lammeren. Zo kunnen de producenten lamsvlees in de handel brengen vanaf eind januari. Andere schapen in het laagland lammeren in januari en februari, terwijl schapen op de bedrijven in de hogere gebieden van Bodmin Moor, Dartmoor en Exmoor doorgaans lammeren in april en mei. Zo is er het hele jaar door een natuurlijke productie en aanvoer van lammeren.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Dankzij het klimaat, de topografie, geologie en de daaruit voortvloeiende welige grasgroei het hele jaar door verleent de West Country van Engeland bijzonder goede eigenschappen aan de schapen die in die regio wordt geteeld en daarmee ook aan het vlees van die dieren. Een groot gedeelte van de landbouwgrond bestaat uit grasland dat ideaal is voor de schapenteelt en het gras kan ook worden gebruikt als aanvullend voer.

Objectieve wetenschappelijke gegevens wijzen er sterk op dat lamsvlees dat in de West Country van Engeland geteeld en verwerkt is eigenschappen bezit die inherent samenhangen met dat geografische gebied, omdat de grotere beschikbaarheid van gras en het gebruik ervan als diervoeder leiden tot hogere concentraties van meervoudig onverzadigde n-3-vetzuren en vitamine E in het vlees.

De grasgroei wordt beïnvloed door grondsoort, temperatuur, regenval en zonneschijn. Een andere belangrijke factor is de topografie, namelijk de hoogte, waarbij de grasgroei op grotere hoogte afneemt. Dankzij het gunstigere klimaat in de West Country kan het gras er tijdens meer dagen in het jaar groeien dan in andere streken. Het gras groeit meer dan 220 dagen per jaar in alle delen van de West Country, wat meer is dan in andere delen van Groot-Brittannië, en op sommige plaatsen groeit het zelfs meer dan 300 dagen per jaar.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 2.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 231/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

„WEST COUNTRY BEEF”

EG-nummer: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„West Country Beef”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„West Country Beef” is de naam die wordt gegeven aan karkassen, halve karkassen of delen rundvlees van runderen die zijn geboren en opgefokt in de regio West Country in Engeland en die in overeenstemming met de norm van Meat South West (MSW) of een gelijkwaardige norm zijn geslacht in goedgekeurde slachthuizen in de regio West Country of daarbuiten. Deze erkende inrichtingen zijn gekeurd door een onafhankelijke inspecteur om de volledige traceerbaarheid en authenticiteit van het product te garanderen. De slachthuizen ontvangen een vergunning van Meat South West waarin vermeld wordt dat zij „West Country Beef” mogen verwerken.

Alle vee wordt gefokt volgens overeengekomen, hoge normen van veehouderij en welzijn, waardoor de veiligheid van het vee wordt verzekerd.

De productie moet ten minste aan de volgende eisen voldoen:

- de dieren zijn in de regio West Country geboren, opgefokt en afgemest;
- ze zijn voornamelijk met groenvoer gevoederd;
- de productie voldoet aan alle geldende wetgeving;
- de relevante praktijkcodes zijn beschikbaar en worden nageleefd;
- de gezondheid en het welzijn van de veestapel worden gegarandeerd op basis van de „vijf vrijheden”;
- er worden systemen voor volledige traceerbaarheid toegepast;
- het vee wordt beheerd door bekwame veeverzorgers en opgeleid personeel;

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

- de veiligheid en het welzijn van de dieren worden gewaarborgd tijdens het vervoer, het in de handel brengen en vóór het slachten;
- het slachten gebeurt in een erkende inrichting die beschikt over een vergunning en met volledige traceerbaarheid om de authenticiteit van het product te waarborgen.

De landbouw- en verwerkingsbedrijven worden aan de hand van een welomschreven inspectieprotocol gekeurd door onafhankelijke inspecteurs.

Om te voldoen aan de vereisten van het programma inzake „West Country Beef” moeten de producenten tijdens de keuringen aantonen dat het vee in de regio West Country geboren, opgefokt en afgemest is. Een voederlogboek is vereist en er moet bewijs worden geleverd dat het vee gevoederd is met een dieet dat ten minste 70 % groenvoer bevat. Het programma vereist een uitgebreid systeem met een absoluut minimum van zes maanden grazen.

De specifieke, voornamelijk uit gras bestaande voeding verbetert de scheikundige samenstelling van het runderspiervlees (zie tabel 1 hieronder) evenals de organoleptische kwaliteiten van het vlees, vergeleken met dat van dieren die krachtvoer hebben gekregen.

Tabel 1

Vetzuursamenstelling (mg/100 g spierweefsel) en vitamine-E-gehalte (mg/kg) van runderlendenvlees

	Krachtvoer	Kuilgras	Gras
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
Vitamine E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolzuur.

⁽²⁾ linoleenzuur.

⁽³⁾ eicosapentaenzuur.

⁽⁴⁾ docosahexaenzuur.

Dit leidt tot vlees dat consistentere smakelijk is en dat zorgt voor een uitstekende gastronomische ervaring. De natuurlijke marmering van het vlees met spierweefsel dat dooraderd is met vet verbetert de smaak en sappigheid. De kleur van het vet gaat van wit tot geel, maar door de specifieke voeding is het vet doorgaans crèmekleurig. De kleur van het vlees varieert van roze tot donkerrood, waarbij de besterving leidt tot een donkerder rode kleur.

Het vee wordt gedurende ten minste 60 dagen afgemest. De meeste dieren mesten natuurlijk af — de leeftijd en het gewicht variëren afhankelijk van rasverschillen (een afmestgewicht tussen 200 en 500 kg doodgegewicht is ideaal).

Het vlees wordt ten minste tien dagen bewaard op koelkasttemperatuur, een proces dat besterving wordt genoemd en dat begint op de dag van de slacht. Tijdens de besterving breken de natuurlijke enzymen in het vlees de bindweefsels af, waardoor het vlees malser wordt en de gastronomische kwaliteit ervan verbetert. Voor delen die traditioneel worden verwerkt in trage bereidingen, zoals het borststuk en de schenkel, is er geen minimale bestervingstijd. Deze perioden kunnen worden ingekort door toepassing van elektrische stimulatie onder hoogspanning, waardoor het risico van koudekrimp vermindert, of door het karkas aan de heup op te hangen, wat de malsheid van het vlees bevordert. Er worden documenten bijgehouden waarop de temperaturen, processen en tijdvakken worden vermeld om ervoor te zorgen dat de karkassen op de correcte wijze koelen en besterven.

De specificatie voor de indelingscriteria van geslachte dieren (op basis van het EUROP-systeem) dat de optimale gastronomische kwaliteit garandeert, is:

- Karkassen ingedeeld als be vleesheidsklasse O+ of beter, met vetweefselgehalte van 2 tot 4H.

Betere beveleedsheid $\hat{=}$	Toenemend vetgehalte =>							
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Na de slacht wordt „West Country Beef” in een aantal vormen in de handel gebracht:

heel karkas, zonder oneetbaar slachtafval, huid, kop en onderpoten;

half karkas: de helft van het karkas, verkregen door een overlangse doorsnede;

achtervoet/voorvoet: een kwart van het karkas, verkregen door een doorsnede tussen de tiende/elfde rib vooraan (of gelijkwaardig volgens afspraak);

eerste deelstukken: worden verkregen door de (halve) karkassen in kleinere, herkenbare stukken te snijden (om te voldoen aan de voorkeuren van de klant). Deze deelstukken kunnen met of zonder been en in beschermde verpakking worden aangeboden.

„West Country Beef” kan vers (gekoeld) of bevroren worden verkocht.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het vee kan tijdens het spenen en het afmesten aanvullend voer krijgen. In dat geval worden de bijzonderheden over de ingrediënten en aankoop opgetekend door de landbouwer en gecontroleerd door de kwaliteitsinspecteurs. De periode waarin het dier aanvullend voer krijgt, wordt bepaald op basis van factoren zoals dierenwelzijn en afzet.

Het aanvullend voer maakt maximaal 30 % van de voeding uit, waarbij de overige 70 % uit groenvoer bestaat. Het aanvullend voer wordt verstrekt wanneer dat nodig is, bijvoorbeeld tijdens de wintermaanden of tijdens het spenen en afmesten.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle vee wordt gefokt volgens overeengekomen, hoge normen van veehouderij en welzijn, waardoor de veiligheid van het vee wordt verzekerd.

De productie moet ten minste aan de volgende eisen voldoen:

- de dieren zijn in de regio West Country geboren, opgefokt en afgemest;
- ze zijn voornamelijk met groenvoer gevoederd;
- de productie voldoet aan alle geldende wetgeving;
- de relevante praktijkcodes zijn beschikbaar en worden nageleefd;
- de gezondheid en het welzijn van de veestapel worden gegarandeerd op basis van de „vijf vrijheden”;
- volledige traceerbaarheidssystemen zijn geïmplementeerd;
- het vee wordt beheerd door bekwame veeverzorgers en opgeleid personeel;

- de veiligheid en het welzijn van de dieren worden gewaarborgd tijdens het vervoer, het in de handel brengen en vóór het slachten;
- het slachten gebeurt in een erkende inrichting die beschikt over een vergunning en met volledige traceerbaarheid om de authenticiteit van het product te waarborgen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit de zes graafschappen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset en Wiltshire, die samen in Engeland de regio West Country vormen.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De West Country van Engeland kan worden beschreven als een schiereiland dat met grasland overdekt is. Het onderscheid tussen grasland en akkerbouw is deels ontstaan ten gevolge van een verschillende grondsoort. De West Country bestaat grotendeels uit gleygrond en bruine aarde waarop gemakkelijk gras groeit. Deze grondsoorten zijn echter niet ideaal voor de akkerbouw. De gebieden waar akkerbouw plaatsvindt, bevatten een hogere mate van klei- en zandgrond, waarin het water gemakkelijker wegsijpelt. Bovendien heeft de West Country de hoogste gemiddelde temperatuur en de hoogste minimum- en maximumtemperaturen van het Verenigd Koninkrijk.

De West Country is de grootste, meest op de landbouw gerichte regio van Engeland. De streek heeft een van de rijkste natuurlijke milieus in het Verenigd Koninkrijk. De landbouwbedrijven produceren er naar schatting 24 % van het Engelse rundvlees en dit heeft, samen met een aandeel van 21 % in de schapenproductie, bijgedragen aan de vorm en het behoud van het landschap en erfgoed van de regio. De hoge veebezetting heeft geleid tot de ontwikkeling van een grote vleesverwerkende sector, die in de regio de broodnodige banen schept.

De combinatie van warme en zachte temperaturen in de West Country, de regen die het hele jaar door valt en de grondsoorten die het vocht in de diepte vasthouden, zorgen ervoor dat gras en andere groenvoergewassen er bijna het hele jaar door groeien en kunnen worden afgegrasd. In grote delen van de regio groeit het gras meer dan 300 dagen per jaar. Deze groei het hele jaar door is de norm in de West Country en verklaart waarom de veeteelt er de overhand heeft. Daarnaast ligt meer dan 25 % van het grasland van de West Country hetzij in nationale parken hetzij in landschapsreservaten en beschikt de regio over meer dan 57 % van de bloemrijke weidegronden van het Verenigd Koninkrijk. Uit onderzoek van de universiteit van Bristol blijkt dat de smaak van het vlees van runderen die hebben gegeten intenser en smaakvoller is dan dat van dieren die krachtvoer hebben gekregen.

5.2. *Specificiteit van het product*

In de West Country wordt het vee voornamelijk gevoerd met vers gras en hooi. Dit zorgt voor een karakteristiek effect op de vlees kwaliteit en de voedingswaarde van rundvlees wat betreft de vetzuren samenstelling, het vitamine-E-gehalte en de organoleptische kwaliteit van het vlees. Wetenschappelijke experimenten hebben deze effecten duidelijk aangetoond. Ze toonden aan dat er een verschil is in de vetzuren samenstelling van het vlees van jonge ossen die een dieet op basis van granen (krachtvoer) hadden gekregen en dat van dieren die een grasdieet hadden gekregen (tabel 1). De dieren die grasvoer hadden gekregen, vertoonden een hoger vetgehalte in de spieren en een heel ander vetzuurprofiel. In het spierweefsel van de ossen die krachtvoer hadden gekregen, was het gehalte aan linolzuur en het product ervan (arachidonzuur), beide n-6(omega 6)-vetzuren, hoger; in het spierweefsel van de jonge ossen die graskuilvoer en vers gras hadden gekregen, was het gehalte aan linoleenzuur en de producten ervan, eicosapentaeenzuur EPA en docosahexaeenzuur DHA, alle n-3(omega 3)-vetzuren, hoger. De verhouding tussen n-6-vetzuren en n-3-vetzuren was veel hoger in het spierweefsel van de dieren die krachtvoer hadden gekregen. De aanbevolen verhouding voor het menselijke dieet is 4 of minder, wat gemakkelijk bereikt werd in het vlees van met gras gevoerde runderen, maar niet in dat van met krachtvoer gevoerde dieren. Een eenvoudige verhouding die het onderscheid tussen rundvlees van met gras gevoerde dieren en dat van met krachtvoer gevoerde dieren weergeeft, is 18:2/18:3, wat in tabel 1 ongeveer 2 en 27 is voor runderen met respectievelijk een gras- en een krachtvoerdieet.

Vers gras of hooi is een bron van α -linoleenzuur, dat in het dier kan worden omgezet in meervoudig onverzadigde n-3(omega 3)-vetzuren met lange keten, die waardevolle voedingsstoffen zijn in de menselijke voeding. Gras bevat ook vitamine E en zowel n-3-vetzuren als vitamine E zijn in hogere concentraties te vinden in met gras gevoerde runderen. Deze voedingsstoffen beïnvloeden ook de smaak van het vlees.

Daarmee kan worden aangetoond dat gras- en groenvoerdiëten een kenmerkend vetzuurprofiel produceren in spierweefsel, waardoor ze zich van krachtvoer onderscheiden. Vlees van met gras gevoerde runderen vertoont waarden van ongeveer 1,0 % linoleenzuur, 0,5 % EPA en 0,1 % DHA. Dit zijn percentages van de aanwezige vetzuren, de manier waarop de vetzuursamenstelling vaak wordt beschreven. Dit heeft een gunstig effect op „West Country Beef”. De op natuurlijke wijze in gras aanwezige vitamine E wordt opgenomen in het spierweefsel en het vet van het vee. Het spierweefsel van jonge ossen die graskuilvoer kregen, vertoonde een vitamine E-gehalte dat ten minste twee keer hoger was dan dat van dieren die krachtvoer kregen (tabel 1). Daardoor behoudt het vlees zijn helderrode kleur twee dagen langer wanneer het in de winkel uitgesteld ligt.

Uit Britse onderzoeken is gebleken dat het vlees van runderen die met gras worden afgemest beter smaakt dan dat van vee dat een graandieet krijgt. De score voor de smaak van het rundvlees was hoger bij gras dan bij krachtvoer. De score voor een afwijkende smaak was het hoogst voor krachtvoer.

Het onafhankelijke rapport waarvoor Meat South West de opdracht gaf en waaruit bovenstaande conclusies werden gehaald, geeft als samenvatting van de bijzondere kenmerken een lage verhouding van n-6-vetzuren ten opzichte van n-3-vetzuren en een hoog vitamine-E-gehalte.

— 18:2/18:3 verhouding minder dan 4

— vitamine E > 3,0 mg/kg lendenenvlees

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Dankzij het klimaat, de topografie, geologie en de daaruit voortvloeiende welige grasgroei het hele jaar door verleent de West Country van Engeland bijzondere goede eigenschappen aan het vee dat in die regio wordt geteeld en daarmee ook aan het vlees van die dieren. Een groot gedeelte van de landbouwgrond bestaat uit grasland dat ideaal is voor de veeteelt en het gras kan ook worden gebruikt als aanvullend voer.

Objectieve wetenschappelijke gegevens wijzen er sterk op dat rundvlees dat in de West Country van Engeland geproduceerd en verwerkt is eigenschappen bezit die inherent samenhangen met dat geografische gebied, omdat de grotere beschikbaarheid van gras en het gebruik ervan als diervoeder leiden tot hogere concentraties van meervoudig onverzadigde n-3-vetzuren en vitamine E in het vlees.

De grasgroei wordt beïnvloed door grondsoort, temperatuur, regenval en zonneschijn. Een andere belangrijke factor is de topografie, namelijk de hoogte, waarbij de grasgroei op grotere hoogte afneemt. Dankzij het gunstigere klimaat in de West Country kan het gras tijdens meer dagen in het jaar groeien dan in andere streken. Het gras groeit meer dan 220 dagen per jaar in alle delen van de West Country, wat meer is dan in andere delen van Groot-Brittannië, en op sommige plaatsen groeit het zelfs meer dan 300 dagen per jaar. Daardoor kan het vee dat in de West Country wordt geproduceerd, vaker grazen en krijgt het meer grasproducten in de voeding dan vee in de meeste andere delen van Groot-Brittannië of elders in de EU.

Deze waarden worden behaald in rundvlees van vee dat geboren, opgefokt en afgemest is in de West Country van Engeland, waar de dieren langer vers gras kunnen grazen dan in andere regio's dankzij het warme, vochtige klimaat en waar het productiestelsel uitgaat van grootschalige teelt op basis van gras. Door klimaatveranderingen zal het klimaat in de West Country wellicht nog gunstiger voor de grasteelt worden dan nu al het geval is.

Meat South West schat de totale bijdrage van de roodvleessector aan de economie van de West Country op 3 miljard GBP per jaar en 28 000 banen. De voortzetting van de veeteelt is van essentieel belang om het milieu en erfgoed van de regio te beschermen. Het is immers dat bijzondere milieu dat de grondslag vormt voor de kenmerken die inherent zijn aan „West Country Beef” doordat de dieren waarvan het vlees afkomstig is in de regio worden opgefokt.

Historisch gezien zijn de meest voorkomende runderrassen in de regio de South Devon en Ruby Red. Echter, andere inheemse rassen en rassen afkomstig van het Europese vasteland zijn eveneens geschikt voor het landschap van de regio en gedijen op het gras van de streek. Daarom kan „West Country Beef” worden geproduceerd op basis van om het even welk runderras. Door de diversiteit van het landschap kunnen de verschillende schakels in de productiekolom van de veehouderij binnen de grenzen van de regio worden doorlopen. De hoger gelegen gebieden van Exmoor, Dartmoor en Bodmin Moor zijn plekken waar traditionele runderen worden geteeld die er in de zomer kunnen grazen, en de lager gelegen graslanden en kustgebieden, waar het gras gedurende bijna het hele jaar groeit, zijn ideaal om het vee af te mesten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 2.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 231/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

„YORKSHIRE WENSLEYDALE”

EG-nummer: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Yorkshire Wensleydale”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Yorkshire Wensleydale” is een kaas van geperste wrongel uit koemelk. De kaas kan worden bereid uit verse, rauwe melk of uit gepasteuriseerde melk.

Yorkshire Wensleydale wordt gevormd in traditionele kaaswielen/cilinders met een gewicht van 500 g tot 21 kg en in blokvormige kaasvormen van 20 kg. De kaas kan als jonge kaas worden verkocht na twee weken rijpen, maar kan ook twaalf maanden worden gerijpt, naargelang van de vereiste rijpingsgraad.

De fysisch-chemische eigenschappen van deze kaas zijn:

- pH-waarde: 4,4 tot 5,4;
- droge stof: minimaal 54 %;
- vetgehalte: minimaal 48 % van de droge stof;
- natriumchloride: maximaal 2,2 %.

Kenmerken van de kaas:

- consistentie: stevig, enigszins vast & brokkelig;
- kleur: wit tot ivoorkleurig;
- aroma: melkachtig, licht zuur, bij sterk gerijpte kazen met krachtige toetsen en een lange persistentie;
- smaak: licht zurige, zachte, honingachtige nasmaak die zich bij sterk gerijpte kazen ontwikkelt tot een krachtige, volle smaak. Aangename, specifieke nasmaak;
- uiterlijk: melkwit en enigszins openstaand;
- textuur: vast, maar enigszins korrelig en brokkelig.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De microbiologische grenswaarden zijn:

- *Escherichia coli*: < 100 kolonies/gram;
- *Staphylococcus aureus*: < 100 kolonies/gram;
- *salmonella* species: afwezig in 25 gram.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het specifieke zuursel wordt ontwikkeld op basis van een in de handel verkrijgbare primaire cultuur. De moederculturen worden uit hun gevriesdroogde staat gehaald en als individuele organismen gekweekt totdat die aan de melk kunnen worden toegevoegd om de melk te verzuren. Gewoonlijk worden hierbij 18 moederculturen gebruikt in een cyclus van 3 dagen, in 3 groepen van 6. Elke dag worden de drie beste culturen uit hun respectieve groep gekozen op basis van hun leeftijd en vitaliteit. Deze culturen worden gekweekt in grote recipiënten en worden vervolgens net voor het maken van de kaas gemengd om die dag als zuursel te worden gebruikt.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende fasen van het productieproces moeten in het geografische gebied Wensleydale plaatsvinden, zoals hieronder beschreven in punt 4.

- In voorkomend geval: het pasteuriseren van de melk;
- De melk wordt overgeheveld naar kaasvaten, het grootzuursel wordt toegevoegd en de melk wordt geroerd tijdens het rijpen;
- Aan de melk wordt stremsel toegevoegd, waarna de melk wordt gestremd;
- De wrongel wordt gesneden om hem van de wei te ontdoen. De wrongel en de wei worden gepasteuriseerd (waarbij de hitte van de zijanten van het vat de wrongeldeeltjes doet stollen en meer vocht afdrijft) en geroerd totdat de wrongel bezinkt en de wei kan worden afgezogen;
- De wrongel wordt gesneden, omgedraaid en geroerd om de gewenste textuur en het gewenste vochtgehalte van de wrongel te bereiken;
- De wrongel wordt met de hand gezouten;
- De vormen worden gevuld;
- Persen;
- Omwikkelen met kaasdoek (waar van toepassing) en primaire verpakking;
- Eerste rijping gedurende ten minste 1 week.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Wensleydale, in North Yorkshire, met als centrum de marktstad Hawes. Dit gebied heeft de volgende grenzen (en omvat): Sedberg in het westen en Bedale in het oosten. De zuidelijke grens van het dal wordt gevormd door Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale en Ripon, in het noorden reikt het gebied tot Swaledale.

Het hier beschreven gebied is vrijwel synoniem met de productie van Yorkshire Wensleydale Cheese en is gebaseerd op het gebied waar Yorkshire Wensleydale Cheese van oudsher wordt geproduceerd. Vandaag zijn er nog maar twee vestigingen die nog steeds Yorkshire Wensleydale produceren: de zuivelbedrijven in Hawes en Kirkby Malzeard.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De aanvraag is gebaseerd op de specifieke kwaliteit en reputatie die toe te schrijven zijn aan de geografische oorsprong.

De traditionele kaasmakerij in dit gebied dateert van honderden jaren geleden. De kaas werd voor het eerst gemaakt door Franse cisterciënzermonniken die zich in de elfde en twaalfde eeuw in het gebied kwamen vestigen. Uit de beschikbare informatie kunnen we afleiden dat de monniken van Wensleydale uitgroeiden tot vakkundige landbouwers en vee gingen houden, en dat de kaas die zij van de melk van hun vee maakten, een belangrijke bron van voedsel werd. Algemeen wordt aangenomen dat de monniken hun kazen eerst uit schapenmelk bereidden, maar na de onteigening van de kloosters in de 16e eeuw werd koemelk al snel de vaakst gebruikte melksoort.

Na de onteigening van de kloosters door Hendrik VIII in het midden van de 16e eeuw werd de kunst van de kaasmakerij doorgegeven aan de plaatselijke landbouwers, die kaas maakten om hun melkoverschotten te kunnen bewaren. Deze traditie werd voortgezet tot ver in de 20e eeuw: Kit Calvert („The Complete Dalesman” en peetvader van Yorkshire Wensleydale tussen 1933 en 1966) schreef in zijn boek „Kit Calvert of Wensleydale”, dat „... bij het begin van de Tweede Wereldoorlog (in 1939), 173 boerinnen Wensleydale Cheese bereidden in Wensleydale en het omliggende gebied”.

In 1897 werd Edward Chapman, een plaatselijke maïs- en proviandhandelaar, de eerste commerciële kaasmaker in het gebied toen hij het eerste zuivelbedrijf in Hawes opende. Hij kocht melk bij de plaatselijke boerderijen en maakte er Wensleydale Cheese van. Tijdens de depressie van de jaren 1930 stond Edward Chapmans zuivelbedrijf op de rand van een sluiting. Het werd echter gered door Kit Calvert, die de schuldeisers bijeenriep en hen overtuigde om hem te steunen bij de overname van de Hawes Creamery. In de dertig jaar die daarop volgden, bouwde Kit Calvert een bloeiende kaasfabriek op, die actief was in Hawes, Kirkby Malzeard, Masham en Coverham. Kit verkocht zijn bedrijf aan de Milk Marketing Board in 1966.

Yorkshire Wensleydale-kaas wordt nog steeds bereid volgens hetzelfde recept, dat nauwelijks veranderd is in de honderdvijftien jaar sinds de opkomst van de commerciële kaasmakerij in Hawes in 1897. Het recept dat vandaag wordt gebruikt, sluit nauw aan op het recept dat generaties lang in de boerderijen werd gebruikt. Een groot deel van het productieproces wordt na al die generaties nog steeds met de hand uitgevoerd, en de kaas wordt bereid met grootzuursel dat specifiek voor Yorkshire Wensleydale wordt ontwikkeld en gekweekt uit moederculturen. De vaardigheden die nodig zijn om een product te vervaardigen dat voldoet aan de vereiste beschrijving en kwaliteitsnormen voor deze kaas, zijn dus nog steeds even relevant. Foto's uit het prille begin van de commerciële kaasmakerij laten zien dat de gebruikte methodes in al die jaren nauwelijks zijn veranderd.

5.2. Specificiteit van het product

Yorkshire Wensleydale is crèmekleurig en heeft een vaste, brokkelige, open textuur die enigszins meegeeft. De buitenkant van de kaas is eerder geel van kleur. Dit is het waarmerk van een met de hand bereide Yorkshire Wensleydale (met name bij kazen die in kaasdoek worden verkocht). Yorkshire Wensleydale verschilt van Wensleydale-kazen die buiten het beschreven gebied worden gemaakt doordat hij zachter en romiger is van textuur en een romigere, zoetere en minder zure smaak heeft dan gewone Wensleydale. De smaak van Yorkshire Wensleydale is complexer dankzij het unieke zuursel dat wordt gebruikt om de kaas te maken. Het unieke grootzuursel wordt geselecteerd om de uitmuntende, complexe melkachtige smaak die het geeft en om de consistente en voorspelbare snelheid waarmee het melkzuur wordt gevormd. Dankzij zijn unieke recept kan Yorkshire Wensleydale zowel als jonge, verse kaas worden gegeten als gedurende vele maanden zorgvuldig worden gerijpt om een rijke, volle smaak te creëren.

Het zuursel dat gebruikt wordt bij het maken van Yorkshire Wensleydale is bepalend voor de kwaliteit van het eindproduct. Het grootzuursel wordt gekweekt uit mesofiele aromatische culturen, die dagelijks worden overgeënt van traditionele moederculturen en vervolgens gedurende een nacht worden geïncubeerd in een grootzuurselmedium of uit diepgevroren of gevriesdroogde culturen die eveneens gedurende een nacht worden geïncubeerd in hetzelfde grootzuurselmedium — gewoonlijk gereconstitueerd mageremelkpoeder.

De primaire culturen zijn in de handel verkrijgbaar maar worden gedurende een aantal maanden overgeënt. De moederculturen worden uit hun gevriesdroogde staat gehaald en gedurende hun levenscyclus als individuele culturen gekweekt en overgeënt. Er worden 18 moederculturen gebruikt, in een cyclus van 3 dagen, in 3 groepen van 6. Elk dag worden de drie beste culturen van hun respectieve groep gekozen en geïncubeerd in grote recipiënten die vlak voor de kaas wordt gemaakt, worden gemengd en als zuursel worden gebruikt voor de kaas die die dag wordt geproduceerd.

De individuele culturen worden als individu gekweekt tot ze aan de melk worden toegevoegd om de melk te verzuren. De drie culturen worden gekozen op basis van hun leeftijd en vitaliteit op de desbetreffende dag. Gewoonlijk wordt er een jonge cultuur, een cultuur van gemiddelde leeftijd en een rijpere cultuur gekozen. Aangezien oudere culturen hun vitaliteit en werking verliezen, worden deze culturen weggegooid en wordt er een nieuwe cultuur „wakker gemaakt” en in het team opgenomen. Nadat de cultuur uit zijn gevriesdroogde staat is gehaald, kan het echter nog weken of zelfs maanden duren voor hij effectief wordt gebruikt om kaas te maken. Door deze culturen als afzonderlijke moederculturen te gebruiken, verwerven zij afzonderlijke eigenschappen en sterke punten en bouwen zij een resistentie op tegen fagen. Dit unieke, complexe systeem wordt al eeuwenlang gebruikt voor de productie van Yorkshire Wensleydale Cheese.

De kwaliteit en consistentie van het grootzuursel is bepalend voor heel wat aspecten van de kaasmakerij en bijgevolg ook voor de uiteindelijke kwaliteit van de kaas. Door het specifieke grootzuursel aan de gepasteuriseerde melk toe te voegen, bevordert het de aanvankelijke zuurtegraad van de melk en de stremming van de melk nadat het stremsel is toegevoegd.

Dit specifieke grootzuursel zorgt voor de consistente vorming van melkzuur gedurende het hele proces, vanaf de toevoeging van het stremsel tot het zouten. Dit zuursel bevat een mengeling van melkzuurproducerende bacteriën en bacteriën die voor de smaak zorgen en vormt een van de twee belangrijkste factoren die de smaak en textuur van het eindproduct beïnvloeden. De andere factor is de kwaliteit van de melk. Het zuursel blijft overigens nog lang actief na de eigenlijke bereiding van de kaas, in het rijpingslokaal. Het zuursel blijft gedurende de volledige rijpingstijd doorwerken en beïnvloedt zo de smaak, de textuur en het uiterlijk van de kaas.

Om een goede kaas te kunnen maken, moet elk kaasvat nauwgezet in de gaten worden gehouden en moeten de tijdstippen, temperaturen en zuurtegraden worden bijgehouden. De vaardigheden, ervaring en intuïtie van de kaasmakers en het technische personeel zijn van essentieel belang om de consistente kwaliteit van Yorkshire Wensleydale-kaas te verzekeren. Om de kwaliteit te waarborgen is het ook belangrijk dat men de verschillende factoren kent die het bereidingsproces van dag tot dag en vat per vat beïnvloeden. Het gaat dan onder meer om seizoengebonden variaties in de kwaliteit van de melk (lente-, zomer- of wintermelk); de werking van het zuursel (hoe en wanneer moeten culturen worden uitgesloten of nieuwe culturen worden ingevoerd); de weersomstandigheden. Aangezien gebruik wordt gemaakt van levende culturen en de kwaliteit van de melk van nature kan schommelen, is elke dag weer anders dan de vorige; de bereiding kan snel of traag verlopen en de vaardigheden, ervaring en knowhow van speciaal opgeleide kaasmakers zijn dus onontbeerlijk om een consistente kaas te produceren.

Om een goede Yorkshire Wensleydale te produceren, kan de kaasmaker aanpassingen aanbrengen in elke fase van het proces. Zo kan hij de rijpingstijden aanpassen naargelang van de snelheid van de werking van het zuursel. Hij kan ook de pasteurisatietemperatuur aanpassen om de snelheid waarmee het melkzuur wordt gevormd, te sturen. De snelheid waarmee de wei vrijkomt, de grootte van de gesneden stukken wrongel, het moment waarop het zout wordt toegevoegd en de hoeveelheid zout die wordt toegevoegd, zijn allemaal afhankelijk van de snelheid waarmee het melkzuur wordt gevormd tijdens de bereiding, en die snelheid wordt dan weer bepaald door het zuursel (snel of traag).

Alle parameters die worden gevolgd bij het maken van Yorkshire Wensleydale, zoals de hoeveelheid en het type zuursel, de rijpingstijden, de intervallen voor het toevoegen van nieuw stremsel, de pasteurisatietijden en de roertijden, alsook de verzuringssnelheid en de uiteindelijke zuurtegraad bij het zouten, zijn uniek voor Yorkshire Wensleydale en dit soort kazen en verschillen van de Wensleydale-kazen die buiten het beschreven gebied op industriële schaal worden geproduceerd en op ruimere schaal in de handel verkrijgbaar zijn.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Toen de cisterciënzermonniken zich in de 11e en 12e eeuw in de vallei van Wensleydale vestigden, brachten zij hun kennis over de kaasmakerij mee, die later werd doorgegeven aan de plaatselijke landbouwers. Yorkshire Wensleydale Cheese wordt nog steeds bereid volgens hetzelfde recept, dat nauwelijks veranderd is sinds de opkomst van de commerciële kaasmakerij in het gebied in 1897. Het recept dat vandaag wordt gebruikt, sluit nauw aan op het recept dat van generatie op generatie werd overgedragen. Het zuursel dat specifiek voor Yorkshire Wensleydale wordt overgeënt en gekweekt en de vaardigheden die nodig zijn om een product te vervaardigen dat voldoet aan de vereiste beschrijving en kwaliteitsnormen voor deze kaas, zijn vandaag nog steeds even relevant als honderden jaren geleden.

De unieke smaak en textuur en het unieke uiterlijk van Yorkshire Wensleydale, met zijn zoete, melkachtige smaak en korrelige, brokkelige textuur zijn het resultaat van het unieke zuursel, de atmosfeer in het zuivelbedrijf en de kennis en vakkundigheid van de kaasmakers, die er keer op keer in slagen om een kaas van uitmuntende kwaliteit te bereiden.

Naast de vaardigheden en inspanningen die nodig zijn om deze kaas te maken, is vooral de reputatie van het product bepalend voor de specifieke aard van de kaas. De reputatie van Yorkshire Wensleydale Cheese is gestoeld op kwaliteit, consistentie, oorsprong en authenticiteit.

Yorkshire Wensleydale heeft een verrekende reputatie. Wensleydale-kazen zijn ontstaan in het beschreven gebied tijdens de 11e en 12e eeuw en hebben sindsdien een voortdurende evolutie doorgemaakt. Tot ver in de 20e eeuw werden Wensleydale-kazen uitsluitend bereid in het beschreven gebied. In de loop van de 20e eeuw begonnen kaasmakers elders in het land de stijl en naam van deze kazen over te nemen en ontstond er een algemeen verspreide soort kazen die onder de naam Wensleydale verkocht werd. In het beschreven gebied bleef de traditie om kaas te maken volgens het eeuwenoude recept echter overeind. De kaasmakers in het gebied hebben goede en slechte tijden doorgemaakt. Tijdens de depressie van de jaren 1930 kwam de kaasmakerij in Wensleydale zelfs bijna aan haar einde, tot Kit Calvert ter hulp sprong. In 1992 werd een ramp ternauwernood vermeden toen Dairy Crest er uiteindelijk mee instemde om de Hawes Creamery aan een team van managers te verkopen nadat het zuivelbedrijf de deuren had moeten sluiten. De melk voor de kaasmakerij in Wensleydale wordt al generaties lang door familiebedrijven in de omgeving geleverd en door de opeenvolgende generaties kaasmakers omgevormd tot bekroonde, felbegeerde kazen.

Yorkshire Wensleydale is tegenwoordig verkrijgbaar in alle grote winkels, zelfstandige traiteurszaken en allerhande horecazaken in het Verenigd Koninkrijk. Er is ook steeds meer vraag naar Yorkshire Wensleydale op allerlei exportmarkten, zoals de VS en Canada, waar de kaas wordt erkend als kaas van absolute topkwaliteit met een bewezen oorsprong en authenticiteit.

In de loop der jaren heeft Yorkshire Wensleydale meerdere prijzen en bekroningen in de wacht gesleept. Zo werd deze kaas onder meer bekroond met de titels Best Territorial Cheese en Reserve Supreme Champion op de Nantwich International Cheese Show in 2000 en won hij de prijs voor Best British Cheese en een Gold Award op de World Cheese Awards in 2004.

De consument associeert Yorkshire Wensleydale Cheese meteen met het geografische gebied. Het product wordt vermeld in talrijke gidsen voor toeristen die het gebied bezoeken, wat de reputatie van de kaas heeft helpen vestigen, zowel in de onmiddellijke omgeving als ver daarbuiten. Zo is de kaas tegenwoordig erg gegeerd als delicatessen in allerlei detailhandels en restaurants. Er zijn verwijzingen naar deze kaas te vinden in heel wat kookboeken en geschiedenisboeken en in de literatuur.

Yorkshire Wensleydale wordt verkocht in de meest prestigieuze kaashandels en traiteurszaken in grote steden in heel het Verenigd Koninkrijk en daarbuiten. Harrods, Fortnum & Mason en John Lewis in Londen slaan deze kaas in als de enige echte Wensleydale Cheese van authentieke oorsprong en uitmuntende kwaliteit. Yorkshire Wensleydale is verkrijgbaar in luxewinkels in Manhattan en Hongkong. Neals Yard Dairy in Londen, een van de meest vermaarde kaaswinkels in het Verenigd Koninkrijk en een ware autoriteit op het vlak van ambachtelijke en met de hand bereide Britse kazen verkoopt Yorkshire Wensleydale uit Hawes als enige Wensleydale vanwege zijn kenmerkende kwaliteit en authenticiteit.

Verschillende topchefs, onder wie Jamie Oliver en Rosemary Shrager, gebruiken Yorkshire Wensleydale in hun recepten en op hun kaasplank.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 2.

Via EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) heeft u direct en gratis toegang tot het recht van de Europese Unie. Op deze website kunt u het *Publicatieblad van de Europese Unie* raadplegen. U vindt er eveneens de Verdragen, de wetgeving, de jurisprudentie en de voorbereidende handelingen.

Meer informatie over de Europese Unie is te vinden op de volgende website: <http://europa.eu>



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL