

Den Europæiske Unions Tidende

C 231



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

56. årgang

9. august 2013

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2013/C 231/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6972 — BC Partners/Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken) ⁽¹⁾	2

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2013/C 231/05	Euroens vekselkurs	3
---------------	--------------------------	---

DA

Pris:
3 EUR

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2013/C 231/06	Meddelelse om ansøgning om efterforskning efter flydende og gasformige kulbrinter på området benævnt »Case la Rocca«-licensen — Regionen Sicilien — Det Regionale Forvaltningsorgan for Energi og Offentlig Forsyningsvirksomhed — Den Regionale Afdeling for Energi — Regionalkontoret for Kulbrinter og Geotermi Energi (U.R.I.G.)	4
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2013/C 231/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8

ANDET

Europa-Kommissionen

2013/C 231/10	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	9
2013/C 231/11	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	14
2013/C 231/12	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	20



⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion

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

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 231/01)

Den 31. juli 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6972. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion

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

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 231/02)

Den 25. juli 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6961. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers)

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 231/03)

Den 11. december 2012 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6697. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken)

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 231/04)

Den 15. maj 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
 - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6891. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

8. august 2013

(2013/C 231/05)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3360	AUD	australske dollar	1,4726
JPY	japanske yen	128,68	CAD	canadiske dollar	1,3909
DKK	danske kroner	7,4574	HKD	hongkongske dollar	10,3626
GBP	pund sterling	0,86200	NZD	newzealandske dollar	1,6747
SEK	svenske kroner	8,6828	SGD	singaporeanske dollar	1,6848
CHF	schweiziske franc	1,2307	KRW	sydkoreanske won	1 486,97
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	13,1930
NOK	norske kroner	7,8840	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,1771
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,5038
CZK	tjekkiske koruna	25,816	IDR	indonesiske rupiah	13 743,95
HUF	ungarske forint	298,91	MYR	malaysiske ringgit	4,3373
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	58,193
LVL	lettiske lats	0,7028	RUB	russiske rubler	44,0086
PLN	polske zloty	4,2066	THB	thailandske bath	41,750
RON	rumænske leu	4,4540	BRL	brasilianske real	3,0760
TRY	tyrkiske lira	2,5708	MXN	mexicanske pesos	16,9438
			INR	indiske rupee	81,3110

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

MEDDELELSE OM ANSØGNING OM EFTERFORSKNING EFTER FLYDENDE OG GASFORMIGE
KULBRINTER PÅ OMRÅDET BENÆVNT »CASE LA ROCCA«-LICENSEN

REGIONEN SICILIEN

DET REGIONALE FORVALTNINGSORGAN FOR ENERGI OG OFFENTLIG FORSYNINGSVIRKSOMHED —
DEN REGIONALE AFDELING FOR ENERGI

REGIONALKONTORET FOR KULBRINTER OG GEOTERMI ENERGI (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

Den 3. april 2013 og med henvisning til Siciliens regionallov nr. 14 af 3. juli 2000 ansøgte Irminio S.r.l. med hovedsæde på adressen Via Principe di Villafranca 50, 90139 Palermo Italia (skatte- og momsnr. 03922140821) og registreret hos Palermos handelskammer (det økonomiske og administrative register (REA) nr. 160160) det regionale ministerium for energi og offentlig forsyningsvirksomhed (Viale Campania, 36, 90144 Palermo Italia), der er den kompetente myndighed, som udsteder udvindingsrettigheder i regionen Sicilien, om tilladelse til efterforskning efter olie og gas, benævnt »Casa la Rocca«-licensen, i et område på 8 000 ha (80 km²) i kommunen Ragusa, der er beliggende i provinsen Ragusa. Området er angivet på militærets geografiske instituts (IGMI) kort (eller *foglio*) nr. 276 over Ragusa, størrelsesforhold 1:100 000, og på de mere detaljerede kort (eller *tavolette*) med numrene 276 IV SO, Donnafugata, 276 III NE, Donnalucata, 276 IV SE, Monte Renna, og 276 IV NE, Comiso.

Omkredsen af det område, hvortil der ansøges om licens, har form som en uregelmæssig polygon, der afgrænses af ubrudte linjer mellem punkterne a, b, c, d, e, f, g og h.

Disse punkter er defineret som følger:

a) sammenfaldende med punkt »o« i området, der er omfattet af ansøgningen om »C.da Giardinello«-licensen. Punktet befinder sig ved det nordlige hjørne af Casa Veninata i »C.da Stanislao«. Det findes på det detaljerede kort nr. 276 IV SO, Donnafugata

b) sammenfaldende med punkt »n« i området, der er omfattet af ansøgningen om »C.da Giardinello«-licensen. Punkt i det nordlige hjørne af huset beliggende 580 m o.h. i »C.da Castiglione«, ca. 350 m nord/nordvest for »Villa Arezzo«. Se det detaljerede kort nr. 276 IV NE, Comiso

c) sammenfaldende med punkt »b« i »S. Anna«-koncessionen. Punktet befinder sig i det nordøstlige hjørne af »Case Cosentino« i »C.da Cento pozzì«. Se det detaljerede kort nr. 276 IV NE, Comiso

d) sammenfaldende med punkt »a« i »S. Anna«-koncessionen. Punktet befinder sig i det sydlige hjørne af »Villa Monelli« i »C.da Badia«. Se det detaljerede kort nr. 276 IV SE, »Monte Renna«

e) sammenfaldende med punkt »e« i »S. Anna«-koncessionen. Punkt i det nordlige hjørne af »Casa Nifosi« beliggende 446 m o.h. i »C.da Giubiliana«. Se det detaljerede kort nr. 276 IV SE, »Monte Renna«

f) sammenfaldende med punkt »d« i »S. Anna«-koncessionen. Punktet er beliggende 577 m o.h. i »C.da Cimillà« i det vestlige hjørne af vejkrydset mellem 5 og 6 km ned ad vejen mellem Ragusa og Marina di Ragusa. Se det detaljerede kort nr. 276 IV SE, »Monte Renna«

g) punktet er sammenfaldende med punkt »g« i »Ragusa«-koncessionen og punkt »b« i »Irmino«-koncessionen. Består i en kalkstensøjle i det vestlige hjørne af »Case Arezzo« i »C.da Pozzillo«. Se det detaljerede kort nr. 276 IV SE, »Monte Renna«

h) sammenfaldende med punkt »p« i området, der er omfattet af ansøgningen om »C.da. Giardinello«-licensen. Punkt i det sydøstlige hjørne af huset i »C.da Perrone«, beliggende ca. 75 meter o.h., 325 m sydøst for »C.da Perronello«. Se det detaljerede kort nr. 276 IV NE, Donnalucata.

Geografiske koordinater

Punkt	Længdegrad E (M. Mario)	Breddegrad
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"

Punkt	Længdegrad E (M. Mario)	Breddegrad
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"

Interesserede kan fremsætte ansøgning om en tilladelse inden for samme område senest 90 dage efter offentliggørelsen af nærværende meddelelse i *Den Europæiske Unions Tidende*. Ansøgninger indgivet efter fristen vil ikke komme i betragtning. Dekretet om meddelelse af efterforskningstilladelse udstedes inden for seks måneder regnet fra sidste frist for, at konkurrerende foretagender kan indgive ansøgning. I overensstemmelse med artikel 5, stk. 1, i direktiv 94/22/EF skal det endvidere meddeles, at kriterierne for tildeling af tilladelse til prospektering, efterforskning og udvinding allerede er offentliggjort i *De Europæiske Fællesskabers Tidende* C 396 af 19. december 1998 med henvisning til bestemmelserne i Italiens præsidents lovdekret nr. 625 af 25. november 1996 (offentliggjort i *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* (den italienske stats-tidende) nr. 293 af 14. december 1996) om gennemførelse af

nævnte direktiv i italiensk lovgivning og nærmere beskrevet i førnævnte regionallov nr. 14 af 3. juli 2000 (offentliggjort i *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* (regionen Siciliens officielle tidende) nr. 32 af 7. juli 2000).

Betingelser og krav med hensyn til aktiviteternes udøvelse og ophør er fastsat i førnævnte sicilianske regionallov nr. 14 af 3. juli 2000 og i det standardudbudsmateriale, der er offentliggjort ved dekret nr. 91 af 30. oktober 2003 og nr. 88 af 20. oktober 2004, udstedt af det regionale forvaltningsorgan for energi og offentlig forsyningsvirksomhed, i *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* henholdsvis nr. 49, del I, af 14. november 2003 og nr. 46, del I, af 5. november 2004.

Ansøgningsdokumenterne er deponeret på Regionalkontoret for Kulbrinter og Geotermi, Den Regionale Afdeling for Industri og Minedrift, via Ugo La Malfa 101, 90146 Palermo Italia, hvor de ligger til gennemsyn for interesserede.

Chefingeniør

Salvatore GIORLANDO

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

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

(EØS-relevant tekst)

(2013/C 231/07)

1. Den 1. august 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Avnet EMG GmbH («Avnet», Tyskland), der er et helejet datterselskab af Avnet Inc. («Avnet Inc.», USA), gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over MSC Investoren GmbH («MSC», Tyskland), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Avnet: distribution af elektroniske komponenter, computerprodukter og teknologitjenesteydelser

— MSC: distribution af elektroniske komponenter.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («EF-Fusionsforordningen»).

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)****(EØS-relevant tekst)**

(2013/C 231/08)

1. Den 2. august 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Banco Popular Español SA («Banco Popular», Spanien) og Group Crédit Mutuel («Crédit Mutuel», Frankrig) erhverver fælles kontrol over et nyligt oprettet selskab («ATM Business», Spanien), der udgør et selvstændigt fungerende joint venture-selskab, jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 4.
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Banco Popular SA: forretnings-, detail-, investerings- og engrosbankvirksomhed samt levering af forsikringstjenesteydelser
 - Group Crédit Mutuel: detailbank- og forsikringsvirksomhed
 - ATM Business: levering af tjenesteydelser til autorisering, datafangst, databehandling, betaling og afstemning ved ATM-transaktioner, der foretages af kortholdere i Spanien.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenkede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner.
4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («EF-Fusionsforordningen»).

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2013/C 231/09)

1. Den 2. august 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved M&G Investment Management Limited (»M&G«, Det Forenede Kongerige), som kontrolleres af Prudential plc (Det Forenede Kongerige), gennem ombytning af gæld til aktier erhverver enekontrol over Alliance Medical-koncernens virksomheder (»Alliance Medical«, Det Forenede Kongerige), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - M&G: et helejet datterselskab af Prudential plc, som er en international forsikringskoncern, og af afdelingen for investeringsforvaltning i Prudential plc i Europa
 - Alliance Medical: primært levering af outsourcet billeddiagnosticering for hospitaler og lægekonsultationer, samt fremstilling og distribution af radioaktive lægemidler og radioaktive sporstoffer, som anvendes til billeddiagnostisering.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen ⁽²⁾.
4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 (»Meddelelsen om en forenklet procedure«).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 231/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»WEST COUNTRY LAMB«

EF-Nr.: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»West Country Lamb«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

West Country Lamb er navnet, som anvendes for slagtekroppe og udskæringer af lammekød fra får, der er født og opvokset i West Country-området i England og slagtet i overensstemmelse med Meat South West (MSW) eller tilsvarende standarder.

Fårets alder må på slagtetidspunktet ikke overstige 12 måneder. Kød fra dyr, som blev i) født før den 1. oktober i et givent år og ii) slagtet mellem den 1. januar og den 30. april i det følgende år, skal modnes. Det kan omfatte mindst fem dages nedkøling mellem slagtning og salg til den endelige forbruger eller en af de modningsprocesser, der er specificeret i kød- og husdyrskommissionens (Meat & Livestock Commission) retningslinjer for lammekød fra 1994 (disse omfatter elektrisk stimulering og ophængning i bækkenkogle). Den endelige slagtevægt skal ligge mellem 9 kg og 26 kg.

Den specifikke fodring med græsafgrøder forbedrer den kemiske sammensætning af muskelmassen i lammekødet (se Tabel 1 nedenfor) samt kødets organoleptiske kvaliteter sammenlignet med får, der fodres med kraftfoder.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Tabel 1

Fedtsyreindhold (mg/100g) og indhold af E-vitamin (mg/kg) i lændemuskel fra lam

	Græs	Kraftfoder
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
E-vitamin	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ linolsyre⁽²⁾ linolensyre⁽³⁾ eicosapentaensyre⁽⁴⁾ docosahexaensyre

Dette gør kødet mere velsmagende og giver en fremragende smagsoplevelse. Fedtets farve kan variere fra hvid til cremefarvet, men den specifikke ernæring fremmer cremefarven. Kødets farve varierer fra rosa til mørkerød. Modningsprocessen giver kødet en mørkere rød farve. For at opnå den bedste spisekvalitet bør slagtekroppe med følgende klassificering (ifølge EUROP-systemet) anvendes:

- Slagtekroppe med kropsbygning R eller bedre og et fedtindhold mellem klasse 2 og 3H;
- Slagtekroppe, der vejer mindre end 15 kg, kan have kropsbygning O.

		Større fedtindhold =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Bedre kropsbygning = ^	E							
	U							
	R							
	O		9-15 kg	9-15 kg	9-15 kg			
	P							

Slagtekroppens størrelse kan variere efter markedets præferencer og typen af får.

Efter slagtning kan West Country Lamb markedsføres i følgende forskellige former:

- Hel slagtekrop uden ikke-spiseligt slagteaffald, skind, hoved og fødder. Nyrer og dertilhørende fedt kan forblive på stedet.
- Hel side: halvdelen af slagtekroppen delt på langs.
- Primære udskæringer: produceret ved at opdele slagtekroppe/sider i mindre, velkendte dele (for at imødekomme forbrugerpræferencer). Disse udskæringer kan tilbydes udbenet eller ikke-udbenet i beskyttende emballage.

West Country Lamb kan sælges ferskt (kølet) eller frosset.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Lammene kan fodres med tilskud under fravæningen og slutfedningen. I så fald registrerer avleren ingredienserne og indkøbet, og disse oplysninger kontrolleres af kvalitetsinspektørerne for at sikre, at indtaget af grønfoder er mindst 70 %. Ordningen kræver et omfattende system med en passende græsningsperiode, som typisk er på to måneder, før slagtning.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Lammene skal være født, opdrættet og slutfedet i West Country-området.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Særlige mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område består af de seks amter Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset og Wiltshire, som sammen udgør West Country-området i England.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

West Country-området i England beskrives som en halvø præget af græsmarker. Sondringen mellem græsmarker og agerjord skyldes til dels de forskellige jordbundstyper. West Country-området har forholdsvis meget gley- og brunjord, som er gunstig for græsvækst, men ikke ideelt til agerbrug. Agerbrugsarealer består i større omfang af ler- og sandjord, som lettere kan drænes. Ydermere har West Country-området i England de højeste gennemsnits-, minimums- og maksimumstemperaturer i Det Forenede Kongerige.

West Country-området er det største landbrugsområde i England. Områdets miljø er et af de mest righoldige i Det Forenede Kongerige. Bedrifterne i området skønnes at opdrætte 21 % af alle får i England, og dette har sammen med en andel på 24 % af landets oksekødsproduktion hjulpet området med at bevare sit landskab og sin kulturarv. Den store husdyrtæthed har fremmet udviklingen af en stor kødforarbejdningssektor, som skaber hårdt tiltrængte beskæftigelsesmuligheder i området.

West Country-områdets kombination af varme og milde temperaturer, jævnt fordelt regn gennem hele året og dyb, fugtholdig jord gør, at græs og foderplanter kan dyrkes og afgræsses næsten hele året rundt. Der vokser græs i store dele af området i over 300 dage om året. Denne helårige vegetationsperiode er normen for West Country-området og er grunden til, at husdyropdræt er så udbredt. Derudover ligger over 25 % af West Country-områdets græsmarker enten i nationalparker eller fredede områder, og området omfatter over 57 % af Det Forenede Kongeriges blomsterenge. Forskning fra universitetet i Bristol viser, at lammekød får en dybere og mere eftertragtet smag, når ernæringen består af græsafrøder frem for kraftfoder.

Ydermere kan der på grund af det unikke, milde klima og den helårige græsvækst i området produceres lam gennem hele året.

5.2. Produktets egenart

Der fodres i stort omfang med frisk græs og konserveret græs i West Country-området. Det har en karakteristisk effekt på lammekødets kvalitet og næringsværdi, hvad angår fedtsyresammensætningen, indholdet af E-vitamin og sensorisk kvalitet. Videnskabelige eksperimenter har klart påvist denne effekt. De påviste en forskel i fedtsyresammensætningen mellem lam, som blev fodret med kornbaseret kraftfoder, og lam med en græs-baseret ernæring (Tabel 1). De lam, som blev fodret med græs, havde en markant anderledes fedtsyreprofil end de lam, som blev fodret med kraftfoder. Der blev fundet mere linolsyre og dets afledte produkt (arachidonsyre), som begge er n-6-fedtsyrer (omega-6), i muskelmassen fra lam, som blev fodret med kraftfoder. Der blev fundet mere linolensyre og de deraf afledte fedtsyrer (eicosapentaensyre (EPA) og docosahexaensyre (DHA)), som alle er n-3-fedtsyrer (omega-3), i muskelmassen fra lam, som blev fodret med græs. Der blev fundet betydeligt større mængder n-6-fedtsyrer i forhold til n-3-fedtsyrer i de husdyr, som blev fodret med kraftfoder. Til menneskers kost anbefales det, at mængden af n-6-fedtsyrer ikke overstiger 4 gange mængden af n-3-fedtsyrer. Dette forholdstal blev let opnået ved lam, der blev fodret med græs, men ikke af lam, der blev

fodret med kraftfoder. Et enkelt forholdstal mellem 18:2 og 18:3 illustrerer forskellen mellem lam, der blev fodret med græs, og lam, der blev fodret med kraftfoder: som det fremgår af tabel 1, er forholdet 1,9 til 1 for lam med græs-baseret ernæring og 5,0 til 1 for lam med kraftfoder-baseret ernæring.

Græs i både frisk og konserveret form indeholder α -linolensyre, der kan omdannes i dyrekroppen til langkædede n-3 (omega-3) flerumættede fedtsyrer, som er vigtige næringsstoffer i den menneskelige kost. Græs indeholder også E-vitamin, og både n-3-fedtsyrer og E-vitamin findes i højere koncentrationer i får, som er blevet fodret med græs. Disse næringsstoffer påvirker også kødets smag.

En græs- og grøn-foderbaseret ernæring fører tydeligvis til en karakteristisk fedtsyreprofil i muskelmassen, som adskiller den fra ernæring baseret på kraftfoder. Værdier på ca. 1,5 % linolensyre, 0,7 % EPA og > 0,2 % DHA er karakteristisk for lam, som er opdrættet på græs. Disse tal er procentværdierne for de tilstedeværende fedtsyrer, hvilket er måden, hvorpå sammensætningen af fedtsyrer ofte beskrives. Denne effekt er gavnlig for West Country Lamb. E-vitamin, som findes naturligt i græs, optages af fårs muskel- og fedtvæv. Får, der blev fodret med græsensilage, havde en mindst dobbelt så høj koncentration af E-vitamin i muskelmassen som får, der blev fodret med kraftfoder. Dette gør, at kødet bibeholder sin kraftige, røde farve længere, når den udbydes i detailhandlen.

Britiske studier har konkluderet, at smagen af lammekød er bedre, hvis det kommer fra lam, der er blevet fodret med græs frem for korn. Kødet fra lam, der fodres med græs ligger højere på skalaen for lammekøds smag end kød fra lam, der fodres med kraftfoder. Kødet fra lam med græs-baseret ernæring ligger ligeledes lavere på skalaen for afvigende smag.

En uafhængig undersøgelse viser, at de særlige egenskaber består i et lavt forhold af n-6-fedtsyrer til n-3-fedtsyrer og en høj koncentration af E-vitamin.

— Forholdet mellem 18:2 og 18:3 er mindre end 4 til 1.

— Indholdet af E-vitamin > 3,0 mg pr. kg i lændemusklen.

Polled Dorset- og Dorset Horn-racerne er blot to eksempler på områdets fåreracer, der har udviklet sig til at udnytte den næsten helårige græsvækst i området. Mange avlere benytter disse racer på grund af deres naturlige reproduktionsegenskaber, som betyder, at de også er i stand til at læmme om efteråret. Dermed kan avlere have lam parate til markedet allerede fra slutningen af januar. Andre lavlandsflokke læmmer i januar og februar, hvorimod der læmmes i april og maj på gårdene i højlandsområderne Bodmin Moor, Dartmoor og Exmoor. Dermed er der naturlig produktion og udbud af lam gennem hele året.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

På grund af dets klima, topografi, geologi og den frodige græsvækst, som følger deraf, videregiver West Country-området i England særlige egenskaber til de får, der opdrættes i området, og dermed i kødet fra disse dyr. En stor del af områdets dyrkede arealer er græsmarker, som er ideelle til fåreavl og også kan bruges i produktionen af tilskudsfoder.

Der er en velfunderet og objektiv videnskabelig begrundelse for, at lam, der opdrættes og forarbejdes i West Country-området i England, har egenskaber, der er tæt forbundet med det geografiske område på grund af større tilgængelighed til og brug af græs i ernæringen, hvilket fører til højere koncentrationer af n-3-flerumættede fedtsyrer og E-vitamin i kødet.

Græsvæksten påvirkes af faktorer som jordtype, temperatur, regnmængde og solskin. En yderligere vigtig faktor er topografien, dvs. højden, hvor græsvæksten aftager, efterhånden som højden stiger. Det mere gunstige klima i West Country-området øger antallet af dage med græsvækst i området i forhold til andre områder. Der er græsvækst i over 220 dage om året i hele West Country-området, og i visse dele er der græsvækst i over 300 dage om året, hvilket ikke gælder for andre dele af Storbritannien.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 231/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

»WEST COUNTRY BEEF«

EF-Nr.: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»West Country Beef«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

West Country Beef er navnet, som anvendes for slagtekroppe og udkæringer af oksekød fra kvæg, der er født og opvokset i West Country-området i England og slagtet i overensstemmelse med Meat South West (MSW) eller tilsvarende standarder i godkendte slagterier inden for eller uden for West Country-området. Disse godkendte anlæg vil være blevet kontrolleret af en uafhængig inspektør for at sikre, at produktet er ægte og fuldt ud sporbart. Anlæggene autoriseres af Meat South West til at forarbejde West Country Beef.

Alle dyr opdrættes i overensstemmelse med de vedtagne høje standarder for husdyravl og -sundhed, hvorved produktets sikkerhed garanteres.

Produktionen skal overholde følgende minimumskrav:

- dyrene skal være født, opdrættet og slutfedet inden for West Country-området
- der skal fodres med grønfoder
- al gældende lovgivning skal overholdes
- bedrifterne er i besiddelse af og overholder alle relevante adfærdskodekser
- dyresundheden og dyrevelfærden sikres på grundlag af "de fem friheder"
- der findes systemer til sikring af til fuld sporbarhed
- det sikres, at dyreholdet forvaltes af kompetente kvægavlere og uddannet personale

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- dyrenes sikkerhed og velfærd sikres under transport, handel og før slagtning
- slagtning finder sted i et godkendt og autoriseret anlæg med fuld sporbarhed for at sikre produktets ægthed

Landbrugsbedrifterne og forarbejdningsanlæggene kontrolleres af uafhængige inspektører i henhold til en fastlagt udført inspektionsprocedure.

For at overholde kravene i West Country Beef-ordningen skal producenterne i løbet af inspektionen vise, at kvæget fødes, opdrættes og slutfedes inden for West Country-området. Kvægets ernæring skal registreres, og det skal kunne påvises, at kosten består af mindst 70 % grønfoder. Ordningen kræver et omfattende system med en græsningsperiode på minimum seks måneder.

Den specifikke ernæring baseret på græs forbedrer den kemiske sammensætning af muskelmassen i oksekødet (se Tabel 1 nedenfor) samt kødets organoleptiske kvaliteter sammenlignet med kvæg, der fodres med kraftfoder.

Tabel 1

Fedtsyreindhold (mg/100g) og indhold af E-vitamin (mg/kg) i lændemuskel fra kvæg

	Kraftfoder	Ensilage	Græs
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
E- vitamin	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolsyre.

⁽²⁾ linolensyre.

⁽³⁾ eicosapentaensyre.

⁽⁴⁾ docosahexaensyre.

Dette gør kødet konsistent mere velsmagende og giver en fremragende smagsoplevelse. Kødets naturlige marmorering med intramuskulært fedtvæv giver smag og saft. Fedtets farve kan variere fra hvid til gul, men den specifikke ernæring fremmer en cremefarvet nuance. Kødets farve varierer fra rosa til mørkerød. Modningsprocessen giver kødet en mørkere rød farve.

Kvæget slutfedes i mindst 60 dage. For størstedelen af dyrenes vedkommende starter slutfedningen på naturlig vis — alderen og vægten svinger på grund af raceforskelle (den ideelle slutvægt er mellem 200 og 500 kg).

Kødet gennemgår en nedkøling i mindst 10 dage. Denne proces kendes under navnet »modning« og begynder på slagtedatoen. I løbet af modningen nedbryder kødets naturlige enzymer bindevævet. Dette gør kødet mere mørt og øger spisekvaliteten. For udskæringer, der traditionelt tilberedes over længere tid, såsom spidsbryst og skank er der ikke nogen nedre grænse for modningstiden. Modningstiden kan reduceres med elektrisk stimulering ved højspænding, da dette nedsætter risikoen for koldesammen-trækning, eller med ophængning i bækkenknoglen, som gør kødet mere mørt. Temperaturer, processer og tidspunkter noteres for at sikre, at slagtekroppene køles og modnes korrekt.

For at opnå den bedste kvalitet bør slagtekroppe med følgende klassificering (ifølge EUROP-systemet) anvendes:

- Slagtekroppe med kropsbygning O+ eller bedre og et fedtindhold mellem klasse 2 og 4H.

		Større fedtindhold =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Bedre kropsbygning =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Efter slagtning kan West Country Beef markedsføres i følgende forskellige former:

Hel slagtekrop uden ikke-spiseligt slagteaffald, skind, hoved og fødder

Hel side: halvdelen af slagtekroppen delt på langs

Forfjerding/bagfjerding: hele siden delt mellem det 10. og 11. ribben fra skulderen (eller et andet sted efter aftale)

Primære udskæringer: produceret ved at opdele slagtekroppe/sider i mindre, velkendte dele (for at imødekomme forbrugerpræferencer). Disse udskæringer kan tilbydes udbenet eller ikke-udbenet i beskyttende emballage.

West Country Beef kan sælges ferskt (kølet) eller frosset.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Bestanden kan fodres med tilskud under fravæningen og slutfedningen. I så fald registrerer avleren ingredienserne og indkøbet, og disse pålysninger kontrolleres af kvalitetsinspektørerne. Den periode, hvori husdyret gives tilskudsfoder, bestemmes ud fra faktorer såsom dyrevelfærd og handelsbetingelser.

Mængden af tilskudsfoder udgør højst 30 %, og grønfoderet 70 %. Tilskudsfoderet gives, når det er nødvendigt, såsom i vintermånederne eller under fravæningen og slutfedningen.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle dyr opdrættes i overensstemmelse med de vedtagne høje standarder for husdyravl og -sundhed, hvorved produktets sikkerhed garanteres.

Produktionen skal overholde følgende minimumskrav:

- dyrene skal være født, opdrættet og slutfedet inden for West Country-området
- der skal fodres med grønfoder
- al gældende lovgivning skal overholdes
- bedrifterne er i besiddelse af og overholder alle relevante adfærdskodekser
- dyresundheden og dyrevelfærden sikres på grundlag af "de fem friheder"
- der findes systemer til sikring af fuld sporbarhed
- det sikres, at bestanden forvaltes af kompetente kvægavlere og uddannet personale

- dyrenes sikkerhed og velfærd sikres under transport, handel og før slagtning
- slagtning finder sted i et godkendt og autoriseret anlæg med fuld sporbarhed for at sikre produktets ægthed

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Særlige mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område består af de seks amter Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset og Wiltshire, som sammen udgør West Country-området i England.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

West Country-området i England kan passende beskrives som en halvø præget af græsmarker. Sondringen mellem græsmarker og agerjord skyldes til dels de forskellige jordbundstyper. West Country-området har forholdsvis meget gley- og brunjord, som er gunstig for græsvækst men som ikke ideelt til agerbrug. Agerbrugsarealerne består i større omfang af ler- og sandjord, som lettere kan drænes. Ydermere har West Country-området de højeste gennemsnits-, minimums- og maksimumtemperaturer i Det Forenede Kongerige.

West Country-området er det største landbrugsområde i England. Områdets miljø er et af de mest righoldige i Det Forenede Kongerige. Bedrifterne i området skønnes at producere 24 % af alt oksekød i England, og dette har sammen med en andel på 21 % af landets samlede opdræt af får hjulpet området med at bevare sit landskab og sin kulturarv. Den store husdyrtæthed har fremmet udviklingen af en stor kødforbearbejdningssektor, som skaber hårdt tiltrængte beskæftigelsesmuligheder i området.

West Country-områdets kombination af varme og milde temperaturer, jævnt fordelt regn gennem hele året og dyb, fugtholdig jord gør, at græs og foderplanter kan dyrkes og afgræsses næsten hele året rundt. Der vokser græs i store dele af området i over 300 dage om året. Denne helårlige vegetationsperiode er normen for West Country-området og er grunden til, at husdyrodræt er så udbredt. Derudover befinder over 25 % af West Country-områdets græsmarker sig enten i nationalparker eller fredede områder, og området omfatter over 57 % af Det Forenede Kongeriges blomsterenge. Forskning fra universitetet i Bristol viser, at oksekød får en dybere og mere eftertragtet smag, når ernæringen består af græs frem for kraftfoder.

5.2. Produktets egenart

Der fodres i stort omfang med frisk græs og konserveret græs i West Country-området. Det har en karakteristisk effekt på oksekødets kvalitet og næringsværdi, hvad angår fedtsyresammensætningen, indholdet af E-vitamin og sensorisk kvalitet. Videnskabelige eksperimenter har klart påvist denne effekt. De påviste en forskel i fedtsyresammensætningen mellem stude, som blev fodret med kornbaseret kraftfoder, og stude, som blev fodret med græs (Tabel 1). De dyr, som blev fodret med græsensilage, havde et højere fedtindhold i muskelmassen, og deres fedtsyreprofil var markant anderledes. Der blev fundet mere linolsyre og dets afledte produkt (arachidonsyre), som begge er n-6-fedtsyrer (omega-6), i muskelmassen fra stude, som blev fodret med kraftfoder. Der blev fundet mere linolensyre og de deraf afledte fedtsyrer (eicosapentaensyre (EPA) og docosahexaensyre (DHA)), som alle er n-3-fedtsyrer (omega-3), i muskelmassen fra stude, som blev fodret med græsensilage og frisk græs. Der blev fundet betydeligt større mængder n-6-fedtsyrer i forhold til n-3-fedtsyrer i de husdyr, som blev fodret med kraftfoder. Til menneskers kost anbefales det, at mængden af n-6-fedtsyrer ikke overstiger 4 gange mængden af n-3-fedtsyrer. Dette forholdstal blev let opnået ved kvæg, der blev fodret med græs, men ikke af kvæg, der blev fodret med kraftfoder. Et enkelt forholdstal mellem 18:2 og 18:3 illustrerer forskellen mellem kvæg, der blev fodret med græs, og kvæg, der blev fodret med kraftfoder: som det fremgår af tabel 1, er forholdet omkring 2 til 1 for kvæg med græs-baseret ernæring og 27 til 1 for kvæg med kraftfoder-baseret ernæring.

Græs i både frisk og konserveret form indeholder α -linolensyre, der kan omdannes i dyrekroppen til langkædede n-3 (omega-3) flerumættede fedtsyrer, som er vigtige næringsstoffer i den menneskelige kost. Græs indeholder også E-vitamin, og både n-3-fedtsyrer og E-vitamin findes i højere koncentrationer i kvæg, som er blevet fodret med græs. Disse næringsstoffer påvirker også kødets smag.

En græs- og grønfoderbaseret ernæring fører tydeligvis til en karakteristisk fedtsyreprofil i muskelmassen, som adskiller sig fra den ernæring baseret på kraftfoder. Værdier på ca. 1,0 % linolensyre, 0,5 % EPA og 0,1 % DHA er karakteristisk for kvæg, som er opdrættet på græs. Disse tal er procentværdierne for de tilstedeværende fedtsyrer, hvilket er måden, hvorpå sammensætningen af fedtsyrer ofte beskrives. Denne effekt er gavnlig for West Country Beef. E-vitamin, som findes naturligt i græs, optages af kvægs muskel- og fedtvæv. Stude, der blev fodret med græsensilage, havde en mindst dobbelt så høj koncentration af E-vitamin i muskelmassen som stude, der blev fodret med kraftfoder (Tabel 1). Dette gør, at kødet bibeholder sin kraftige, røde farve i yderligere 2 dage, når det udbydes i detailhandlen.

Britiske studier har konkluderet, at smagen af oksekød er bedre, hvis det kommer fra kvæg, der er blevet fodret med græs frem for korn. Kødet fra kvæg, der fodres med græs, ligger højere på skalaen for oksekøds smag end kød fra kvæg, der fodres med kraftfoder. Kødet fra kvæg med kraftfoderbaseret ernæring ligger ligeledes højest på skalaen for afvigende smag.

De ovenstående konklusioner, som stammer fra en uafhængig undersøgelse, der blev udarbejdet for Meat South West, viser, at de særlige egenskaber i store træk består af et lavt forhold af n-6-fedtsyrer til n-3-fedtsyrer og en høj koncentration af E-vitamin.

— Forholdet mellem 18:2 og 18:3 er mindre end 4 til 1.

— Indholdet af E-vitamin > 3,0 mg pr. kg i lændemusklens.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

På grund af dets klima, topografi, geologi og den frodige græsvækst, som følger deraf, videregiver West Country-området i England særlige egenskaber til det kvæg, der opdrættes i området, og dermed i kødet fra disse dyr. En stor del af områdets dyrkede arealer er græsmarker, som er ideelle til kvægavl og også kan bruges i produktionen af tilskudsfoder.

Der er en velfunderet og objektiv videnskabelig begrundelse for, at oksekød fra kvæg, der opdrættes og forarbejdes i West Country-området i England, har egenskaber, der er tæt forbundet med det geografiske område på grund af større tilgængelighed til og brug af græs i kosten, hvilket fører til højere koncentrationer af n-3-flerumættede fedtsyrer og E-vitamin i kødet.

Græsvæksten påvirkes af faktorer som jordtype, temperatur, regnmængde og solskin. En yderligere vigtig faktor er topografien, dvs. højden, hvor græsvæksten aftager, efterhånden som højden stiger. Det mere gunstige klima i West Country-området øger antallet af dage med græsvækst i forhold til andre områder. Der er græsvækst i over 220 dage om året i hele West Country-området, og i visse dele er der græsvækst i over 300 dage om året, hvilket ikke gælder for andre dele af Storbritannien. Dermed har kvæg, som produceres i West Country-området, større adgang til græs og græsprødukter end dem i de fleste andre områder i Storbritannien eller andetsteds i EU.

Disse værdier opnås i oksekød fra kvæg, som er født, opdrættet og slutfedet i West Country-området i England, hvor dyrene har adgang til frisk græs længere end i andre områder på grund af det varme, våde klima, og hvor produktionssystemerne i høj grad er baseret på græs. Klimaforandringer vil sandsynligvis gavne græsdyrkning i West Country-området endnu mere i fremtiden, end de gør i dag.

Meat South West anslår, at sektoren for rødt kød bidrager til West Country-områdets økonomi med 3 mia. GBP om året og dens bidrag til beskæftigelsen er 28 000 arbejdspladser. Den fortsatte produktion af husdyr er afgørende for beskyttelsen af områdets miljø og kulturarv. Det er dette særlige miljø, der ligger til grund for de karakteristiske egenskaber, som er udviklet hos West Country Beef som et resultat af, at dyrene er opdrættet i området.

De historisk mest almindelige kvægracer i området har været South Devon og Ruby Red. Mange hjemmehørende racer og racer fra det europæiske fastland er dog også velegnede til områdets landskab og klarer sig godt på områdets græsmarker. Til fremstilling af West Country Beef kan derfor anvendes alle kvægracer. Landskabets mangfoldighed gør, at det er muligt for en lagdelt husdyrsektor at eksistere inden for områdets grænser. Højlandsområderne Exmoor, Dartmoor og Bodmin Moor udgør ynglepladser og græsningsområder om sommeren for konventionelle kvægbesætninger, og græsmarkerne i lavlandet og i kystområderne, hvor der er græsvækst i størstedelen af året, udgør de ideelle græsgange til slutfedning.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a) i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 231/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****»YORKSHIRE WENSLEYDALE«****EF-Nr.: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse**

»Yorkshire Wensleydale«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Yorkshire Wensleydale-ost er en presset ost, der fremstilles af komælk. Den kan fremstilles af enten frisk rå mælk eller pasteuriseret mælk.

Yorkshire Wensleydale formes til traditionelle cylindre, der varierer i vægt fra 500 g til 21 kg, og til blokke på 20 kg. Osten kan sælges som en ung ost to uger gammel, men kan også modnes i op til tolv måneder afhængigt af den ønskede modningsgrad.

Ostens fysiske-kemiske egenskaber er:

- pH: 4,4 til 5,4
- tørstof: mindst 54 %
- fedtindhold: mindst 48 % af tørstoffet
- natriumchlorid: højst 2,2 %.

Ostens egenskaber:

- konsistens: fast, lettere kompakt og flaget
- farve: fra hvid til elfenbensgul
- aroma: mælkeagtig, let syrlig, udvikler stærke noter, der varer ved i oste, der er godt modnet
- smag: let syrlig, fyldig og honningsød eftersmag, der bliver stærk og smagsfuld i oste, der er godt modnet. Behagelig og distinkt eftersmag
- udseende: mælkehvid og let hullet
- struktur: fast men let smuldrende og flaget.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

De mikrobiologiske grænser er:

- Escherichia coli: < 100 kolonier/gram
- Staphylococcus aureus: < 100 kolonier/gram
- salmonella-arter: ingen i 25 gram.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

De specifikke starterkulturer udvikles ud fra en kommercielt tilgængelig primærkultur. Moderkulturerne »vækkes« fra deres frysetørrede tilstand og dyrkes som enkeltkulturer, indtil de overføres til mælken og syner den. Der dyrkes typisk 18 kulturer i en 3 dages cyklus i 3 grupper bestående af 6 hver. De bedste 3 fra den respektive gruppe identificeres dagligt på grundlag af deres alder og levedygtighed. Disse dyrkes dernæst i store kar, som så bliver blandet sammen, umiddelbart før osten fremstilles, og anvendes som starterkultur den pågældende dag.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Følgende produktionsetaper skal finde sted inden for det geografiske område Wensleydale som beskrevet i afsnit 4 nedenfor.

- Pasteurisering af mælken, hvis det er relevant
- Mælken hældes over i ostekar, og bulk-starterkulturen tilsættes og omrøres i løbet af modningsperioden
- Osteløben tilsættes, og mælken for lov til at koagulere
- Der skæres i koaglet, så ostemassen kan skilles fra vallen. Ostemassen og vallen 'skoldes' (med varme fra siderne af karret for at gøre ostemassepartiklerne fastere og for at presse mere fugt ud) og omrøres indtil det punkt, hvor ostemassen kan sætte sig, og vallen kan drænes
- Ostemassen skæres, vendes og røres, så man opnår den ønskede struktur og det ønskede fugtindhold
- Ostemassen saltes manuelt
- Ostemassen hældes i forme
- Presning
- Indbinding (hvis det er relevant) og primær emballering
- Første modningsstadiet i mindst 1 uge.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Wensleydale, i North Yorkshire, der har markedsbyen Hawes som centrum. Dette område er afgrænset af (og omfatter) — Sedbergh i vest og Bedale i øst. I syd grænser dalen op til Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale og Ripon og i nord Swaledale.

Det område, der er defineret ovenfor, er synonymt med fremstilling af Yorkshire Wensleydale-ost og er baseret på det traditionelle og historiske område, hvor der i århundreder er blevet fremstillet Yorkshire Wensleydale-ost. I dag er der kun to steder, der stadig fremstiller Yorkshire Wensleydale — mejerierne i Hawes og i Kirkby Malzeard.

5. Forbindelse til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Ansøgningen er baseret på en særlig kvalitet og et særligt omdømme knyttet til den geografiske oprindelse.

Traditionen med fremstilling af ost i området går århundreder tilbage. Osten blev til at starte med fremstillet af franske cisterciensermunke, der slog sig ned i området i det 11. og 12. århundrede. Der findes dokumentation, der tyder på, at munkene fra Wensleydale blev habile landmænd og beskæftigede sig med husdyrhold, og fremstilling af ost fra mælk blev en værdifuld fødekilde. Det anerkendes, at munkeosten i begyndelsen blev fremstillet af fåremælk, men at komælk blev den dominerende mælkekilde efter opløsningen af munkeklostrene i det 16. århundrede.

Efter Henry VIII's opløsning af munkeklostrene i midten af 1500-tallet overgik ostefremstillingen til de lokale landmænd, som fremstillede ost som en måde at udnytte overskudsmælk på. Denne tradition fortsatte et godt stykke ind i det 20. århundrede med, at Kit Calvert («Den fuldendte dalboer» og faderfigur i Yorkshire Wensleydale fra 1933-1966) skrev i sin bog 'Kit Calvert of Wensleydale', at »... da 2. verdenskrig brød ud (1939), var der 173 landmandskoner, der fremstillede Wensleydale-ost i Wensleydale og det omkringliggende område«.

I 1897 blev den lokale majs- og fødevarekøbmand, Edward Chapman, den første kommercielle oste-producent i området, da han åbnede det første mejeri i Hawes. Han købte mælk fra lokale gårde og fremstillede Wensleydale-ost. Edward Chapmans mejeri stod over for lukning under depressionen i 1930'erne, men blev reddet af Kit Calvert, som samlede kreditorerne og overtalte dem til at støtte ham i at drive Hawes Creamery. I de næste 30 år opbyggede Kit Calvert en blomstrende osteforretning med afdelinger i Hawes, Kirkby Malzeard, Masham og Coverham. Kit solgte sin forretning til Milk Marketing Board i 1966.

Yorkshire Wensleydale-ost fremstilles fortsat efter en opskrift, der ikke har ændret sig nævneværdigt i de sidste hundredeogfemten år, siden den kommercielle ostefremstilling begyndte i 1897 i Hawes. Den opskrift, der anvendes i dag, ligger meget tæt op ad de opskrifter, der blev anvendt i flere generationer på bondegårdene. Som det er sket gennem mange generationer, foregår en stor del af ostefremstillingen stadig manuelt, og osten fremstilles ved brug af bulk-starterkulturer, som subkultiveres og formeres specielt til Yorkshire Wensleydale-ost. De færdigheder, der kræves til at fremstille et produkt, der opfylder den krævede beskrivelse og de kvalitetskrav, der er til denne ost, er lige så relevante i dag som tidligere. Billedokumentation fra dengang, hvor den kommercielle fremstilling af ost begyndte, viser, at metoderne kun har ændret sig en lille smule i årenes løb.

5.2. Produktets egenart

Yorkshire Wensleydale-ost har en cremehvid farve med en fast, men eftergivende konsistens og en flaget og hullet struktur. Udenpå er osten mere gullig. Dette er kendetegnet ved en håndlavet Yorkshire Wensleydale-ost (især i oste indbundet i lærredsklæde). Yorkshire Wensleydale adskiller sig fra Wensleydale-ost, der fremstilles uden for det afgrænsede område, ved, at den har en blødere og mere cremet struktur og en mere cremet, sødere og mindre syrlig smag end den almindelige Wensleydale. Yorkshire Wensleydale-smagen er mere kompleks på grund af de unikke starterkulturer, der anvendes i ostefremstillingsprocessen. De unikke bulk-starterkulturer er udvalgt på grund af deres evne til at frembringe fremragende og komplekse mælkeagtige smagsvarianter samt en ensartet og forudsigelig syreudviklingshastighed. På grund af Yorkshire Wensleydales unikke opskrift kan den spises som en ung og frisk ost, eller den kan modnes forsigtigt i mange måneder, så der udvikles en rig og fyldig smag.

De starterkulturer, som anvendes til fremstilling af Yorkshire Wensleydale, spiller en vigtig rolle for kvaliteten af den færdige ost. De anvendte starterkulturer dyrkes ud fra mesofile aromatiske kulturer, som enten kan subkultiveres dagligt ud fra traditionelle moderkulturer og dyrkes natten over i bulk-startermedier eller dyrkes ud fra dybfrosne eller frysetørrede kulturer — igen dyrket natten over i det samme bulk-startermedium — typisk genopblandet skummetmælk.

Primærkulturerne er kommercielt tilgængelige, men subkultiveres i måneder. Moderkulturerne 'vækkes' fra deres frysetørrede tilstand og dyrkes som enkeltkulturer i hele deres livscyklus. Grupper af 18 moderkulturer dyrkes i en 3 dages cyklus i 3 grupper bestående af 6 hver. De bedste 3 kulturer fra den respektive gruppe identificeres dagligt og dyrkes i store kar, som så bliver blandet sammen, umiddelbart før osten fremstilles, og anvendes som starterkultur i ostefremstillingen den pågældende dag.

De enkelte kulturer dyrkes individuelt indtil de overføres til mælken og syrer den. De 3 kulturer udvælges på baggrund af deres alder og levedygtighed den pågældende dag og består sædvanligvis af en ung kultur, en anden med mellemlang alder og en tredje mere moden kultur. Efterhånden som de ældre kulturer mister deres levedygtighed og præstation, smides de ud, og en ny kultur 'vækkes' og indføres i gruppen. Der kan dog gå uger eller måneder, efter at kulturerne er blevet vækket, til de anvendes til ostefremstilling. Ved at dyrke disse kulturer som særskilte moderkulturer, får de individuelle kendetegn og styrker og opbygger fagimmunitet. Det er et unikt og komplekst system, som er blevet anvendt i fremstillingen af Yorkshire Wensleydale-ost i lang tid.

Disse starterkulturers kvalitet og ensartethed bidrager til mange aspekter af ostefremstillingsprocessen og dermed ostens endelige kvalitet. Tilsætningen af den specifikke starter til den pasteuriserede mælk bidrager til mælkens første surhed og hjælper mælken med at koagulere efter tilsætning af osteløbe.

Disse specifikke starterkulturer er grundlæggende ansvarlige for den ensartede syreudvikling i hele ostefremstillingsprocessen fra tilsætning af osteløbe til saltning. Disse kulturer, som er en blanding af syreproducerende bakterier og smagsproducerende bakterier, er én af de to vigtigste faktorer, når det gælder om at opnå den ønskede smag og struktur for den færdige ost. Mælkens kvalitet er en anden vigtig faktor for den færdige ost. Starterkulturerne fortsætter længe efter, at osten er fremstillet i osterummet. Kulturerne fortsætter med at påvirke ostens smag, struktur og udseende i hele ostens modningsproces.

Ostefremstillingsprocessen kræver, at hver enkelt ostekar overvåges nøje, og at de registrerede tidspunkter, temperaturer og syreniveauer dokumenteres. Osteproducenternes og det tekniske personales færdigheder, erfaring og intuition er afgørende med hensyn til at sikre, at Yorkshire Wensleydale-osten har en ensartet kvalitet, hvilket er nødvendigt for at kunne identificere de forskellige faktorer, der har indflydelse på ostefremstillingsprocessen den enkelte dag og for det enkelte kar. Disse omfatter sæsonmæssige variationer i mælkekvaliteten — forår-, sommer- eller vintermælk, starterkulturerne præstation — hvordan og hvornår nye kulturer skal fjernes eller indføres, vejrets virkninger. Når man arbejder med levende kulturer og en naturligt varierende mælkekvalitet, er ingen dage ens, og fremstillingen kan gå hurtigt eller langsomt, så for at sikre, at der fremstilles en ensartet ost, er processen afhængig af de særligt uddannede osteproducenters færdigheder, erfaring og knowhow.

Med henblik på at fremstille Yorkshire Wensleydale-ost af ensartet god kvalitet kan osteproducenten eventuelt foretage justeringer i hvert stadie af processen — for eksempel kan modningstiderne ændres afhængigt af, om starterne er hurtige eller langsomme. Skoldningstemperaturerne kan ændres for at styre syreudviklingshastigheden. Hastigheden, som vollen udskilles med, størrelsen af de skårne stykker ostemasse, tidspunktet, hvor saltet tilsættes, og mængden af salt afhænger alt sammen af syreudviklingshastigheden under fremstillingen og er igen baseret på, om kulturerne er hurtige eller langsomme.

Alle de ostefremstillingsparametre, der følges i fremstillingen af Yorkshire Wensleydale, herunder mængden og typen af starterkulturer, modningsperioderne, osteløbeproduktionstiden, skoldningstiden, temperaturer og omrøringstiden, sammen med syreudviklingshastigheden og endelig saltning er unikke for Yorkshire Wensleydale, og denne type ost er anderledes end en mere kommercielt tilgængelig Wensleydale, der er massefremstillet uden for det afgrænsede område.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Da cisterciensermunke slog sig ned i Wensleydale-dalen i det 11. og 12. århundrede, medbragte de deres ostefremstillingsfærdigheder, som senere blev givet videre til de lokale landmænd. Yorkshire Wensleydale-ost fremstilles stadig efter en opskrift, der stort set har været den samme, siden den kommercielle fremstilling af ost begyndte i området i 1897. Den opskrift, der anvendes i dag, ligger tæt på ad de manuelle ostefremstillingsprocesser, der blev anvendt i mange generationer. De specifikke starterkulturer, som subkultiveres og formeres specielt til Yorkshire Wensleydale sammen med de færdigheder, der kræves til at fremstille et produkt, der opfylder den krævede beskrivelse og de kvalitetskrav, der gælder for denne ost, er lige så relevante i dag som tidligere.

De særlige kendetegn ved Yorkshire Wensleydale, hvad angår smag, struktur og udseende, med dens søde, mælkeagtige smag med en smuldrende og flaget struktur, er alle et resultat af de unikke starterkulturer og atmosfæren i mejeriet samt osteproducenternes viden og deres evne til at fremstille en ost med en så ensartet kvalitet.

Ud over færdighederne og det personale, der er involveret i ostefremstillingsprocessen, er det produktets omdømme, der har den største indflydelse på produktets egenart. Yorkshire Wensleydale-ostens omdømme er baseret på kvalitet, ensartethed, herkomst og ægthed.

Yorkshire Wensleydale har et godt omdømme. Wensleydale-ost blev oprindeligt fremstillet i det afgrænsede område i det 11. og 12. århundrede og har fortsat sin udvikling lige siden. Wensleydale-ost blev udelukkende fremstillet i det afgrænsede område indtil et godt stykke ind i det 20. århundrede, hvor dens type og navn blev kopieret af osteproducenter i hele landet, og den blev en mere almindelig type ost med navnet Wensleydale. Traditionen med ostefremstilling efter en hævdvunden opskrift er dog fortsat i de afgrænsede områder. Osteproducenterne i de afgrænsede områder har haft både gode og dårlige tider. Ostefremstillingen stoppede næsten i Wensleydale under depressionen i 1930'erne, men blev reddet af Kit Calvert. En større krise blev afværget i 1992, da Dairy Crest endelig besluttede sig for at sælge Hawes Creamery til et ledelsesteam, efter at mejeriet var lukket. Familielandbrug i Wensleydale har i generationer leveret mælk til ostefremstilling, og generation efter generation af osteproducenter har omdannet denne mælk til prisvindende og eftertragtet ost.

I dag kan Yorkshire Wensleydale købes hos alle større detailhandlere i Storbritannien, uafhængige delikatesseforretninger og i fødevarersectoren. Yorkshire Wensleydale vinder også stigende indpas på mange eksportmarkeder, f.eks. USA og Canada, hvor den er anerkendt som en kvalitetsost med sand herkomst og ægthed.

Yorkshire Wensleydale har vundet mange priser og stor anerkendelse i årenes løb. Eksempler herpå omfatter Best Territorial Cheese og Reserve Supreme Champion ved Nantwich International Cheese Show i 2000 og Best British Cheese og en guldmedalje ved verdensmesterskaberne i ost i 2004.

Forbindelsen mellem Yorkshire Wensleydale-ost og det geografiske område er meget vigtig for forbrugerne. Produktet fremstilles i adskillige turistvejledninger, der er rettet mod besøgende i området, og dette har bidraget til ostens omdømme både i områder i umiddelbar geografisk nærhed og længere væk, idet produktet anses for at være en førsteklasses ost i alle typer detailbutikker og i restauranter. Der er mange henvisninger til osten i kokebøger, historiebøger og i litteraturen.

Yorkshire Wensleydale sælges i de mest præstige fyldte osteforretninger og delikatesseforretninger i de større byer i Storbritannien og i udlandet. Harrods, Fortnum & Mason og John Lewis i London sælger denne ost som den ægte Wensleydale-ost med sand herkomst, ægthed og overordnet spisekvalitet. Yorkshire Wensleydale kan købes hos luksusforretninger i Manhattan og Hong Kong. Neals Yard Dairy i London, én af Storbritanniens bedste osteforretninger og en anerkendt autoritet inden for håndlavet ost efter håndværksmæssige traditioner i Storbritannien, sælger Yorkshire Wensleydale fra Hawes som deres eneste Wensleydale på grund af dens særlige kvaliteter og dens ægthed.

Adskillige højt anerkendte kokke, herunder Jamie Oliver og Rosemary Shrager, bruger Yorkshire Wensleydale i deres opskrifter og ostanretninger.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) 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⁾ Se fodnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsfor skrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA