

Euroopan unionin virallinen lehti

C 231



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

56. vuosikerta

9. elokuuta 2013

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2013/C 231/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken) ⁽¹⁾	2

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2013/C 231/05	Euron kurssi	3
---------------	--------------------	---

FI

Hinta:
3 EUR⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2013/C 231/06	Ilmoitus nestemäisten ja kaasumaisten hiilivetyjen etsimistä koskevasta lupahakemuksesta (ns. Case la Rocca -lupa) – Sisilian Alue – Assessorato Regionale dell'energia e dei Servizi di P.U. (Alueellinen Energia- ja peruspalveluvirasto) – Dipartimento Regionale dell'energia (Alueellinen energiavirasto) – Ufficio Regionale Per gli idrocarburi e la Geotermia (U.R.I.G.) (Hiilivedyistä ja geotermiikasta vastaava toimisto)	4
---------------	--	---

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2013/C 231/07	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2013/C 231/10	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	9
2013/C 231/11	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	14
2013/C 231/12	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	20



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2013/C 231/01)

Komissio päätti 31 päivänä heinäkuuta 2013 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakekeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32013M6972. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2013/C 231/02)

Komissio päätti 25 päivänä heinäkuuta 2013 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakekeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32013M6961. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2013/C 231/03)

Komissio päätti 11 päivänä joulukuuta 2012 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32012M6697. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2013/C 231/04)

Komissio päätti 15 päivänä toukokuuta 2013 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
 - sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32013M6891. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.
-

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**8. elokuuta 2013**

(2013/C 231/05)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,3360	AUD Australian dollaria	1,4726
JPY Japanin jeniä	128,68	CAD Kanadan dollaria	1,3909
DKK Tanskan kruunua	7,4574	HKD Hongkongin dollaria	10,3626
GBP Englannin punttaa	0,86200	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,6747
SEK Ruotsin kruunua	8,6828	SGD Singaporen dollaria	1,6848
CHF Sveitsin frangia	1,2307	KRW Etelä-Korean wonia	1 486,97
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	13,1930
NOK Norjan kruunua	7,8840	CNY Kiinan juan renminbiä	8,1771
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,5038
CZK Tšekin korunaa	25,816	IDR Indonesian rupiaa	13 743,95
HUF Unkarin forinttia	298,91	MYR Malesian ringgitiä	4,3373
LTL Liettuan litiä	3,4528	PHP Filippiinien pesoa	58,193
LVL Latvian latia	0,7028	RUB Venäjän ruplaa	44,0086
PLN Puolan zlotya	4,2066	THB Thaimaan bahtia	41,750
RON Romanian leuta	4,4540	BRL Brasilian realia	3,0760
TRY Turkin liiraa	2,5708	MXN Meksikon pesoa	16,9438
		INR Intian rupiaa	81,3110

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

ILMOITUS NESTEMÄISTEN JA KAASUMAISTEN HIILIVETYJEN ETSIMISTÄ KOSKEVASTA LUPAHAKEMUKSESTA (NS. CASE LA ROCCA -LUPA)

SISILIAN ALUE

ASSESSORATO REGIONALE DELL'ENERGIA E DEI SERVIZI DI P.U. (ALUEELLINEN ENERGIA- JA PERUSPALVELUVIRASTO) – DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ENERGIA (ALUEELLINEN ENERGIIVIRASTO)

UFFICIO REGIONALE PER GLI IDROCARBURI E LA GEOTERMIA (U.R.I.G.) (HIILIVETYISTÄ JA GEOTERMIKASTA VASTAAVA TOIMISTO)

(2013/C 231/06)

Irminio S.r.l. -yritys, jonka päätoimipaikan osoite on Via Principe di Villafranca, 50 – 90139 Palermo Italia (verotunnus P.IVA/C.F. 03922140821, REA n. 160160) ja joka on rekisteröity Palermossa kaupakamariin, on 3. huhtikuuta 2013 päivätyllä hakemuksella pyytänyt 3. heinäkuuta 2000 annetun Sisilian hallintoalueen lain (L.R.S.) nro 14 nojalla alueellisen energia- ja peruspalveluviraston johtajalta, joka on toimivaltainen viranomaisena myöntämään etsimislupia Sisilian hallintoalueella ja jonka toimipaikan osoite on Viale Campania 36 – 90144 Palermo, Italia, lupaa etsiä nestemäisiä ja kaasumaisia hiilivetyjä (ns. Case la Rocca -lupa) 8 000 hehtaarin (80 km²) suuruisella alueella, joka sijaitsee Ragusan maakunnan alueella Ragusan kunnassa. Alueen rajat on merkitty mittakaavassa 1:100 000 laaditun I.G.M.I:n kartan lehdellä 276 (Ragusa) ja I.G.M.I:n tauuluissa nro 276 IV SO (Donnafugata), 276 III NE (Donnalucata), 276 IV SE (Monte Renna) ja 276 IV NE (Comiso).

Lupahakemuksen kohteena oleva alue on epäsäännöllisen monikulmion muotoinen, ja sitä rajaavat suorat linjat kulmapisteiden A, B, C, D, E, F, G ja H välillä.

Kulmapisteet ovat seuraavat:

A. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "Contrada Giardinello" kulmapiste O. Se sijaitsee Casa Veninata -rakennuksen pohjoiskulmassa C.da Stanislao (taulu 276 IV SO Donnafugata).

B. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "Contrada Giardinello" kulmapiste N. Se sijaitsee C.da Castiglione 580 metrin korkeudessa sijaitsevan rakennuksen pohjoiskulmassa noin 350 metriä Villa Arezzosta pohjoiseen/luoteeseen (taulu 276, IV NE Comiso).

C. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "S. Anna" kulmapiste B. Se sijaitsee C.da Cento pozzissa Case Cosen-ton koilliskulmassa (taulu 276, IV NE Comiso).

D. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "S. Anna" kulmapiste A. Se vastaa Villa Monelli -rakennuksen eteläkulmaa C.da Badiassa (taulu 276 IV SE Monte Renna).

E. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "S. Anna" kulmapiste E. Se sijaitsee C. da Giubilianassa Casa Nifosin pohjoiskulmassa 446 metrin korkeudessa (taulu 276, IV SE Monte Renna).

F. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "S. Anna" kulmapiste D. Se sijaitsee C.da Cimillan lähellä liittymän länsikulmassa 577 metrin korkeudessa 5–6 km päässä tiestä, joka yhdistää Ragusan Marina di Ragusaan (taulu 276, IV SE Monte Renna).

G. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "Ragusa" kulmapiste G ja lupahakemuksen "Irminio" kulmapiste B. Sen muodostaa kalkkikivipylväs, joka vastaa C.da Pozzillossa sijaitsevan Case Arezzon länsikulmaa (taulu 276, IV SE Monte Renna).

H. Kulmapiste, joka on sama kuin lupahakemuksen "Contrada Giardinello" kulmapiste P. Se sijaitsee C.da Perronessa 75 metrin korkeudessa noin 325 metriä C.da Perronellosta kaakkoon sijaitsevan rakennuksen kaakkoiskulmassa (taulu 276 III NE Donnalucata).

Maantieteelliset koordinaatit

Kulmapiste	Itäistä pituutta (M. Mario) Pohjoista leveyttä	Kulmapiste
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"

Kulmapiste	Itäistä pituutta (M. Mario) Pohjoista leveyttä	Kulmapiste
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"

Samaa aluetta koskevia lupahakemuksia voidaan jättää 90 päivän ajan siit, kun tämä ilmoitus julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*. Tämän jälkeen saatuja hakemuksia ei oteta huomioon. Luvasta päätetään kuuden kuukauden kuluessa lupahakemusten viimeisestä jättöpäivästä. Direktiivin 94/22/EY 5 artiklan 1 kohtaan viitaten ilmoitetaan lisäksi, että etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien ensisijaiset myöntämisperusteet on julkaistu 19. joulukuuta 1998 *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* C 396, jolloin viitataan direktiivin 94/22/EY saattamisesta osaksi kansallista lainsäädäntöä 25. marraskuuta 1996 annettuun tasavallan presidentin asetukseen nro 625 (julkaistu 14. joulukuuta 1996 Italian tasavallan virallisessa lehdessä *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* nro 293). Tärkeimmät myöntämisperusteet määritetään edellä mainitussa 3. heinäkuuta 2000 annetussa Sisilian hallintoalueen laissa

(L.R.S.) nro 14 (julkaistu 7. heinäkuuta 2000 Sisilian hallintoalueen virallisessa lehdessä *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* nro 32).

Toiminnan harjoittamista ja päättämistä koskevat ehdot ja vaatimukset vahvistetaan edellä mainitussa 3. heinäkuuta 2000 annetussa Sisilian hallintoalueen laissa (L.R.S.) nro 14 ja teollisuusviraston 30. lokakuuta 2003 antaman asetuksen nro 91 ja 20. lokakuuta 2004 antaman asetuksen nro 88 yhteydessä vahvistetuissa vakiosäännöissä (Disciplinare Tipo), jotka on julkaistu Sisilian hallintoalueen virallisessa lehdessä *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* nro 49, osa I (14. marraskuuta 2003) ja nro 46, osa I (5. marraskuuta 2004).

Hakemukseen liittyvät asiakirjat ovat nähtävänä kaivosalan aluehallintoon kuuluvassa hiilivedyistä ja geotermiikasta vastaavassa toimistossa osoitteessa Via Ugo La Malfa 101 C.A.P. 90146 Palermo.

Yli-insinööri

Dr. Ing. Salvatore GIORLANDO

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2013/C 231/07)

1. Komissio vastaanotti 1 päivänä elokuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yhdysvaltalaisen yrityksen Avnet Inc. (Avnet Inc.) kokonaan omistama saksalainen tytäryritys Avnet EMG GmbH (Avnet) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan saksalaisessa yrityksessä MSC Investoren GmbH (MSC) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— Avnet: elektroniikan komponenttien ja tietokonetuotteiden jakelu sekä teknologiapalvelut,

— MSC: elektroniikan komponenttien jakelu.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2013/C 231/08)

1. Komissio vastaanotti 2 päivänä elokuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla espanjalainen yritys Banco Popular Español SA (Banco Popular) ja ranskalainen yritys Group Crédit Mutuel (Crédit Mutuel) hankkivat yhteisen määräysvallan vastaperustetussa espanjalaisessa yrityksessä (ATM Business), joka on sulautuma-asetuksen 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu kaiken itsenäiselle taloudelliselle yksikölle kuuluvan toiminnan hoitava yhteisyritys.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Banco Popular SA: liike-, vähittäis-, investointi- ja tukkupankkitoiminta sekä vakuutuspalveluiden tarjonta,
- Group Crédit Mutuel: vähittäispankki- ja vakuutustoiminta,
- ATM Business: Espanjassa olevien kortinhaltijoiden pankkiautomaattitapahtumien maksuvaltuutukseen, suoratalennukseen, prosessointiin, selvittämiseen ja täsmäyttämiseen tarvittavien palveluiden tarjonta.

3. Euroopan komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2013/C 231/09)

1. Komissio vastaanotti 2 päivänä elokuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla brittiläisen yrityksen Prudential plc määräysvallassa oleva brittiläinen yritys M&G Investment Management Limited (M&G) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan brittiläisestä yrityskonsernista Alliance Medical (Alliance Medical) muuntamalla laina omaksi pääomaksi.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— M&G: kansainvälisen vakuutuskonsernin Prudential plc:n kokonaan omistama tytäryhtiö, ja Prudential plc:n sijoitustenhoitoyksikkö Euroopassa,

— Alliance Medical: lähinnä tarjoaa ulkoistettuja diagnostisia kuvantamispalveluita sairaaloille ja lääkäreille sekä valmistaa ja jakelee radiofarmaseuttisia lääkkeitä ja merkkiaineita diagnostista kuvantamista varten.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen ⁽²⁾ nojalla.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 231/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”WEST COUNTRY LAMB”

EY-N:o: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”West Country Lamb”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.1. Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimeä ”West Country Lamb” käytetään sellaisten karitsojen ruhoista, kyljistä tai paloista, jotka ovat syntyneet Englannissa West Countryn alueella syntyneistä ja kasvatetuista lampaista ja jotka teurastetaan hyväksytyissä teurastamoissa Meat South West -yhdistyksen tai vastaavien standardien mukaisesti.

Karitsat voivat olla teurastettaessa enintään 12 kuukauden ikäisiä. Jos eläin on (i) syntynyt ennen jonkin vuoden 1. lokakuuta ja (ii) teurastettu seuraavan vuoden 1. tammikuuta ja 30. huhtikuuta välisenä aikana, sen liha on raakakypsyttävä. Raakakypsytyksessä voi tapahtua säilyttämällä ruhoja teurastuksen ja loppukuluttajalle myynnin välillä vähintään 5 päivää kylmäsäilytyslämpötilassa tai soveltamalla vuoden 1994 Meat & Livestock Commission (MLC) Lamb Blueprint -teoksessa kuvattua kypsytyksprosessia (mukaan lukien sähköstimulointi ja lantioriputus). Loppupainon on oltava 9–26 kg kuollutta painoa.

Nurmikasvivoittoisen ravinnon ansiosta karitsan lihasten kemiallinen koostumus (ks. jäljempänä taulukko 1) ja lihan aistinvaraiset ominaisuudet ovat paremmat kuin väkirehulla ruokituilla karitsoilla.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Taulukko 1

Karitsan selkälihaksen rasvahappokoostumus (mg/100 g) ja e-vitamiinipitoisuus (mg/kg)

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

⁽¹⁾ linolihappo⁽²⁾ linoleenihappo⁽³⁾ eikosapentaeenihappo⁽⁴⁾ dokosaheksaeenihappo

Sen vuoksi liha on täyteläisemmän makuista eli ruokailukokemuksesta kehkeytyy loistava. Rasvan väri voi vaihdella valkoisesta kermaiseen, mutta erityisravinto yleensä antaa kermaisen värin. Lihan väri vaihtelee vaaleanpunaisesta tummanpunaiseen, ja se tummenee raakakypsytyksessä. Ruhojen luokitus (EUROP-järjestelmään perustuva) optimaalisen syöntilaadun varmistamiseksi:

— Lihakkuusluokkaan R tai parempaan luokitellut ruhot, rasvaisuus 2–3H.

— Alle 15 kg painavien ruhojen lihakkuusluokka voi olla O.

	Rasvaisuus kasvaa =>							
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Lihakkuus-luokka paranee ^	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

Ruhojen koko voi vaihdella markkinoiden mieltymysten ja lammastyypin mukaan.

West Country Lamb -lihaa myydään teurastuksen jälkeen kaupoille seuraavissa muodoissa:

— Koko ruho, ei kuitenkaan syötäväksi kelpaamattomat muut eläimen osat, nahka, pää ja kaviot. Munuaiset ja munuaisrasva voidaan jättää paikoilleen.

— Koko kylki: puolikas ruho pituussuunnassa halkaistuna.

— Ruhon palat: saatu jakamalla ruhot/kyljet pienemmiksi tunnistettavissa oleviksi paloiksi (kuluttajien mieltymysten mukaisesti). Nämä palat voivat olla luullisia tai luuttomia ja pakattuja suojapakkauksiin.

West Country Lamb -lihaa voidaan myydä tuoreena (jäähdytettynä) tai jäädytettynä.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Karitoille voidaan antaa täydennysrehua vieroitus- ja loppukasvatusvaiheissa. Tällöin karjankasvattajan on kirjattava tiedot ainesosista ja hankinnoista, ja tarkastajien on tarkistettava tämä kirjanpito sen varmistamiseksi, että nurmirehun osuus ravinnosta on vähintään 70 prosenttia. Järjestelmässä vaaditaan laajaperäistä kasvatusta, jossa karitsat laiduntavat ennen teurastusta tietyn ajan, yleensä 2 kuukautta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Karitsoiden on synnyttävä ja ne on kasvatettava ja loppukasvatettava West Countryn alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteelliseen alueeseen kuuluu West Countryn alueen Englannissa muodostavat kuusi kreivikuntaa: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Englannissa sijaitsevaa West Countryn aluetta kutsutaan nurmikasvien niemimaaksi. Erilliset nurmikasviviljelmät ja peltoviljelmät ovat kehittyneet osittain erilaisen maaperätyypin vuoksi. West Countryn alueella on paljon glei-maata ja ruskomaata, jotka tukevat nurmikasvien kasvua mutteivät sovellu hyvin peltokasveille. Alueilla, joilla viljellään peltokasveja, on enemmän läpäisevämpää savi- ja hiekkamaata. Lisäksi West Countryn alueella on Yhdistyneen kuningaskunnan korkein keskilämpötila ja korkeimmat alimmat ja ylimmät lämpötilat.

West Country on Englannin suurin ja maatalousvaltaisin alue. Sen ympäristö on yksi Yhdistyneen kuningaskunnan rikkaimmista. Sen tiloilla tuotetaan noin 21 prosenttia Englannin lampaanlihasta. Tämä yhdistyneenä nautatalouden 24 prosentin osuuteen on osaltaan muokannut ja säilyttänyt alueen maisemaa ja perintöä. Suuri karjatiheys on edistänyt alueella tarvittavia työpaikkoja luovan lihanjalostusteollisuuden kehitystä.

West Countryn alueella yhdistyvät lämpimät ja leudot lämpötilat, koko vuodelle tasaisesti jakautuvat sateet ja syvä kosteutta pidättävä maaperä. Tämän vuoksi lähes koko vuoden ympäri voidaan viljellä nurmi- ja rehukasveja ja pitää eläimiä laitumella. Nurmikasveja kasvaa suurella osalla aluetta yli 300 päivää vuodessa. Koska kaikkialla West Countryn alueella laidunnetaan yleisesti koko vuoden ajan, yleisin tuotantosuunta on karjankasvatus. Lisäksi yli 25 prosenttia West Countryn laitumista sijaitsee joko kansallispuistoissa tai poikkeuksellisen luonnonkauniilla alueilla, ja siellä on yli 57 prosenttia Yhdistyneen kuningaskunnan kukkaniityistä. Bristolin yliopiston tekemän tutkimuksen mukaan nurmikasveja syöneen karitsan lihan maku on täyteläisempi ja pidetympi kuin väkirehulla ruokitun karitsan.

Lisäksi ainutlaatuisen leudon ilmaston ja ympärivuotisen nurmenkasvun ansiosta karitsoja syntyy alueella koko vuoden ajan.

5.2 Tuotteen erityisyys

West Countryn alueella käytetään yleisesti karjan ruokinnassa tuore- ja säilörehua. Tämä vaikuttaa karitsanlihan laatuun ja ravintoarvoon rasvahappokoostumuksen, e-vitamiinipitoisuuden ja aistinvaraisen laadun osalta. Nämä vaikutukset on osoitettu selvästi tieteellisissä kokeissa. Niissä näkyy viljavuutteisesti (väkirehulla) ruokittujen karitsojen ja nurmikasvivoittoisesti ruokittujen karitsojen rasvahappokoostumuksen ero (taulukko 1). Nurmikasveilla ruokittujen karitsojen rasvahappoprofiili erosi varsin paljon väkirehulla ruokittujen karitsojen rasvahappoprofiilista. Väkirehua saaneiden karitsojen lihaksissa oli enemmän linolihappoa ja siitä muodostunutta arakidonihappoa sekä molempia n-6- rasvahappoja (omega-6). Säilörehua ja tuorerehua saaneiden karitsojen lihaksissa oli suuremmat pitoisuudet linoleenihappoa ja siitä muodostunutta eikosapentaenenihappoa (EPA) ja dokosaheksaenenihappoa (DHA) sekä kaikkia n-3- rasvahappoja (omega-3). Suhde n-6- ja n-3-rasvahappojen välillä oli väkirehulla ruokituilla

eläimillä merkittävästi korkeampi. Ihmisten ruokavaliossa suositeltava suhde on enintään 4, johon päästiin helposti nurmikasveilla ruokituista karitsoista saadulla lihalla, toisin kuin väkirehulla ruokituista karitsoista saadulla lihalla. Yksinkertainen suhde, joka erottaa nurmikasveilla ja väkirehulla ruokittujen nautojen lihan, on 18:2/18:3, joka taulukossa 1 on nurmikasveilla ruokituilla naudoilla 1,9 ja väkirehulla ruokituilla naudoilla 5,0.

Nurmikasveista – olivatpa ne tuoreena tai säilörehuna – eläin saa alfa-linoleenihappoa, jonka se voi muuntaa pitkäketjuisiksi n-3-sarjan monityydyttymättömiksi rasvahapoiksi (PUFA), jotka ovat tärkeitä ravintoaineita ihmisten ruokavaliossa. Nurmikasveissa on myös e-vitamiinia, ja niillä ruokittujen karitsojen lihassa on enemmän n-3-rasvahappoja ja e-vitamiinia. Nämä ravintoaineet vaikuttavat myös lihan makuun.

Tuore- ja säilönurmeen perustuvat ravinnot tuottavat todistetusti tietyn rasvahappoprofiilin, joka erottaa ne väkirehuvuotista. Nurmirehulla ruokituilla karitsilla linolihappoarvo on noin 1,5 prosenttia, EPA 0,7 prosenttia ja DHA > 0,2 prosenttia. Nämä arvot ovat lihan rasvahappojen prosentteja (rasvahappokoostumus kuvataan usein juuri näin). Tämä vaikutus on eduksi West Country Lamb -lihalle. Nurmikasvien luontaisesti sisältämä e-vitamiini varastoituu karitsojen lihas- ja rasvakudokseen. Säilörehua saaneilla karitsoilla lihasten e-vitamiinipitoisuus on vähintään kaksinkertainen verrattuna väkirehulla ruokittuihin karitsoihin (taulukko 1). Sen ansiosta liha pysyy vähittäismyynnissä pidempään kirkkaanpunaisena.

Brittiläisissä tutkimuksissa on havaittu, että loppuruokintavaiheessa nurmikasveilla ruokitun karitsan lihan maku on parempi kuin viljalla ruokitun karitsan. Karitsanlihan saamat pisteet olivat nurmikasveilla ruokituilla karitsoilla korkeammat kuin väkirehulla ruokituilla karitsoilla. Epänormaalille maulle annetut pisteet olivat nurmikasveilla ruokituilla paljon alhaisemmat.

Eräissä riippumattomassa raportissa esitetään, että suuri n-6-rasvahappojen ja n-3-rasvahappojen suhde ja korkea e-vitamiinipitoisuus ovat erityisominaisuuksia.

— suhde 18:2/18:3 on alle 4

— e-vitamiini > 3,0 mg/kg selkilihasta.

Polled Dorset – ja Dorset Horn -lammasrodut ovat vain kaksi esimerkkiä alueellisista roduista, jotka ovat kehittyneet hyödyntämään alueen lähes ympärivuotista nurmenkasvua. Monet viljelijät käyttävät näitä rotuja, koska ne lisääntyvät usein ja pystyvät karitsoimaan myös syksyllä. Näin tuottajilla on karitsoita myytäväksi tammikuun lopulta alkaen. Muut matalammalla kasvatettavat katraat karitsoivat tammi- ja helmikuussa, kun taas Bodmin Moorin, Dartmoorin ja Exmoorin ylängöillä sijaitsevilla tiloilla karitsointi tapahtuu yleensä huhti- ja toukokuussa, jolloin karitsantuotanto ja karitsojen saatavuus on luontaisesti ympärivuotista.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Englannin West Country antaa ilmastonsa, topografiansa, geologiansa ja niiden aikaansaamien vehreiden nurmien ansiosta alueella kasvatettaville karitsoille – ja sitä kautta myös noista eläimistä saatavalle lihalle – erityisominaisuuksia. Valtaosa viljellystä alasta on nurmea, joka soveltuu ihanteellisesti lampaantuotantoon ja jota voidaan myös käyttää lisäravintona.

Siitä, että West Countryn alueella tuotetulla ja jalostetulla karitsanlihalla on ominaisuuksia, jotka liittyvät erottamattomasti kyseiseen maantieteelliseen alueeseen, on vankkaa ja objektiivista tieteellistä näyttöä. Koska ruohoa on enemmän saatavilla ja sitä käytetään enemmän, lihassa on korkeammat pitoisuudet n-3-sarjan monityydyttymättömiä rasvahappoja (PUFA) ja e-vitamiinia.

Nurmen kasvuun vaikuttavia tekijöitä ovat maaperä, lämpötila, sateet ja auringonpaiste. Tärkeä lisätekijä on topografia, toisin sanoen korkeus merenpinnasta: nurmen kasvu heikkenee, mitä korkeammalle mennään. West Countryn alueella vallitsevan suotuisamman ilmaston ansiosta siellä on nurmen kasvupäiviä enemmän kuin muilla alueilla. Toisin kuin missään muualla Britanniassa, nurmi kasvaa kaikkialla West Countryn alueella yli 220 päivää vuodessa ja joissakin osissa yli 300 päivää vuodessa.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 231/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”WEST COUNTRY BEEF”

EY-N:o: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”West Country Beef”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.1. Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimeä ”West Country Beef” käytetään sellaisten nautojen ruhoista, kyljistä tai paloista, jotka kuuluvat Englannissa West Countryn alueella syntyneeseen ja kasvatettuun karjaan ja jotka teurastetaan hyväksytyissä teurastamoissa Meat South West -yhdistyksen tai vastaavien standardien mukaisesti West Countryn alueella tai sen ulkopuolella. Kyseisten hyväksytyjen teurastamojen on tuotteen aukottoman jäljitettävyyden ja aitouden varmistamiseksi oltava ulkopuolisen tarkastajan tarkastamia. Meat South West -yhdistys antaa teurastamoille luvan käsitellä West Country Beef -lihaa.

Karja kasvatetaan aina sovittujen tiukkojen karjankasvatus- ja hyvinvointistandardien mukaisesti, mikä antaa takeet sen turvallisuudesta.

Tuotannon vähimmäisvaatimukset ovat seuraavat:

- Karja syntyy, kasvatetaan ja loppukasvatetaan West Countryn alueella.
- Karjaa ruokitaan rehupainotteisesti.
- Kaikkea voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan.
- Kasvattajalla on hallussaan ja tiedossaan kaikki asiaankuuluvat hyvän käytännön säännöt.
- Karjan terveys ja hyvinvointi varmistetaan ns. viiden vapauden periaatteen mukaisesti.
- Varmistetaan, että käytössä on aukottoman jäljitettävyyden järjestelmät.
- Varmistetaan, että karjaa hoitavat asiantuntevat karjanhoitajat ja koulutettu henkilöstö.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- Varmistetaan eläinten turvallisuus ja hyvinvointi kuljetuksen ja kaupan pitämisen aikana sekä ennen teurastusta.
- Teurastus tapahtuu hyväksytyssä ja luvan saaneessa laitoksessa, jossa jäljitettävyyks on tuotteen aitouden varmistamiseksi aukoton.

Ulkopuoliset tarkastajat tarkastavat tilat ja käsittelylaitokset vahvistetun tarkastuspöytäkirjan mukaisesti.

Tuottajan on West Country Beef -järjestelmän vaatimusten noudattamiseksi osoitettava tarkastusten aikana, että karja on syntynyt, kasvatettu ja loppukasvatettu West Countryn alueella. Rehupäiväkirja on pakollinen, ja samoin on todistettava, että karjan ravinto on koostunut vähintään 70-prosenttisesti rehusta. Järjestelmässä vaaditaan laajaperäistä kasvatusta, jossa karja laiduntaa vähintään 6 kuukautta.

Nurmikasvivoittoisen ravinnon ansiosta naudan lihasten kemiallinen koostumus (ks. jäljempänä taulukko 1) ja lihan aistinvaraiset ominaisuudet ovat paremmat kuin väkirehulla ruokitulla karjalla.

Taulukko 1

Naudan selkälihaksen rasvahappokoostumus (mg/100 g lihasta) ja e-vitamiinipitoisuus (mg/kg)

	Väkirehu	Säilörehu	Nurmikasvit
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-vitamiini	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolihappo.

⁽²⁾ linoleenihappo.

⁽³⁾ eikosapentaenihappo.

⁽⁴⁾ dokosaheksaenihappo.

Sen vuoksi liha on hyvänmakuista ja tasalaatuisempaa eli ruokailukokemuksesta kehkeytyy loistava. Liha on lihaksensisäisen rasvakudoksen ansiosta luontaisesti marmoroitunutta, mikä lisää makua ja mehevyyttä. Rasvan väri voi vaihdella valkoisesta keltaiseen, mutta erityisravinto yleensä antaa kermaisen värin. Lihan väri vaihtelee vaaleanpunaisesta tummanpunaiseen, ja se tummenee raakakypsytyksessä.

Karjan loppukasvatus kestää vähintään 60 päivää. Suurin osa karjasta siirtyy itsestään loppukasvatusvaiheeseen, ja naudan ikä ja paino vaihtelevat rodun mukaan (ihanteellinen loppupaino on 200–500 kg kuollutta painoa).

Lihaa pidetään teurastuspäivästä lähtien vähintään 10 päivää kylmäsäilytyslämpötilassa. Tämän raakakypsytyksen prosessin aikana lihan luontaiset entsyymit hajottavat lihan sidekudosta. Tällöin liha mureutuu ja sen syöntilaatu paranee. Perinteisesti pitkää haudutusta vaativille paloille, kuten rinnalle ja potkalle ei ole vähimmäisiiriputusaikaa. Noita aikoja voidaan lyhentää kylmäsäilytysriskiä vähentävällä, suurjännitemenetelmällä tehtävällä sähköstimuloinnilla tai lihan mureutta lisäävällä lantioriiputuksella. Lämpötiloista, prosesseista ja ajoista on pidettävä kirjaa sen varmistamiseksi, että ruhot jäähdytetään ja raakakypsytetään asianmukaisesti.

Ruhojen luokitus (EUROP-järjestelmään perustuva) optimaalisen syöntilaadun varmistamiseksi:

- Lihakkuusluokkaan O+ tai parempaan luokitellut ruhot, rasvaisuus 2–4H.

Rasvaisuus kasvaa =>								
Lihakkuus-luokka paranee =>		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

West Country Beef -lihaa myydään teurastuksen jälkeen kauppoille seuraavissa muodoissa:

Koko ruho, ei kuitenkaan syötäväksi kelpaamattomat muut eläimen osat, nahka, pää ja kaviot.

Koko kylki: puolikas ruho pituussuunnassa halkaistuna.

Takaneljännes/etuneljännes: Koko kylki halkaistuna kymmenennen/yhdennentoista takimmaisen kylkiluun välistä (tai sopimuksen mukaan).

Ruhon palat: saatu jakamalla ruhot/kyljet pienemmiksi tunnistettavissa oleviksi paloiksi (kuluttajien mieltymysten mukaisesti). Nämä palat voivat olla luullisia tai luuttomia ja pakattuja suojapakkauksiin.

West Country Beef -lihaa voidaan myydä tuoreena (jäähdytettynä) tai jäädytettynä.

3.3. Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4. Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Karjalle voidaan antaa täydennysrehua vieroitus- ja loppukasvatusvaiheissa. Tällöin karjankasvattajan on kirjattava tiedot ainesosista ja hankinnoista, ja tarkastajien on tarkistettava tämä kirjanpito. Täydennysrehun antamisesta päätetään ottaen huomioon erilaiset tekijät, kuten eläinten hyvinvointi ja kaupan pitäminen.

Täydennysrehun enimmäismäärä on 30 prosenttia, ja rehua on oltava 70 prosenttia. Täydennysrehua annetaan tarvittaessa, esimerkiksi talvikuukausina ja vieroitus- ja loppukasvatusvaiheissa.

3.5. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Karja kasvatetaan aina sovittujen tiukkojen karjankasvatus- ja hyvinvointistandardien mukaisesti, mikä antaa takeet sen turvallisuudesta.

Tuotannon vähimmäisvaatimukset ovat seuraavat:

- Karja syntyy, kasvatetaan ja loppukasvatetaan West Countryn alueella.
- Karjaa ruokitaan rehupainotteisesti.
- Kaikkea voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan.
- Kasvattajalla on hallussaan ja tiedossaan kaikki asiaankuuluvat hyvän käytännön säännöt.
- Karjan terveys ja hyvinvointi varmistetaan ns. viiden vapauden periaatteen mukaisesti.
- Varmistetaan, että käytössä on aukottoman jäljitettävyyden järjestelmät.
- Varmistetaan, että karjaa hoitavat asiantuntevat karjanhoitajat ja koulutettu henkilöstö.

- Varmistetaan eläinten turvallisuus ja hyvinvointi kuljetuksen ja kaupan pitämisen aikana sekä ennen teurastusta.
- Teurastus tapahtuu hyväksytyssä ja luvan saaneessa laitoksessa, jossa jäljitettävyyks on tuotteen aitouden varmistamiseksi aukoton.

3.6. Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7. Merkintöjä koskevat erityissäännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteelliseen alueeseen kuuluu West Countryn alueen Englannissa muodostavat kuusi kreivikuntaa: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

Englannissa sijaitsevaa West Countryn aluetta kutsutaan kuvaavasti nurmikasvien niemimaaksi. Erilliset nurmikasviljelmät ja peltoviljelmät ovat kehittyneet osittain erilaisen maaperätyypin vuoksi. West Countryn alueella on paljon glei-maata ja ruskomaata, jotka tukevat nurmikasvien kasvua mutteivät sovellu hyvin peltokasveille. Alueilla, joilla viljellään peltokasveja, on enemmän läpäisevää savi- ja hiekkamaata. Lisäksi West Countryn alueella on Yhdistyneen kuningaskunnan korkein keskilämpötila ja korkeimmat alimmat ja ylimmät lämpötilat.

West Country on Englannin suurin ja maatalousvaltaisin alue. Sen ympäristö on yksi Yhdistyneen kuningaskunnan rikkaimmista. Sen tiloilla tuotetaan noin 24 prosenttia Englannin naudanlihasta. Tämä yhdistyneenä lammastalouden 21 prosentin osuuteen on osaltaan muokannut ja säilyttänyt alueen maisemaa ja perintöä. Suuri karjatiheys on edistänyt alueella tarvittavia työpaikkoja luovan lihanjalostusteollisuuden kehitystä.

West Countryn alueella yhdistyvät lämpimät ja leudot lämpötilat, koko vuodelle tasaisesti jakautuvat sateet ja syvä kosteutta pidättävä maaperä. Tämän vuoksi lähes koko vuoden ympäri voidaan viljellä nurmi- ja rehukasveja ja pitää eläimiä laitumella. Nurmikasveja kasvaa suurella osalla aluetta yli 300 päivää vuodessa. Koska kaikkialla West Countryn alueella laidunnetaan yleisesti koko vuoden ajan, yleisin tuotantosuunta on karjankasvatus. Lisäksi yli 25 prosenttia West Countryn laitumista sijaitsee joko kansallispuistoissa tai poikkeuksellisen luonnonkauniilla alueilla, ja siellä on yli 57 prosenttia Yhdistyneen kuningaskunnan kukkaniityistä. Bristolin yliopiston tekemän tutkimuksen mukaan nurmikasveja syöneen naudan lihan maku on täyteläisempi ja pidetymmpi kuin väkirehulla ruokitun naudan.

5.2. Tuotteen erityisyys

West Countryn alueella käytetään yleisesti karjan ruokinnassa tuore- ja säilörehua. Tämä vaikuttaa naudanlihan laatuun ja ravintoarvoon rasvahappokoostumuksen, e-vitamiinipitoisuuden ja aistinvaraisen laadun osalta. Nämä vaikutukset on osoitettu selvästi tieteellisissä kokeissa. Niissä näkyy viljavuudesta (väkirehulla) ruokittujen härkien ja nurmikasvivoittoisesti ruokittujen härkien rasvahappokoostumuksen ero (taulukko 1). Säilörehulla ruokituilla härillä oli enemmän rasvaa lihaksissa, ja niiden rasvahappoprofiili oli varsin erilainen. Väkirehua saaneiden härkien lihaksissa oli enemmän linolihappoa ja siitä muodostunutta arakidonihappoa sekä molempia n-6- rasvahappoja (omega-6). Säilörehua ja tuorehua saaneiden härkien lihaksissa oli suuremmat pitoisuudet linoleenihappoa ja siitä muodostunutta eikosapentaenihappoa (EPA) ja dokosaheksaenihappoa (DHA) sekä kaikkia n-3- rasvahappoja (omega-3). Suhde n-6- ja n-3-rasvahappojen välillä oli väkirehulla ruokituilla eläimillä paljon korkeampi. Ihmisten ruokavaliossa suositeltava suhde on enintään 4, johon päästiin helposti nurmikasveilla ruokituista naudoista saadulla lihalla, toisin kuin väkirehulla ruokituista naudoista saadulla lihalla. Yksinkertainen suhde, joka erottaa nurmikasveilla ja väkirehulla ruokittujen nautojen lihan, on 18:2/18:3, joka taulukossa 1 on nurmikasveilla ruokituilla naudoilla 2 ja väkirehulla ruokituilla naudoilla 27.

Nurmikasveista – olivatpa ne tuoreena tai säilörehuna – eläin saa alfa-linoleenihappoa, jonka se voi muuntaa pitkäketjuisiksi n-3-sarjan monitydyttymättömiksi rasvahapoiksi (PUFA), jotka ovat tärkeitä ravintoaineita ihmisten ruokavaliossa. Nurmikasveissa on myös e-vitamiinia, ja niillä ruokittujen nautojen lihassa on enemmän n-3-rasvahappoja ja e-vitamiinia. Nämä ravintoaineet vaikuttavat myös lihan makuun.

Tuore- ja säilönurmeen perustuvat ravinnot tuottavat todistetusti tietyn rasvahappoprofiilin, joka erottaa ne väkirehuravinnosta. Nurmirehulla ruokituilla nautilla linolihappona on noin 1,0 prosenttia, EPA 0,5, prosenttia ja DHA 0,1 prosenttia. Nämä arvot ovat lihan rasvahappojen prosentteja (rasvahappokoostumus kuvataan usein juuri näin). Tämä vaikutus on eduksi West Country Beef -lihalle. Nurmikasvien luontaisesti sisältämä e-vitamiini varastoituu nautojen lihas- ja rasvakudokseen. Säilörehua saaneilla härillä lihasten e-vitamiinipitoisuus on vähintään kaksinkertainen verrattuna väkirehulla ruokittuihin härkiin (taulukko 1). Sen ansiosta liha pysyy vähittäismyynnissä kirkkaanpunaisena 2 ylimääräistä päivää.

Brittiläisissä tutkimuksissa on havaittu, että loppuruokintavaiheessa nurmikasveilla ruokitun nautan lihan maku on parempi kuin viljalla ruokitun nautan. Naudanlihan saamat pisteet olivat nurmikasveilla ruokituilla nautoilla korkeammat kuin väkirehulla ruokituilla nautoilla. Epänormaaleille mauille annetut pisteet olivat korkeimmat väkirehulla ruokituilla nautoilla.

Edellä esitetyt päätelmät on saatu Meat South West -yhdistyksen teettämästä riippumattomasta raportista. Siinä esitetään myös yhteenveto erityisominaisuuksista, joista yksi on suuri n-6-rasvahappojen ja n-3-rasvahappojen suhde ja toinen korkea e-vitamiinipitoisuus.

— suhde 18:2/18:3 on alle 4

— e-vitamiini > 3,0 mg/kg selkälihasta.

5.3. *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Englannin West Country antaa ilmastonsa, topografiansa, geologiansa ja niiden aikaansaamien vehreiden nurmien ansiosta alueella kasvatettaville nautoille – ja sitä kautta myös noista eläimistä saatavalle lihalle – erityisominaisuuksia. Valtaosa viljellystä alasta on nurmea, joka soveltuu ihanteellisesti nautantuotantoon ja jota voidaan myös käyttää lisäravintona.

Siitä, että West Countryn alueella tuotetulla ja jalostetulla nautanlihalla on ominaisuuksia, jotka liittyvät erottamattomasti kyseiseen maantieteelliseen alueeseen, on vankkaa ja objektiivista tieteellistä näyttöä. Koska ruohoa on enemmän saatavilla ja sitä käytetään enemmän, lihassa on korkeammat pitoisuudet n-3-sarjan monitydyttymättömiä rasvahappoja (PUFA) ja e-vitamiinia.

Nurmen kasvuun vaikuttavia tekijöitä ovat maaperä, lämpötila, sateet ja auringonpaiste. Tärkeä lisätekijä on topografia, toisin sanoen korkeus merenpinnasta: nurmen kasvu heikkenee, mitä korkeammalle mennään. West Countryn alueella vallitsevan suotuisamman ilmaston ansiosta siellä on nurmen kasvupäiviä enemmän kuin muilla alueilla. Toisin kuin missään muualla Britanniassa, nurmi kasvaa kaikkialla West Countryn alueella yli 220 päivää vuodessa ja joissakin osissa yli 300 päivää vuodessa. Tämän vuoksi West Countryn alueella kasvatettavat naudat pääsevät useammin laiduntamaan ja saavat useammin ruohokasvituotteita kuin muualla Britanniassa tai EU:ssa.

Nämä arvot saadaan sellaisen nautan lihasta, joka on syntynyt, kasvatettu ja loppukasvatettu West Countryn alueella, jossa eläimet voivat lämpimän ja kostean ilmaston ansiosta pidempään kuin muilla alueilla ja joilla tuotantojärjestelmät perustuvat laajaperäiseen laidunkasvatukseen. Tulevat ilmastomuutokset suosinevat nurmenviljelyä West Countryssä vielä nykyistään enemmän.

Meat South West -yhdistys arvioi punaisen lihan alan kokonaisuuden West Countryn taloudesta olevan vuosittain 3 miljardia Englannin puntia ja 28 000 työpaikkaa. Karjankasvatuksen jatkaminen on olennaisen tärkeää alueen ympäristön ja perinnön suojelemiseksi. Juuri tämän erityisen ympäristön ansiosta West Country Beef -liha saa ominaispiirteensä, jotka johtuvat siitä, että eläimet on kasvatettu tällä alueella.

Perinteisesti alueen yleisimmät nautarodut ovat olleet South Devon ja Ruby Red. Kuitenkin myös monet kotoperäiset ja mannereurooppalaiset rodut sopeutuvat hyvin alueen ympäristöön ja menestyvät hyvin sen laitumilla. Sen vuoksi West Country Beef -lihaa voidaan tuottaa minkä tahansa rodun nautoista. Maisemien monimuotoisuuden ansiosta karjankasvatuksen eri vaiheet voivat tapahtua alueen eri osissa. Exmoorin, Dartmoorin ja Bodmin Moorin ylängöt toimivat alueina, joilla perinteiset nautakarjat lisääntyvät ja ovat kesälaitumella, ja matalammalla sijaitsevat laitumet ja rannikkoseudut, joilla nurmi kasvaa lähes koko vuoden ajan, soveltuvat oivallisesti loppukasvatukseen.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 231/12)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”YORKSHIRE WENSLEYDALE”

EY-N:o: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Yorkshire Wensleydale”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3. Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Yorkshire Wensleydale on lehmänmaidosta valmistettu puristettu juusto. Se voidaan valmistaa tuoreesta käsittelemättömästä maidosta tai pastöroidusta maidosta.

Yorkshire Wensleydale valmistetaan perinteisissä sylinterimuoteissa, jolloin juuston paino vaihtelee 500 grammasta 21 kilogrammaan, sekä myös suorakaiteen muotoisissa muoteissa, jolloin juusto painaa 20 kg. Juusto voidaan myydä kaksiviikkoisena nuorena juustona, mutta sitä voidaan myös kypsytää halutun kypsyyssasteen saavuttamiseksi jopa 12 kuukautta.

Juuston fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

- pH: 4,4–5,4
- kuiva-ainepitoisuus: vähintään 54 %
- rasvapitoisuus: vähintään 48 % kuiva-aineesta
- natriumkloridipitoisuus: enintään 2,2 %.

Juuston ominaispiirteet:

- koostumus: kiinteä, tiivihkö ja jonkin verran mureneva
- väri: valkoisesta kellertävään norsunluun väriin
- tuoksu: maitoinen, hieman hapan; kauimmin kypsytettyjen juustojen tuoksuun kehittyy vahvoja vivahteita ja pitkä kokonaisviipyyvyys
- maku: hieman hapan, lempeä ja hunajainen, kauimmin kypsytetyissä juustoissa jälkimaku on vahvempi ja maukkaampi; miellyttävä ja omintakeinen jälkimaku
- ulkonäkö: maidonvalkoinen ja jonkin verran koloinen
- rakenne: kiinteä mutta jonkin verran lohkeava ja mureneva.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Mikrobiologiset rajat ovat seuraavat:

- *Escherichia coli*: < 100 pesäketä/gramma
- *Staphylococcus aureus*: < 100 pesäketä/gramma
- *salmonella species*: ei esiinny 25 grammassa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Erityishapate kehitetään kaupallisista alkuviljelmistä. Pakastekuivatut alkuviljelmät "herätetään" ja niitä kasvatetaan erillisinä viljelminä kunnes ne lisätään maitoon sen hapattamiseksi. Tyypillisesti 18:aa alkuviljelmää kasvatetaan 3 päivää kolmessa kuuden viljelmän ryhmässä. Kustakin ryhmästä valitaan päivittäin kolme parasta viljelmää iän ja elinvoimaisuuden perusteella. Tämän jälkeen niitä kasvatetaan suurissa sammioissa. Ne sekoitetaan yhteen välittömästi ennen juustonvalmistusta ja käytetään hapatteenä kyseisenä päivänä.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla Wensleydalen maantieteellisellä alueella:

- mahdollinen maidon pastörointi
- maidon siirto juustosammioihin, hapatteen lisääminen ja massan sekoittaminen kypsymisvaiheen aikana
- juoksetteen lisääminen ja maidon saostuminen
- juustouman leikkaaminen heran erottamiseksi; juustouman ja heran kuumentaminen (sammion kylkiä lämmitetään juustouman tiivistämiseksi ja kosteuden haihduttamiseksi) ja seoksen hämmen-täminen, kunnes juustouma on kiinteytynyt ja hera voidaan valuttaa pois
- juustouman leikkaaminen, kääntäminen ja sekoittaminen, kunnes sen rakenne ja kosteuspitoisuus ovat sopivat
- juustouman suolaaminen käsin
- juustouman pakkaaminen muotteihin
- puristaminen
- mahdollinen kangasvyötteen lisääminen ja kuluttajapakkaukseen pakkaaminen
- vähintään viikon kestävä alkukypsytysvaihe.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Pohjois-Yorkshiressa sijaitseva Wensleydalen alue, jonka keskellä on Hawesin kaupunki. Aluetta rajaa lännessä Sedbergh (joka kuuluu alueeseen) ja idässä Bedale. Etelässä laaksoa rajaavat Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale ja Ripon, pohjoisessa Swaledale.

Edellä kuvattu alue on synonyyminen Yorkshire Wensleydale -juuston valmistuksen kanssa ja perustuu perinteiseen ja historialliseen alueeseen, jolla Yorkshire Wensleydale -juustoa on valmistettu jo vuosi-satoja. Nykyään Yorkshire Wensleydale -juustoa valmistetaan enää kahdessa paikassa eli Hawesissa ja Kirkby Malzeardissa sijaitseissa juustoloissa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Hakemus perustuu maantieteelliseen alkuperään liittyvään erityislaatuun ja maineeseen.

Juustoa on valmistettu alueella jo vuosisatoja. Ensimmäisinä juustoa tekivät ranskalaiset sistersiläismunkit, jotka asettuivat alueelle 1000- ja 1100-luvuilla. Asiakirjoista voidaan päätellä, että Wensleydalen munkeista kehittyi hyviä viljelijöitä ja taitavia kotieläinten pitäjiä. Maidosta valmistetusta juustosta tuli arvokas ruoka-aine. Vaikka alkuajoina juusto valmistettiin lampaanmaidosta, luostareiden lakkautamisen jälkeen 1500-luvulla pääraaka-aineeksi nousi lehmänmaito.

Kun Henrik VIII lakkautti luostarit 1500-luvun puolivälissä, juustonvalmistustaidot siirtyivät paikallisille viljelijöille, jotka valmistivat juustoa ylijäämämaidosta. Tämä perinnettä jatkoi pitkälle 1900-luvulle asti lempinimellä "The Complete Dalesman" tunnettu Kit Calvert, jota pidetään Yorkshire Wensleydale -juuston isähahmona (1933–1966). Hän kirjoitti kirjassaan *Kit Calvert of Wensleydale*, että toisen maailmansodan puhjetessa (vuonna 1939) Wensleydalessa ja lähialueilla oli 173 emäntää, jotka valmistivat Wensleydale-juustoa.

Vuonna 1897 paikallisesta maissi- ja elintarvikekauppiaasta Edward Chapmanista tuli alueen ensimmäinen kaupallinen juustonvalmistaja, kun hän avasi Hawesiin ensimmäisen maitokaupan. Hän osti maitoa paikallisilta tiloilta ja valmisti Wensleydale Cheese -juustoa. Edward Chapman joutui sulkemaan maitokauppansa 1930-luvun laman vuoksi. Kaupan pelasti Kit Calvert, joka suostutteli velkojat tukemaan häntä, kun hän ryhtyi hoitamaan Hawes Creameryä. Seuraavien 30 vuoden aikana Kit Calvert loi kukoistavan juustobisneksen Hawesissa, Kirkby Malzeardissa, Mashamissa ja Coverhamissa sijaitsevilla myymälöillään. Kit myi liiketoimintansa Milk Marketing Boardille vuonna 1966.

Yorkshire Wensleydale -juustoa valmistetaan edelleen reseptillä, joka on muuttunut vain vähän viimeisten 115 vuoden aikana eli siitä lähtien kun kaupallinen juustonvalmistus alkoi Hawesissa vuonna 1897. Tänäkin käytetyt valmistusohjeet vastaavat varsin tarkasti maatiloilla monen sukupolven ajan käytettyjä ohjeita. Suuri osa juuston valmistusvaiheista tehdään aiempien sukupolvien tavoin käsin, ja juuston valmistuksessa käytetään hapatetta, jota jatkoviljellään ja lisätään nimenomaan Yorkshire Wensleydale -juustoa varten. Tuotteen valmistaminen sen kuvausta ja laatuvaatimuksia vastaavaksi edellyttää nykyään samoja taitoja kuin ennenkin. Kaupallisen juustonvalmistuksen alkuvaiheessa otetut valokuvat osoittavat, että menetelmät ovat muuttuneet vuosien saatossa vain vähän.

5.2 Tuotteen erityisyys

Yorkshire Wensleydale -juusto on kermanvalkoista, kiinteää mutta joustavaa ja murenevaa, rakenne on murukoloinen. Juuston ulkopuoli on keltaisempi. Tämä on käsintehdyn Yorkshire Wensleydale -juuston tuntomerkki (erityisesti kangasvyötteisillä juustoilla). Yorkshire Wensleydale -juusto eroaa maantieteellisen alueen ulkopuolella valmistettavasta Wensleydale Cheese -juustosta: sen rakenne on pehmeämpi ja kermanisempi ja maku makeampi ja vähemmän hapan kuin tavallisen Wensleydale-juuston. Yorkshire Wensleydale -juuston maku on monivivahteisempi juustonvalmistuksessa käytettyjen ainutlaatuisien hapatteiden ansiosta. Ainutlaatuiset hapatteet valitaan sen perusteella, miten ne pystyvät tuottamaan hienoja monitahoisia maito-aromeja ja hapattamaan maidon tasaisesti ja ennustettavasti. Koska Yorkshire Wensleydale -juuston valmistusohje on niin ainutlaatuinen, sitä voidaan syödä nuorena ja tuoreena, tai juustoa voidaan kypsyttää monia kuukausia täyteläisen maun aikaansaamiseksi.

Yorkshire Wensleydale -juuston valmistuksessa käytettävät hapatteet ovat tärkeä juuston laatuun vaikuttava tekijä. Käytettävät hapatteet kasvatetaan mesofiilisistä aromia muodostavista maitohappobakteereista, joita voidaan joko jatkoviljellä päivittäin perinteisistä alkuviljelmistä yön yli kasvatusalustalla tai kasvattaa pakastetuista tai pakastekuivatuista viljelmistä, jotka nekin kasvatetaan yön yli samalla kasvatusalustalla, joka on yleensä on rasvattomasta maitojauheesta valmistettua ennastemaitoa.

Alkuviljelmät ovat kaupallisia viljelmiä, mutta niitä jatkoviljellään kuukausien ajan. Pakastekuivatut alkuviljelmät "herätetään" ja niitä kasvatetaan ja käytetään erillisinä viljelminä koko niiden eliniän ajan. 18:aa alkuviljelmää kasvatetaan 3 päivää kolmessa kuuden viljelmän ryhmässä. Kustakin ryhmästä valitaan päivittäin kolme parasta viljelmää, joita kasvatetaan suurissa sammioissa. Ne sekoitetaan yhteen välittömästi ennen juustonvalmistusta ja käytetään hapatteena kyseisen päivän juustokerässä.

Viljelmiä kasvatetaan erillisinä viljelminä kunnes ne lisätään maitoon sen hapattamiseksi. Edellä mainitut 3 viljelmää valitaan iän ja elinvoimaisuuden perusteella, ja usein yksi niistä on nuori, toinen keskivanha ja kolmas kehittynein. Elinvoimansa ja tehokkuutensa menettäneet vanhemmat viljelmät heitetään pois ja niiden tilalle "herätetään" uusi viljelmä. Herätettyjä viljelmiä saatetaan kuitenkin käyttää juuston valmistukseen vasta viikkojen tai kuukausien päästä. Kun viljelmiä kasvatetaan erillisinä alkuviljelminä, niihin kehittyy yksilöllisiä ominaisuuksia ja vahvuuksia sekä immuniteetti faageja vastaan. Tätä ainutlaatuista ja monisyistä järjestelmää on käytetty Yorkshire Wensleydale -juuston valmistuksessa jo kauan.

Alkuviljelmien laatu ja tasalaatuisuus vaikuttavat moniin seikkoihin juustonvalmistusprosessissa ja sitä myötä juuston lopulliseen laatuun. Kun pastöroituu maitoon lisätään erityishapattetta, se käynnistää maidon hapantumisen ja edistää maidon saostumista juoksetteen lisäämisen jälkeen.

Näiden erityishapatteiden ansiosta happo kehittyy tasaisesti koko juustonvalmistusprosessin ajan aina juoksetteen lisäämisestä suolan lisäämiseen. Hapatteet muodostuvat happoa muodostavista bakteereista ja aromia muodostavista bakteereista, ja ne ovat toinen juuston makuun ja rakenteeseen vaikuttavista avaintekijöistä. Toinen juuston makuun vaikuttavista avaintekijöistä on maidon laatu. Hapatteen vaikutus tuntuu pitkään sen jälkeenkin, kun juusto on valmistettu tuotantotilassa. Hapatteet toimivat myös juuston kypsyamisprosessin aikana, jolloin ne vaikuttavat makuun, rakenteeseen ja ulkonäköön.

Juustovalmistusprosessin aikana on jokaista juustosammiota valvottava: ajat, lämpötilat ja happamuusasteet kirjataan ylös. Juustonvalmistajien ja teknisen henkilöstön taito, kokemus ja intuitiivinen osaaminen ovat ehdoton edellytys sille, että Yorkshire Wensleydale -juusto säilyy tasalaatuisena. Näiden on myös pystyttävä tunnistamaan monet eri tekijät, jotka vaikuttavat juustonvalmistusprosessiin eri päivinä ja eri sammoissa. Tällaisia tekijöitä ovat maidon laadun vaihtelevuus vuodenajan mukaan (kevät-, kesä- ja talvimaito), hapatteiden tehokkuus (miten ja milloin viljelmät on heitettävä pois tai otettava käyttöön uusia viljelmiä) ja sään vaikutus. Koska juustovalmistajat työskentelevät elävien viljelmien ja maidon parissa (jonka laatu vaihtelee luontaisesti), päivät eivät ole toistensa kaltaisia. Juustoerä saattaa valmistua nopeasti tai hitaasti, minkä vuoksi juuston tasalaatuisuuden varmistamiseksi tarvitaan erityiskoulutuksen saaneiden juustonvalmistajien taitoa, kokemusta ja osaamista.

Juustonvalmistaja voi Yorkshire Wensleydale -juuston tasalaatuisuuden varmistamiseksi joutua tekemään prosessin eri vaiheissa mukautuksia; esimerkiksi kypsytyksajat voivat vaihdella sen mukaan, onko hapate nopea vai hidas, ja kuumennuslämpötiloja voidaan muuttaa hapon kehittymisen kontrolloimiseksi. Heran poistonopeus ja poistettava määrä, saostumasta leikattujen rakeiden koko, suolan lisäämisajankohta ja suolamäärä riippuvat siitä, miten nopeasti happoa kehittyy, mikä puolestaan riippuu siitä, ovat käytetyt hapatteet nopeita vai hitaita.

Kaikki Yorkshire Wensleydale juuston valmistukseen liittyvät vaatimukset eli hapatteen määrä ja tyyppi, kypsytyksen, juoksetuksen, kuumentamisen kestot, lämpötilat, sekoituksen kesto, happamuuden kehittymisaste ja happamuus suolaushetkellä ovat ominaisia ainoastaan Yorkshire Wensleydalelle ja sen tyyppiselle juustolle. Nämä vaatimukset ovat erilaiset kuin kaupallisemmilla massatuotetuilla Wensleydale-juustoilla, joita valmistetaan yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Kun sistersiläismunkit asettuivat Wensleydalen laaksoon 1000- ja 1100-luvuilla, he toivat mukanaan juustonvalmistustaitonsa, jotka myöhemmin siirtyivät paikallisille viljelijöille. Yorkshire Wensleydale -juustoa valmistetaan edelleen reseptillä, joka ei ole juurikaan muuttunut sen jälkeen kun kaupallinen juustonvalmistus alueella alkoi vuonna 1897. Tänäpäin käytetyt valmistusohjeet vastaavat varsin tarkasti monen sukupolven ajan käytettyjä juustonvalmistuskäytäntöjä. Yhtä oleellisia kuin ennenkin ovat erityishapatteet, joita jatkoviljellään ja lisätään nimenomaan Yorkshire Wensleydale -juustoa varten, sekä taito valmistaa tuote sen kuvausta ja laatuvaatimuksia vastaavaksi.

Yorkshire Wensleydale -juuston ainutlaatuiset makuun, rakenteeseen ja ulkonäköön liittyvät ominaisuudet eli makea ja maitoinen maku sekä lohkeava ja mureneva rakenne syntyvät kun juustolaolosuhteissa käytetään ainutlaatuisia hapatteita ja hyödynnetään juustonvalmistajien tietoja ja taitoja ja erityisesti taitoa valmistaa tasalaatuisia juustoa.

Juustoa valmistavan henkilöstön taitojen ja työn ohella toinen tuotteen erityisyyteen merkittävästi vaikuttanut tekijä on tuotteen maine. Yorkshire Wensleydale -juuston maine perustuu laatuun, tasalaatuisuuteen, maantieteelliseen alkuperään ja aitouteen.

Yorkshire Wensleydale -juusto on hyvin maineikas. Wensleydale-juusto sai alkunsa maantieteellisellä alueella 1000- ja 1100-luvuilla ja on jatkanut kehitystään siitä lähtien. Wensleydale-juustoa valmistettiin määritellyllä alueella 1900-luvulle asti. Tuolloin muualla maassa toimivat juustonvalmistajat kopioivat sen tyylin ja nimen, ja siitä tuli yleisempi juusto, jota kutsuttiin nimellä Wensleydale. Juuston valmistaminen perinteikkäitä ohjeita noudattaen on kuitenkin jatkunut koko maantieteellisellä alueella. Juustonvalmistajat ovat kokeneet maantieteellisellä alueella menestystä ja tappiota. Juustonvalmistus lähes loppui Wensleydalella 1930-luvun lamassa, mutta sen pelastajaksi saapui Kit Calvert. Vuonna 1992 välttyttiin katastrofista, kun Dairy Crest viimeinkin suostui myymään lakkautetun Hawes Creameryn hallintoryhmälle. Wensleydalen alueen perheitä ovat jo monen sukupolven ajan toimittaneet maitoa juustonvalmistusta varten, ja juustonvalmistajien sukupolvet toisensa jälkeen ovat tehneet juustosta suosittua juustoa, joka on palkittu monissa kilpailuissa.

Nykyään Yorkshire Wensleydale -juustoa on saatavilla Yhdistyneen kuningaskunnan kaikissa suurissa vähittäiskaupoissa, itsenäisissä herkkuliikkeissä ja koko elintarvikealalla. Yorkshire Wensleydale -juuston suosio kasvaa myös esimerkiksi USA:n ja Kanadan vientimarkkinoilla; sitä pidetään huippulaatuisena lisäarvojuustona, jonka valttina ovat alkuperä ja aitous.

Yorkshire Wensleydale -juusto on vuosien saatossa voittanut monta palkintoa ja kunniamainintaa, esimerkiksi vuonna 2000 Nantwichin kansainvälisillä juustomessuilla saadut Best Territorial Cheese- ja Reserve Supreme Champion -palkinnot sekä vuoden 2004 World Cheese awards -kilpailussa saadut Best British Cheese- ja Gold award -palkinnot.

Kuluttajat yhdistävät Yorkshire Wensleydale -juuston ja maantieteellisen alueen tiiviisti toisiinsa. Tuote on mainittu lukuisissa turistioppaissa, mikä on kasvattanut sen mainetta maantieteellisellä alueella ja sen ulkopuolella huippujuustona, jota halutaan kaikenlaisiin myyntipaikkoihin sekä myös ravintoloihin. Juusto mainitaan myös monissa keittokirjoissa, historiankirjoissa ja muussa kirjallisuudessa.

Yorkshire Wensleydale -juustoa myydään hienoimmissa juustokaupoissa ja herkkukaupoissa kaikissa Yhdistyneen kuningaskunnan suurimmissa kaupungeissa ja ulkomailla. Lontoolaiset tavaratalot Harrods, Fortnum & Mason and John Lewis pitävät tätä juustoa valikoimissaan aitona Wensleydale-juustona, jonka alkuperä on taattu ja syöntilaatu erinomainen. Yorkshire Wensleydale -juustoa voidaan ostaa huippukaupoista Manhattanilla ja Hongkongissa. Lontoossa sijaitseva Neals Yard Dairy, joka on yksi Yhdistyneen kuningaskunnan parhaista juustokaupoista ja käsityönä tehtyjen juustojen suurimmista asiantuntijoista, myy Hawesista peräisin olevaa Yorkshire Wensleydale -juustoa ainoana Wensleydale-juustona sen ominaispiirteiden ja aitouden ansiosta.

Monet arvostetut keittiömestarit, kuten Jamie Oliver ja Rosemary Shrager, käyttävät Yorkshire Wensleydale -juustoa ruoanvalmistuksessa ja juustolautasillaan.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾ 5 artiklan 7 kohta)

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

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä*, ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI