

Gazzetta ufficiale

C 231

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
9 agosto 2013

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2013/C 231/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6972 — BC Partners/ Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6697 — OW Bunker/ Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6891 — Agrofert/ Lieken) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2013/C 231/05	Tassi di cambio dell'euro	3
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2013/C 231/06	Avviso di istanza di permesso di ricerca di idrocarburi liquidi e gassosi denominato «Case la Rocca» — Regione siciliana — Assessorato regionale dell'energia e dei servizi di P.U. — Dipartimento regionale dell'energia — Ufficio regionale per gli idrocarburi e la geotermia (U.R.I.G.)	4
---------------	---	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2013/C 231/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	8

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 231/10	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	9
2013/C 231/11	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	14
2013/C 231/12	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	20



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6972 — BC Partners/Springer Science + Business Media)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 231/01)

In data 31 luglio 2013 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32013M6972. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6961 — Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 231/02)

In data 25 luglio 2013 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32013M6961. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6697 — OW Bunker/Bergen Bunkers)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 231/03)

In data 11 dicembre 2012 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32012M6697. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6891 — Agrofert/Lieken)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 231/04)

In data 15 maggio 2013 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32013M6891. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

8 agosto 2013

(2013/C 231/05)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3360	AUD	dollari australiani	1,4726
JPY	yen giapponesi	128,68	CAD	dollari canadesi	1,3909
DKK	corone danesi	7,4574	HKD	dollari di Hong Kong	10,3626
GBP	sterline inglesi	0,86200	NZD	dollari neozelandesi	1,6747
SEK	corone svedesi	8,6828	SGD	dollari di Singapore	1,6848
CHF	franchi svizzeri	1,2307	KRW	won sudcoreani	1 486,97
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	13,1930
NOK	corone norvegesi	7,8840	CNY	renminbi Yuan cinese	8,1771
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5038
CZK	corone ceche	25,816	IDR	rupia indonesiana	13 743,95
HUF	fiorini ungheresi	298,91	MYR	ringgit malese	4,3373
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	58,193
LVL	lats lettoni	0,7028	RUB	rublo russo	44,0086
PLN	zloty polacchi	4,2066	THB	baht thailandese	41,750
RON	leu rumeni	4,4540	BRL	real brasiliano	3,0760
TRY	lire turche	2,5708	MXN	peso messicano	16,9438
			INR	rupia indiana	81,3110

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

AVVISO DI ISTANZA DI PERMESSO DI RICERCA DI IDROCARBURI LIQUIDI E GASSOSI
DENOMINATO «CASE LA ROCCA»

REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO REGIONALE DELL'ENERGIA E DEI SERVIZI DI P.U. — DIPARTIMENTO REGIONALE
DELL'ENERGIA

UFFICIO REGIONALE PER GLI IDROCARBURI E LA GEOTERMIA (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

La Società Irminio S.r.l. — con sede legale in via Principe di Villafranca 50, 90139 Palermo, Italia — iscritta alla camera di commercio di Palermo P.IVA/C.F. 03922140821, REA n. 160160, con istanza in data 3 aprile 2013, indirizzate all'Assessore per l'energia e i servizi di P.U., autorità competente al conferimento dei titoli minerari nell'ambito della Regione siciliana, con sede in viale Campania 36, 90144 Palermo, Italia, ha chiesto che gli venga accordato ai sensi della L.R.S. 3 luglio 2000 n. 14, il permesso di ricerca di idrocarburi liquidi e gassosi convenzionalmente denominato «Case la Rocca», in un'area di estensione di 8 000 ha (80 km²) ricadente in territorio della Provincia di Ragusa, Comune di Ragusa. L'area è stata delimitata nel foglio I.G.M.I. n. 276 «Ragusa» alla scala 1:100 000 e nelle tavolette I.G.M.I. n. 276 IV SO «Donnafugata», 276 III NE «Donnalucata», 276 IV SE «Monte Renna» e 276 IV NE «Comiso».

Il perimetro dell'area chiesta in permesso descrive un poligono irregolare individuato da tratti di linea continua compresi tra i vertici «A», «B», «C», «D», «E», «F», «G», «H».

I suddetti vertici sono definiti come segue:

A. Vertice coincidente col vertice «O» dell'istanza di permesso «Contrada Giardinello». Punto situato sullo spigolo nord di Casa Veninata in «C.da Stanislao». Ricadente nella Tavoletta 276 IV SO «Donnafugata».

B. Vertice coincidente con il vertice «N» dell'istanza di permesso «Contrada Giardinello». Punto situato sullo spigolo nord della casa ubicata a quota 580 m in «C.da Castiglione», circa 350 m a nord/nord-ovest di «Villa Arezzo». Ricadente nella Tavoletta 276, IV NE «Comiso».

C. Vertice coincidente con il vertice «B» della concessione «S. Anna». Punto situato sullo spigolo NE di «Case Cosentino» in «C.da Cento pozzi». Ricadente nella Tavoletta 276, IV NE «Comiso».

D. Vertice coincidente con il vertice «A» della concessione «S. Anna». Punto situato in corrispondenza dello spigolo sud dell'edificio di «Villa Monelli» in «C.da Badia». Ricadente nella Tavoletta 276 IV SE «Monte Renna».

E. Vertice coincidente con il vertice «E» della concessione «S. Anna». Punto situato sullo spigolo nord di «Casa Nifosi», ubicata a quota 446 m, in «C. da Giubiliana». Ricadente nella Tavoletta 276, IV SE «monte Renna».

F. Vertice coincidente con il vertice «D» della concessione «S. Anna». Punto situato sullo spigolo ovest dell'incrocio a quota 577 presso «C. da Cimilla», tra i km 5 e 6 della strada che collega Ragusa a Marina di Ragusa. Ricadente nella Tavoletta 276, IV SE «Monte Renna».

G. Vertice coincidente con il vertice «G» della concessione «Ragusa» e «B» della concessione «Irminio». Costituito da un pilastro in pietra calcarea posto in corrispondenza dello spigolo «O» delle «Case Arezzo» in «C.da Pozzillo». Ricadente nella Tavoletta 276, IV SE «Monte Renna».

H. Vertice coincidente con il vertice «P» dell'istanza di permesso di ricerca «Contrada Giardinello». Punto situato in corrispondenza dello spigolo sud-est della casa ubicata in «C. da Perrone», a quota 75 m circa, 325 m a sud-est di «C.da Perronello». Ricadente nella Tavoletta 276 III NE «Donnalucata».

Coordinate geografiche

Vertice	Longitudine E (M. Mario)	Latitudine
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"

Vertice	Longitudine E (M. Mario)	Latitudine
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"

Gli interessati possono presentare istanza di permesso sulla stessa area entro 90 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*; le istanze pervenute oltre tale termine saranno dichiarate irricevibili. Il Decreto di conferimento del permesso di ricerca sarà emanato entro mesi sei decorrenti dalla data ultima ammessa per la presentazione di eventuali istanze di Enti in concorrenza. Con riferimento all'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 94/22/CE, si comunica altresì che i criteri in base ai quali sono rilasciati i permessi di prospezione, i permessi di ricerca e le concessioni di coltivazione sono stati già pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* C 396, del 9 dicembre 1998, con riferimento alle disposizioni del Decreto Legislativo del Presidente della Repubblica del 25 novembre 1996 n. 625 (pubblicato nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* del 14 dicembre 1996 n. 293), di trasposizione ed attuazione nell'ordinamento giuridico

italiano della direttiva suddetta e specificati dalla Legge della Regione siciliana n. 14 del 3 luglio 2000, richiamata in epigrafe (pubblicata nella *Gazzetta ufficiale della Regione siciliana* n. 32 del 7 luglio 2000).

Le condizioni ed i requisiti concernenti l'esercizio o la cessazione di attività sono stabiliti dalla sopracitata Legge regionale siciliana n. 14 del 3 luglio 2000 e dal Disciplinare tipo emanato con Decreti n. 91 del 30 ottobre 2003 e n. 88 del 20 ottobre 2004 dell'Assessore per l'Industria, e pubblicati sulla *Gazzetta ufficiale della Regione siciliana* rispettivamente del 14 novembre 2003 parte I n. 49 e del 5 novembre 2004 parte I n. 46.

Gli atti dell'istanza si trovano depositati presso l'Ufficio regionale per gli idrocarburi e la geotermia del Dipartimento regionale dell'industria e delle miniere, Via Ugo La Malfa 101, C.A.P. 90146 Palermo, Italia, a disposizione degli interessati che ne volessero prendere visione.

L'ingegnere capo

Salvatore GIORLANDO

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 231/07)

1. In data 1^o agosto 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Avnet EMG GmbH («Avnet», Germania), controllata al 100 % di Avnet Inc. («Avnet Inc.», USA), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'impresa MSC Investoren GmbH («MSC», Germania) mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Avnet: distribuzione di componenti elettronici, prodotti informatici e servizi tecnologici,
- MSC: distribuzione di componenti elettronici.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6863 — Avnet EMG/MSC Investoren, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 231/08)

1. In data 2 agosto 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Banco Popular Español SA («Banco Popular», Spagna) e Group Crédit Mutuel («Crédit Mutuel», Francia) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune di un'impresa comune di nuova costituzione («ATM», Spagna) che esercita tutte le funzioni di una entità economica autonoma ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento comunitario sulle concentrazioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Banco Popular SA: attività bancarie commerciali, al dettaglio, di investimento e servizi bancari all'ingrosso, nonché fornitura di servizi assicurativi,
- Group Crédit Mutuel: servizi bancari al dettaglio e assicurazioni,
- ATM Business: fornitura dei servizi necessari per l'autorizzazione, l'acquisizione dei dati, l'elaborazione, la liquidazione e la riconciliazione delle transazioni CAP effettuate dai titolari di carte situati in Spagna.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6978 — Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2013/C 231/09)

1. In data 2 agosto 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione M&G Investment Management Limited («M&G», Regno Unito), controllata da Prudential plc (Regno Unito), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di Alliance Medical group of companies («Alliance Medical», Regno Unito), mediante una capitalizzazione dei debiti.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- M&G: controllata al 100 % di Prudential plc, gruppo internazionale di assicurazione, e comparto di Prudential plc incaricato della gestione degli investimenti in Europa,
- Alliance Medical: principalmente fornitura di servizi esternalizzati di diagnostica per immagini per ospedali e ambulatori, nonché fabbricazione e distribuzione di radiofarmaci e traccianti utilizzati per la diagnostica per immagini.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.7002 — M&G/Alliance Medical, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 231/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«WEST COUNTRY LAMB»**N. CE: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«West Country Lamb».

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«West Country Lamb» è il nome attribuito alle carcasse, alle mezzene o ai tagli di agnello ottenuti da ovini nati e cresciuti nella regione occidentale dell'Inghilterra detta «West Country» e macellati conformemente alle norme dell'organizzazione *Meat South West (MSW)* o a norme equivalenti.

Gli ovini non devono avere più di 12 mesi al momento della macellazione. Le carni degli animali i) nati anteriormente al 1° ottobre di ogni anno e ii) macellati tra il 1° gennaio e il 30 aprile dell'anno successivo devono essere sottoposte a maturazione. Tale processo può comprendere un minimo di cinque giorni di condizionamento refrigerato tra la macellazione e la vendita al consumatore finale oppure uno dei metodi di maturazione descritti nel *Meat & Livestock Commission (MLC) Lamb Blueprint* del 1994 (comprendenti, fra l'altro, la stimolazione elettrica e la sospensione per i fianchi). Il peso finito deve essere compreso tra 9 e 26 kg di peso morto.

La dieta specifica a base di erba migliora la composizione chimica del tessuto muscolare degli agnelli (cfr. la tabella 1) nonché le qualità organolettiche delle carni rispetto a quelle degli ovini nutriti con concentrato.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tabella 1

Tenore di acidi grassi (mg/100 g) e contenuto di vitamina E (mg/kg) del muscolo lombare di agnello

	Erba	Concentrati
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Vitamina E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ Linoleico.⁽²⁾ Linolenico.⁽³⁾ Eicosapentaenoico.⁽⁴⁾ Docosaesaenoico.

Ne risulta una carne dal sapore più ricco che offre un'ottima esperienza al palato. Il colore del grasso varia dal bianco al crema, ma la dieta specifica favorisce il color crema. Il colore delle carni varia dal rosa al rosso scuro; la maturazione conferisce un colore rosso più scuro. Al fine di garantire la massima qualità alimentare, il disciplinare ammette le seguenti classi di conformazione delle carcasse (sulla base della griglia EUROP):

- carcasse di conformazione R o superiore, con uno stato di ingrassamento compreso tra 2 e 3H,
- le carcasse di peso inferiore a 15 kg possono avere una conformazione O.

Stato d'ingrassamento crescente = >								
Migliore conformazione = ^		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
	E							
	U							
	R							
	O		9-15 kg	9-15 kg	9-15 kg			
	P							

Le dimensioni delle carcasse possono variare in funzione delle preferenze del mercato e del tipo di ovini.

Dopo la macellazione, il «West Country Lamb» viene commercializzato nelle varie forme seguenti:

- carcassa intera escluse le frattaglie non commestibili, la pelle, la testa e le zampe; i rognoni e il relativo grasso possono essere lasciati in situ,
- mezzena intera: mezza carcassa divisa longitudinalmente,
- tagli di prima scelta: ottenuti dividendo le carcasse/mezzene in parti più piccole, identificate (per soddisfare le preferenze dei clienti). Questi tagli possono essere presentati con osso o disossati e avvolti in un imballaggio protettivo.

Il «West Country Lamb» può essere commercializzato allo stato fresco (refrigerato) o congelato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Gli agnelli possono essere alimentati con complementi nelle fasi di svezzamento e finissaggio, nel qual caso i dati relativi agli ingredienti e all'acquisto sono iscritti dall'allevatore nel registro dei mangimi e controllati dagli ispettori preposti al controllo della qualità per garantire un apporto minimo di foraggi del 70 %. Il regime prevede un sistema di allevamento estensivo con un adeguato periodo di pascolo (solitamente due mesi) prima della macellazione.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Gli agnelli devono essere nati, allevati e sottoposti a finissaggio all'interno della «West Country».

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica include le seguenti sei contee: Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire, che insieme costituiscono la regione inglese detta «West Country».

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La «West Country» inglese viene descritta come una penisola a superficie prativa. La distinzione tra superficie prativa e superficie coltivabile si è sviluppata in parte come conseguenza dei diversi tipi di suolo. La «West Country» presenta un'elevata percentuale di gley e suoli bruni che consentono la crescita erbacea ma non risultano ideali per l'agricoltura. Le superfici coltivabili presentano una percentuale più elevata di argilla e suoli sabbiosi, più facili da drenare. La «West Country» inglese registra inoltre i valori medi, minimi e massimi di temperatura più elevati del Regno Unito.

La «West Country» è la regione più vasta e più agricola dell'Inghilterra e il suo ambiente è uno dei più ricchi del Regno Unito. Le sue aziende producono circa il 21 % degli ovini inglesi e questa attività, unita al 24 % della produzione nazionale di carni bovine, ha contribuito a definire e a mantenere intatti il paesaggio e il patrimonio della regione. L'alta densità di bestiame ha incoraggiato lo sviluppo di un grande settore di trasformazione delle carni che crea le necessarie opportunità di lavoro nella regione.

La combinazione di temperature calde e miti, precipitazioni ben distribuite nel corso dell'anno e suoli ad alta ritenzione di umidità consente di disporre di pascoli e colture foraggere per quasi tutto l'arco dell'anno. In gran parte della regione, l'erba cresce per oltre 300 giorni all'anno. Tale produzione su tutto l'arco dell'anno costituisce la norma nella «West Country» e spiega perché in tale regione prevalga la produzione animale. Oltre il 25 % delle superfici prative della «West Country» è inoltre situato in parchi nazionali o aree di particolare bellezza naturale (*Areas of Outstanding Natural Beauty*, AONB) e la regione conta oltre il 57 % dei prati fioriti del Regno Unito. Una ricerca svolta dall'università di Bristol mostra che il sapore dell'agnello allevato al pascolo è più intenso e più apprezzato di quello alimentato con concentrato.

Inoltre, data l'unicità del clima mite e la costante crescita di erba, la produzione di agnelli nella regione avviene tutto l'anno.

5.2. *Specificità del prodotto*

Nella «West Country» viene fatto un grande uso di erba fresca e conservata. Ciò produce un effetto caratteristico sulla qualità delle carni e sul valore nutrizionale dell'agnello in termini di tenore di acidi grassi, contenuto di vitamina E e qualità organolettiche. Questi effetti sono stati chiaramente dimostrati da esperimenti scientifici che hanno evidenziato una differenza nel tenore di acidi grassi tra gli agnelli allevati con una dieta a base di cereali (concentrato) e quelli allevati con una dieta a base di erba (tabella 1). Gli agnelli nutriti con erba presentavano un profilo degli acidi grassi notevolmente diverso da quello degli agnelli nutriti con concentrato. L'acido linoleico e il suo prodotto (acido arachidonico), entrambi acidi grassi n-6 (omega-6), erano presenti in misura maggiore nel tessuto muscolare degli agnelli nutriti con concentrato, mentre l'acido linolenico e i suoi prodotti (acido eicosapentaenoico EPA e acido

docosaesaenoico DHA), tutti acidi grassi n-3 (omega-3), registravano valori più alti nel tessuto muscolare degli agnelli nutriti con erba. Il rapporto tra acidi grassi n-6 e acidi grassi n-3 era sensibilmente più elevato negli animali nutriti con concentrato. Il rapporto raccomandato per la dieta umana è 4 o meno di 4: tale rapporto era facilmente conseguito negli agnelli nutriti con erba ma non in quelli nutriti con concentrato. Un semplice rapporto che distingue gli agnelli nutriti con erba da quelli nutriti con concentrato è 18:2/18:3, che nella tabella 1 risulta pari rispettivamente a 1,9 e 5,0 per gli agnelli nutriti con erba e per quelli nutriti con concentrato.

L'erba, fresca o conservata, è una fonte di acido α -linoleico, che nell'animale può essere convertito in acidi grassi polinsaturi (PUFA) a catena lunga n-3 (omega-3), sostanze nutritive preziose nella dieta umana. L'erba contiene inoltre vitamina E e sia gli acidi grassi n-3 che la vitamina E risultano in concentrazioni più elevate negli ovini nutriti con erba. Queste sostanze nutritive incidono inoltre sul gusto delle carni.

È dunque dimostrabile che le diete a base di erba e foraggi erbacei producono un profilo specifico di acidi grassi nel tessuto muscolare che le distingue dalle diete a base di concentrato. Valori pari all'incirca a 1,5 % di acido linolenico, 0,7 % di EPA e > 0,2 % di DHA sono quindi tipici degli agnelli allevati a base di erba. Si tratta delle percentuali degli acidi grassi presenti ed è questo il modo in cui il tenore di acidi grassi viene spesso descritto. Questo effetto conferisce vantaggi al «West Country Lamb». La vitamina E presente naturalmente nell'erba viene integrata nel tessuto muscolare e adiposo degli ovini. Gli animali nutriti con insilati verdi presentano una concentrazione almeno doppia di vitamina E nel tessuto muscolare rispetto a quelli nutriti con concentrato. Ciò fa sì che le carni conservino più a lungo il loro rosso vivo durante la fase della vendita al dettaglio.

Gli studi condotti nel Regno Unito concludono che il gusto dell'agnello è migliore negli ovini nutriti con erba nella fase di finissaggio rispetto a quello degli ovini nutriti con cereali. Il sapore delle carni di agnello ottiene punteggi più alti con l'erba che con il concentrato. I punti attribuiti per anomalie nel sapore sono molto inferiori nel caso di animali nutriti con erba.

Una relazione indipendente indica come caratteristiche specifiche un basso rapporto tra acidi grassi n-6 ed n-3 e un'elevata concentrazione di vitamina E:

- rapporto 18:2/18:3 inferiore a 4,
- vitamina E > 3,0 mg/kg di muscolo lombare.

Le razze ovine *Pollet Dorset* e *Dorset Horn* costituiscono solo due esempi di razze regionali sviluppatesi per sfruttare la crescita quasi tutto l'anno di erba nella regione. Queste razze vengono utilizzate da molti allevatori a causa della loro naturale frequenza riproduttiva, che consente loro di figliare in autunno. Ciò permette ai produttori di avere agnelli pronti per il mercato a partire dalla fine di gennaio. Altre razze ovine di pianura partoriscono a gennaio e febbraio, mentre nelle aziende situate nelle aree montane di Bodmin Moor, Dartmoor ed Exmoor le nascite tendono ad aver luogo in aprile e maggio, garantendo così una produzione e un approvvigionamento naturale di agnelli tutto l'anno.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La «West Country» inglese, grazie al suo clima, alla topografia, alla geologia e la conseguente abbondanza della produzione erbacea, conferisce qualità particolari agli ovini ivi allevati e dunque alle carni provenienti da tali animali. Una percentuale elevata della sua superficie agricola è prativa, il che risulta ideale per la produzione ovina; l'erba può inoltre essere utilizzata anche nell'alimentazione complementare.

Esistono prove scientifiche valide e obiettive a sostegno del fatto che gli agnelli prodotti e trasformati nella «West Country» inglese presentano caratteristiche intrinsecamente legate a questa zona geografica, a causa della maggiore disponibilità e del maggior uso di erba nell'alimentazione degli ovini, che dà luogo a concentrazioni più elevate di acidi grassi polinsaturi n-3 e vitamina E nelle carni.

La crescita dell'erba è condizionata dal tipo di suolo, dalla temperatura, dalle precipitazioni e dalla durata di insolazione. Un altro importante fattore è topografico e legato all'altitudine, poiché con l'aumentare di questa la crescita dell'erba diminuisce. Il clima più favorevole della «West Country» provoca un aumento del numero di giorni di crescita rispetto ad altre regioni: qui infatti l'erba cresce ovunque per oltre 220 giorni all'anno — cosa che non avviene in altre parti della Gran Bretagna — con punte massime di oltre 300 giorni in alcune zone.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 231/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«WEST COUNTRY BEEF»

N. CE: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«West Country Beef».

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto.

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«West Country Beef» è il nome attribuito alle carcasse, alle mezzene o ai tagli di carni bovine ottenuti da bovini nati e cresciuti nella regione occidentale dell'Inghilterra detta «West Country» e macellati conformemente alle norme dell'organizzazione *Meat South West* (MSW) o a norme equivalenti, in macelli riconosciuti all'interno della «West Country» o al di fuori di questa regione. Tali impianti riconosciuti devono essere stati ispezionati da un ispettore indipendente per garantire la piena tracciabilità e autenticità del prodotto. Gli impianti ottengono una licenza della *Meat South West* in quanto riconosciuti per la trasformazione di «West Country Beef».

Tutti gli animali sono allevati secondo standard elevati e riconosciuti in materia di zootecnia e benessere che ne garantiscono la sicurezza.

La produzione deve rispettare i seguenti requisiti minimi:

- animali nati, allevati e sottoposti a finissaggio all'interno della «West Country»,
- dieta a base di foraggi,
- rispetto di tutta la normativa vigente,
- essere in possesso e a conoscenza di tutti i codici di buona pratica pertinenti,
- garantire la salute e il benessere degli animali sulla base delle Cinque libertà,
- garantire la presenza di sistemi che consentano la piena tracciabilità,
- garantire che gli animali siano gestiti da personale competente e qualificato,

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- garantire la sicurezza e il benessere degli animali durante il trasporto e la commercializzazione e prima della macellazione,
- procedere alla macellazione in un impianto riconosciuto e dotato di licenza, che consenta una piena tracciabilità per garantire l'autenticità del prodotto.

Gli allevamenti e gli impianti di trasformazione sono controllati da ispettori indipendenti che applicano un protocollo di ispezione predefinito.

Al fine di conformarsi ai requisiti del regime per il «West Country Beef», durante l'ispezione i produttori sono tenuti a dimostrare agli ispettori che i bovini sono nati e sono stati allevati e sottoposti a finissaggio nella «West Country». Occorre fornire un registro dell'alimentazione e le prove necessarie per dimostrare che i bovini sono stati alimentati con una dieta comprendente almeno il 70 % di foraggio. Il regime prevede un sistema di allevamento estensivo con un periodo minimo di pascolo di almeno sei mesi.

La dieta specifica a base di erba migliora la composizione chimica del tessuto muscolare dei bovini (cfr. la tabella 1) nonché le qualità organolettiche delle carni rispetto a quelle dei bovini nutriti con concentrato.

Tabella 1

Tenore di acidi grassi (mg/100 g di muscolo) e contenuto di vitamina E (mg/kg) del muscolo lombare di bovino

	Concentrati	Insilato	Erba
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
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ Linoleico.

⁽²⁾ Linolenico.

⁽³⁾ Eicosapentaenoico.

⁽⁴⁾ Docosaesaenoico.

Ne risulta una carne dal gusto costantemente saporito che offre un'ottima esperienza al palato. La naturale marezza della carne, con tessuto grasso intramuscolare, aggiunge sapore e succulenza. Il colore del grasso varia dal bianco al giallo, ma la dieta specifica favorisce un color crema. Il colore delle carni varia dal rosa al rosso scuro; la maturazione conferisce un colore rosso più scuro.

I bovini sono sottoposti a finissaggio per un minimo di 60 giorni. La maggior parte del bestiame dà avvio al finissaggio spontaneamente — l'età e il peso variano a seconda delle razze (un peso di finissaggio compreso tra 200 e 500 kg di peso morto risulta ideale).

Le carni vengono sottoposte a un condizionamento di almeno 10 giorni a temperature di refrigerazione e un processo noto come «maturazione» ha inizio a partire dalla data di abbattimento. Durante la maturazione gli enzimi naturali presenti nelle carni rompono i tessuti connettivi delle carni stesse, migliorandone in tal modo la tenerezza e le proprietà gustative. Per i tagli tradizionalmente sottoposti a cottura lenta, come la punta di petto («brisket») e il garretto, non è previsto un periodo minimo di maturazione. I suddetti periodi possono essere ridotti facendo ricorso a una stimolazione elettrica ad alto voltaggio, poiché questa riduce il rischio di rigidità cadaverica, o alla sospensione per i fianchi, che aumenta la tenerezza delle carni. I dati relativi alle temperature, ai processi e ai tempi vengono registrati al fine di garantire che le carcasse vengano correttamente refrigerate e sottoposte a maturazione.

Al fine di garantire la massima qualità alimentare, il disciplinare ammette le seguenti classi di conformazione delle carcasse (sulla base della griglia EUROP):

- carcasse di conformazione O+ o superiore, con uno stato di ingrassamento compreso tra 2 e 4H.

Stato d'ingrassamento crescente = >								
Migliore conformazione = ^		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Dopo la macellazione, il «West Country Beef» viene commercializzato nelle varie forme seguenti:

carcassa intera escluse le frattaglie non commestibili, la pelle, la testa e le zampe;

mezzena intera: mezza carcassa divisa longitudinalmente;

quarto posteriore/anteriore: la mezzena intera divisa fra la decima e l'undicesima costola a partire dall'estremità anteriore (o in un altro modo convenuto);

tagli di prima scelta: ottenuti dividendo le carcasse/mezzene in parti più piccole, identificate (per soddisfare le preferenze dei clienti). Questi tagli possono essere presentati con osso o disossati e avvolti in un imballaggio protettivo.

Il «West Country Beef» può essere commercializzato allo stato fresco (refrigerato) o congelato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

I bovini possono essere alimentati con complementi nelle fasi di svezzamento e finissaggio, nel qual caso i dati relativi agli ingredienti e all'acquisto sono iscritti dall'allevatore nel registro dei mangimi e controllati dagli ispettori preposti al controllo della qualità. Il periodo di somministrazione di complementi è determinato tenendo conto di fattori come il benessere degli animali e la commercializzazione.

La percentuale massima di alimenti complementari autorizzati è del 30 %, con un 70 % di foraggi. Tale alimentazione complementare deve essere somministrata quando necessario, ad esempio durante i mesi invernali o nei periodi di svezzamento e finissaggio.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutti gli animali sono allevati secondo standard elevati e riconosciuti in materia di zootecnia e benessere che ne garantiscano la sicurezza.

La produzione deve rispettare i seguenti requisiti minimi:

- animali nati, allevati e sottoposti a finissaggio all'interno della «West Country»,
- dieta a base di foraggi,
- rispetto di tutta la normativa vigente,
- essere in possesso e a conoscenza di tutti i codici di buona pratica pertinenti,
- garantire la salute e il benessere degli animali sulla base delle Cinque libertà,
- garantire la presenza di sistemi che consentano la piena tracciabilità,
- garantire che gli animali siano gestiti da personale competente e qualificato,

- garantire la sicurezza e il benessere degli animali durante il trasporto e la commercializzazione e prima della macellazione,
- procedere alla macellazione in un impianto riconosciuto e dotato di licenza, che consenta una piena tracciabilità per garantire l'autenticità del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica include le sei contee di Cornovaglia, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset e Wiltshire, che insieme costituiscono la regione inglese detta «West Country».

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

La «West Country» inglese può essere propriamente descritta come una penisola a superficie prativa. La distinzione tra superficie prativa e superficie coltivabile si è sviluppata in parte come conseguenza dei diversi tipi di suolo. La «West Country» presenta un'elevata percentuale di suoli a gley e suoli bruni che consentono la crescita erbacea ma non risultano ideali per l'agricoltura. Le superfici coltivabili presentano una percentuale più elevata di argilla e suoli sabbiosi, più facili da drenare. La «West Country» registra inoltre i valori medi, minimi e massimi di temperatura più elevati del Regno Unito.

La «West Country» è la regione più vasta e più agricola dell'Inghilterra e il suo ambiente è uno dei più ricchi del Regno Unito. Le sue aziende producono circa il 24 % dei bovini inglesi e questa attività, unita al 21 % della produzione nazionale di ovini, ha contribuito a definire e mantenere intatti il paesaggio e il patrimonio della regione. L'alta densità di bestiame ha incoraggiato lo sviluppo di un grande settore di trasformazione delle carni che crea le necessarie opportunità di lavoro nella regione.

La combinazione di temperature calde e miti, precipitazioni ben distribuite nel corso dell'anno e suoli ad alta ritenzione di umidità consente di disporre di pascoli e colture foraggere per quasi tutto l'arco dell'anno. In gran parte della regione, l'erba cresce per oltre 300 giorni all'anno. Tale produzione su tutto l'arco dell'anno costituisce la norma nella «West Country» e spiega perché in tale regione prevalga la produzione animale. Oltre il 25 % delle superfici prative della «West Country» è inoltre situato in parchi nazionali o in aree di particolare bellezza naturale (*Areas of Outstanding Natural Beauty*, AONB) e la regione conta oltre il 57 % dei prati fioriti del Regno Unito. Una ricerca svolta dall'università di Bristol mostra che il sapore dei bovini allevati al pascolo è più intenso e più apprezzato di quello dei bovini nutriti con concentrato.

5.2. *Specificità del prodotto*

Nella «West Country» viene fatto un grande uso di erba fresca e conservata. Ciò produce un effetto caratteristico sulla qualità delle carni e sul valore nutrizionale dei bovini in termini di tenore di acidi grassi, contenuto di vitamina E e qualità organolettiche. Questi effetti sono stati chiaramente dimostrati da esperimenti scientifici che hanno evidenziato una differenza nel tenore di acidi grassi tra i manzi allevati con una dieta a base di cereali (concentrato) e quelli allevati con una dieta a base di erba (tabella 1). Gli animali nutriti con insilato verde presentavano livelli più elevati di grasso nei muscoli e il profilo degli acidi grassi risultava alquanto diverso. L'acido linoleico e il suo prodotto (acido arachidonico), entrambi acidi grassi n-6 (omega-6), erano presenti in misura maggiore nel tessuto muscolare dei manzi nutriti con concentrato, mentre l'acido linolenico e i suoi prodotti (acido eicosapentaenoico EPA e acido docosaesaenoico DHA), tutti acidi grassi n-3 (omega-3), registravano valori più alti nel tessuto muscolare dei manzi nutriti con insilato verde e erba fresca. Il rapporto tra acidi grassi n-6 e acidi grassi n-3 era notevolmente più elevato negli animali nutriti con concentrato. Il rapporto raccomandato per la dieta umana è 4 o meno di 4: tale rapporto era facilmente conseguito nei bovini nutriti con erba ma non in quelli nutriti con concentrato. Un semplice rapporto che distingue i bovini nutriti con erba da quelli nutriti con concentrato è 18:2/18:3, che nella tabella 1 risulta pari all'incirca a 2 e 27 rispettivamente per i bovini nutriti con erba e per quelli nutriti con concentrato.

L'erba, fresca o conservata, è una fonte di acido α -linoleico, che nell'animale può essere convertito in acidi grassi polinsaturi (PUFA) a catena lunga n-3 (omega-3), sostanze nutritive preziose nella dieta umana. L'erba contiene inoltre vitamina E e sia gli acidi grassi n-3 che la vitamina E risultano in concentrazioni più elevate nei bovini nutriti con erba. Queste sostanze nutritive incidono inoltre sul gusto delle carni.

È dunque dimostrabile che le diete a base di erba e foraggi erbacei producono un profilo specifico di acidi grassi nel tessuto muscolare che le distingue dalle diete a base di concentrato. Valori pari all'incirca a 1,0 % di acido linolenico, 0,5 % di EPA e > 0,1 % di DHA sono quindi tipici dei bovini allevati a base di erba. Si tratta delle percentuali degli acidi grassi presenti ed è questo il modo in cui il tenore di acidi grassi viene spesso descritto. Questo effetto conferisce vantaggi al «West Country Beef». La vitamina E presente naturalmente nell'erba viene integrata nel tessuto muscolare e adiposo dei bovini. I manzi nutriti con insilati verdi presentano una concentrazione almeno doppia di vitamina E nel tessuto muscolare rispetto a quelli nutriti con concentrato (tabella 1). Ciò fa sì che le carni conservino il loro rosso vivo per due giorni supplementari durante la fase della vendita al dettaglio.

Gli studi condotti nel Regno Unito hanno concluso che il gusto delle carni è migliore nei bovini nutriti con erba nella fase di finissaggio rispetto ai bovini nutriti con cereali. Il sapore delle carni bovine ottiene punteggi più alti con l'erba che con il concentrato. I punti attribuiti per anomalie nel sapore erano più alti nel caso di animali nutriti con concentrato.

La relazione indipendente commissionata dalla *Meat South West* da cui sono state estratte le conclusioni sopra riportate sintetizza come caratteristiche specifiche un basso rapporto tra acidi grassi n-6 ed n-3 e un'elevata concentrazione di vitamina E:

- rapporto 18:2/18:3 inferiore a 4,
- vitamina E > 3,0 mg/kg di muscolo lombare.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La «West Country» inglese, grazie al suo clima, alla topografia, alla geologia e la conseguente abbondanza della produzione erbacea, conferisce qualità particolari ai bovini ivi allevati e dunque alle carni provenienti da tali animali. Una percentuale elevata della sua superficie agricola è prativa, il che risulta ideale per la produzione bovina; l'erba può inoltre essere utilizzata anche nell'alimentazione complementare.

Esistono prove scientifiche valide e obiettive a sostegno del fatto che i bovini prodotti e trasformati nella «West Country» inglese presentano caratteristiche intrinsecamente legate a questa zona geografica, a causa della maggiore disponibilità e del maggior uso di erba nell'alimentazione degli animali, che dà luogo a concentrazioni più elevate di acidi grassi polinsaturi n-3 e vitamina E nelle carni.

La crescita dell'erba è condizionata dal tipo di suolo, dalla temperatura, dalle precipitazioni e dalla durata di insolazione. Un altro importante fattore è topografico e legato all'altitudine, poiché con l'aumentare di questa la crescita dell'erba diminuisce. Il clima più favorevole della «West Country» provoca un aumento del numero di giorni di crescita rispetto ad altre regioni: qui infatti l'erba cresce ovunque per oltre 220 giorni all'anno — cosa che non avviene in altre parti della Gran Bretagna — con punte massime di oltre 300 giorni in alcune zone. Di conseguenza, i bovini prodotti nella «West Country» godono di un maggiore accesso all'erba e ai prodotti erbacei rispetto a quelli allevati nella maggior parte delle altre regioni della Gran Bretagna o in altri paesi dell'UE.

Questi valori vengono ottenuti nei bovini nati, allevati e sottoposti a finissaggio nella «West Country» inglese, in cui gli animali hanno accesso all'erba fresca più a lungo che in altre regioni a causa del clima caldo-umido e in cui si praticano sistemi di produzione estensiva basati sul pascolo. In futuro è probabile che i cambiamenti climatici favoriscano l'allevamento su pascolo nella «West Country» ancor più di quanto non lo sia attualmente.

La *Meat South West* calcola che il contributo totale del settore delle carni rosse all'economia della «West Country» sia dell'ordine di 3 miliardi di GBP/anno, con 28 000 posti di lavoro. Il mantenimento della produzione zootecnica è fondamentale ai fini della protezione dell'ambiente e del patrimonio regionale. Proprio tale particolare ambiente è infatti alla base delle caratteristiche intrinseche del «West Country Beef» in conseguenza del fatto che gli animali da cui questo tipo di carne si ottiene sono allevati nella regione.

Storicamente, le razze bovine più diffuse nella regione erano la South Devon e la Ruby Red. Molte altre razze autoctone e continentali risultano tuttavia altrettanto adeguate al paesaggio della regione e danno buoni risultati sui pascoli ivi presenti. La «West Country Beef» può dunque essere prodotta a partire da qualsiasi razza bovina. La diversità dei paesaggi consente l'esistenza di un settore zootecnico stratificato all'interno dei confini della regione. Le zone montane di Exmoor, Dartmoor e Bodmin Moor offrono le zone di riproduzione e i pascoli estivi per le mandrie bovine tradizionali, mentre i prati di pianura e le regioni costiere, dove l'erba continua a crescere per la maggior parte dell'anno, costituiscono pascoli ideali per il finissaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 231/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«YORKSHIRE WENSLEYDALE»

N. CE: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Yorkshire Wensleydale»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il formaggio Yorkshire Wensleydale è un formaggio a pasta pressata prodotto con latte vaccino. Può essere prodotto sia con latte fresco crudo che con latte pastorizzato.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale viene ottenuto in forme tradizionali a cilindro di peso variabile da 500 g a 21 kg oppure in forme da cui si ottengono blocchi dal peso di 20 kg. Il formaggio può essere venduto fresco dopo due settimane di maturazione oppure venire stagionato al massimo per dodici mesi secondo il grado di maturazione desiderato.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- pH: da 4,4 a 5,4,
- estratto secco: minimo 54 %,
- materie grasse: minimo 48 % dell'estratto secco,
- cloruro di sodio: massimo 2,2 %.

Caratteristiche del formaggio:

- compattezza: pasta leggermente solida e a fiocchi,
- colore: dal bianco al giallo avorio,
- aroma: di latte, leggermente acido, che assume note importanti e persistenti nei formaggi ben stagionati,
- sapore: leggermente acido, retrogusto dolce e mielato che diventa forte e saporito nei formaggi ben stagionati. Retrogusto piacevole e peculiare,
- aspetto: bianco-latte e tendente a debordare,
- consistenza della pasta: compatta ma leggermente friabile e a fiocchi.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

I parametri microbiologici sono i seguenti:

- *Escherichia coli*: < 100 colonie/grammo,
- *Staphylococcus aureus*: < 100 colonie/grammo,
- Salmonelle: assenti su 25 grammi.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I lattoinnesti specifici sono ottenuti da fermenti lattici primari disponibili sul mercato. I lattoinnesti liofilizzati vengono ricostituiti e coltivati individualmente fino al momento di essere aggiunti al latte per inacidirlo. Solitamente, si opera con 18 lattoinnesti che vengono riprodotti in 3 gruppi da 6 fermenti, con un ciclo che dura 3 giorni. Ogni giorno si selezionano in ogni gruppo i 3 lattoinnesti migliori per età e per vitalità, che vengono coltivati in grandi vasche, per venire poi rimescolati insieme immediatamente prima di produrre il formaggio; appunto tali lattoinnesti vengono utilizzati per la produzione di quello specifico giorno.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi di produzione devono essere eseguite nella zona geografica di Wensleydale descritta al punto 4 in appresso:

- se del caso, il latte viene pastorizzato,
- il latte è trasferito nelle vasche da formaggio e il lattoinnesto per l'intero quantitativo è aggiunto e mescolato durante il periodo di maturazione,
- si aggiunge il caglio e si lascia coagulare il latte,
- il coagulo viene tagliato per separare la cagliata dal siero di latte. La cagliata e il siero di latte vengono scottati con il calore proveniente dalla vasca di riscaldamento per rassodare le particelle di cagliata e per sottrarre l'umidità; in seguito vengono mescolati finché la cagliata si stabilizza e il siero di latte viene drenato,
- la cagliata viene tagliata, girata e mescolata fino ad ottenere la consistenza e l'umidità desiderate,
- salatura a mano della cagliata,
- riempimento degli stampi,
- pressatura,
- avvolgimento in tele (se del caso) e imballaggio primario,
- maturazione iniziale come minimo per una settimana.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Wensleydale è situata nella parte settentrionale dello Yorkshire; il suo capoluogo è il borgo di Hawes. Questa zona geografica è delimitata da Sedbergh all'ovest e da Bedale all'est (entrambe interne alla zona). La valle indicata dal toponimo Wensleydale è delimitata da Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale e Ripon al sud e da Swaledale al nord.

La zona qui definita si identifica con la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale e coincide con il territorio tradizionale e storico dove il formaggio Yorkshire Wensleydale è stato prodotto per secoli. Oggi si produce ancora solamente in due località, nei caseifici situati a Hawes e a Kirkby Malzeard.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La domanda si basa sulla qualità specifica e sulla reputazione attribuibili all'origine geografica.

La tradizione storica legata alla produzione di formaggio nella zona è antica di diversi secoli. La produzione del formaggio fu iniziata da monaci cistercensi francesi insediatisi nella zona nel corso dei secoli XI e XII. Si ipotizza in base alle evidenze esistenti che i monaci di Wensleydale divennero coltivatori esperti e ottimi allevatori di animali, e la produzione di formaggio dal latte divenne una risorsa alimentare di grande valore. È fatto riconosciuto che i primi formaggi dei monaci fossero prodotti con latte di pecora; tuttavia il latte vaccino divenne il prodotto caseario dominante in seguito alla dissoluzione dei monasteri nel secolo XVI.

In seguito alla dissoluzione dei monasteri su ordine di Enrico VIII a metà del Cinquecento le competenze relative alla produzione di formaggio furono trasmesse ai coltivatori locali, i quali preparavano formaggio per conservare la produzione eccedentaria di latte. Questa tradizione continuò nel secolo XX con l'attività di Kit Calvert (figura iconica dello Yorkshire Wensleydale dal 1933 al 1966), il quale, nel suo libro intitolato «Kit Calvert of Wensleydale» narra che «... quando scoppiò la seconda guerra mondiale (1939), 173 caseifici famigliari producevano il formaggio Wensleydale a Wensleydale e nei dintorni».

Nel 1897 Edward Chapman, commerciante locale di grano e di alimentari, divenne il primo produttore industriale di formaggio della zona aprendo il primo caseificio a Hawes e comprando latte dagli allevatori locali per produrre formaggio Wensleydale. Il caseificio di Edward Chapman rischiò la chiusura durante la crisi degli anni Trenta ma fu salvato da Kit Calvert, il quale radunò i creditori e li persuase a permettergli di gestire il caseificio di Hawes. Nei trent'anni successivi Kit Calvert creò un'azienda casearia florida, attiva nelle città di Hawes, Kirkby Malzeard, Masham e Coverham. Egli vendette l'azienda al Milk Marketing Board nel 1966.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale continua a essere prodotto secondo una ricetta immutata negli ultimi centoquindici anni, dall'inizio della produzione commerciale del formaggio a Hawes nel 1897. La ricetta utilizzata oggi riproduce fedelmente quelle usate nelle case coloniche per generazioni. La maggior parte del processo produttivo è ancora effettuata a mano, come si è appunto fatto per diverse generazioni, e il formaggio viene prodotto con lattoinnesti di grande volume, riprodotti e diffusi appositamente per il formaggio Yorkshire Wensleydale. Le competenze indispensabili per produrre questo formaggio in conformità con la descrizione e gli standard di qualità prescritti continuano a essere, oggi come nel passato, di importanza cruciale. La documentazione fotografica risalente ai primi tempi della produzione commerciale del formaggio dimostra che i metodi non hanno subito cambiamenti rilevanti con il passare del tempo.

5.2. Specificità del prodotto

Il formaggio Yorkshire Wensleydale ha un colore bianco panna con una consistenza semisolida e cedevole, tendente a debordare, a fiocchi. L'esterno del formaggio ha un colore più giallastro. Questa è la caratteristica del formaggio Yorkshire Wensleydale fatto a mano, e in particolare dei formaggi avvolti in tele. Il formaggio Yorkshire Wensleydale si differenzia dal Wensleydale Cheese prodotto fuori dalla zona in questione in quanto ha una consistenza più morbida e cremosa nonché un gusto più cremoso e dolce, meno acido rispetto al formaggio Wensleydale comune. I lattoinnesti specifici usati per la produzione del formaggio rendono il sapore del formaggio Yorkshire Wensleydale più complesso. I lattoinnesti, peculiari e prodotti in grande quantità, vengono selezionati in base alla loro capacità di produrre aromi di latte eccellenti e complessi nonché alla capacità di produrre acidità in modo costante e prevedibile. Grazie alla ricetta esclusiva del formaggio Yorkshire Wensleydale, esso può essere consumato come formaggio fresco o venire stagionato con attenzione per diversi mesi, per garantire un sapore ricco e distinto.

I lattoinnesti utilizzati per la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale influiscono in modo importante sulla qualità del prodotto finale. I lattoinnesti usati vengono ottenuti da colture aromatiche mesofile, le quali possono essere riprodotte ogni giorno dai lattoinnesti originari e lasciate crescere durante la notte nei terreni di coltura di grande volume, oppure sono ottenuti da colture congelate o liofilizzate, fatte crescere durante la notte nei terreni di coltura di grande volume, di solito a base di latte scremato ricostituito.

I lattoinnesti sono disponibili in commercio ma la loro riproduzione dura diversi mesi. I lattoinnesti liofilizzati vengono ricostituiti e coltivati come culture individuali durante il loro ciclo di vita. Solitamente si opera con 18 lattoinnesti che vengono riprodotti in 3 gruppi da 6 fermenti, con un ciclo che dura 3 giorni. Ogni giorno si selezionano in ogni gruppo i 3 lattoinnesti migliori per età e per vitalità, che vengono coltivati in grandi vasche, per venire poi rimescolati insieme immediatamente prima di produrre il formaggio; appunto tali lattoinnesti vengono utilizzati per la produzione di quello specifico giorno.

I singoli lattoinnesti vengono coltivati individualmente fino a quando vengono aggiunti al latte per inacidirlo. I 3 lattoinnesti sono selezionati in base alla loro età e vitalità nel dato giorno: generalmente, i lattoinnesti selezionati sono uno giovane, uno di età media e uno più maturo. Quando la vitalità e la produttività dei lattoinnesti più maturi diminuiscono, essi vengono eliminati e sostituiti con un nuovo lattoinnesto, ricostituito e introdotto nel gruppo. Tuttavia possono passare settimane o mesi, dopo essere stati ricostituiti, prima che essi siano veramente utilizzati per la produzione di formaggio. Utilizzati come lattoinnesti distinti, essi acquisiscono caratteristiche e potenziali individuali e sviluppano l'immunità ai batteriofagi. Questo è un metodo unico e complesso che è in uso da lungo tempo per la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale.

La qualità e la consistenza di questi lattoinnesti contribuiscono a determinare molti aspetti della produzione e quindi anche della qualità finale del formaggio. L'aggiunta di un lattoinnesto specifico al latte pastorizzato modifica l'acidità iniziale del latte e aiuta la coagulazione dopo l'aggiunta del caglio.

Questi lattoinnesti specifici determinano un processo di acidificazione costante durante la caseificazione, dall'aggiunta del caglio fino alla salatura. Questi lattoinnesti, consistenti di una miscela di batteri produttori di acido e di batteri produttori di sapore, sono uno dei fattori chiave che influiscono sul sapore e sulla consistenza del formaggio finale. La qualità del latte è l'altro fattore chiave che determina il sapore del formaggio. L'azione dei lattoinnesti continua per un lungo tempo anche dopo la produzione del formaggio nel laboratorio di caseificazione. I lattoinnesti continuano a fermentare durante la stagionatura del formaggio, incidendo sul sapore, sulla struttura e sull'aspetto.

Durante la caseificazione ogni vasca deve essere monitorata regolarmente, registrando i dati temporali, la temperatura e il grado di acidità. Le competenze, l'esperienza e l'intuizione dei casari e del personale tecnico sono essenziali per garantire la costante qualità del formaggio Yorkshire Wensleydale, al pari della capacità di individuare i vari fattori che influiscono sulla procedura di caseificazione ogni giorno e in ogni vasca. Questi fattori includono le variazioni stagionali della qualità del latte (latte primaverile, estivo o invernale); l'attività dei lattoinnesti, per decidere come e quando escludere o introdurre nuovi lattoinnesti; gli effetti del tempo atmosferico. Lavorando con lattoinnesti viventi e con latte la cui qualità cambia in modo naturale, nessun giorno è identico a quello successivo: la produzione può accelerare o rallentare e così, per garantire la qualità costante del formaggio, la procedura è inseparabile dalle competenze, dall'esperienza e dal saper fare dei casari qualificati.

Per produrre un formaggio Yorkshire Wensleydale costantemente di alta qualità, i casari possono intervenire in ogni fase del processo, ad esempio modificando la durata della stagionatura in base alla maggiore o minore attività dei lattoinnesti o cambiando la temperatura di scottatura per controllare il grado di acidificazione. La velocità di separazione del siero, la decisione sulla grandezza dei pezzi in cui tagliare la cagliata e su quando aggiungere il sale e la quantità di sale, sono elementi che dipendono dal grado di acidificazione misurato durante la caseificazione, il quale a sua volta dipende dalla maggiore o minore attività dei lattoinnesti.

Ogni parametro chiave monitorato per la produzione del formaggio Yorkshire Wensleydale (la quantità e il tipo dei lattoinnesti, la stagionatura, il tempo di cagliatura, il tempo e la temperatura di scottatura e il tempo di mescolatura, insieme al grado di acidificazione e all'acidità della salatura) sono caratteristiche uniche e inimitabili del formaggio Yorkshire Wensleydale e dei formaggi di questo tipo, e li differenziano da quelli più commerciali e dai formaggi Wensleydale prodotti su larga scala al di fuori della zona geografica originaria.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Quando i monaci cistercensi si insediarono nella valle di Wensleydale durante i secoli XI e XII, essi portarono con sé competenze in fatto di caseificazione, in seguito trasmesse ai coltivatori locali. Il formaggio Yorkshire Wensleydale continua a essere preparato in base ad una ricetta rimasta in gran parte immutata dall'inizio della produzione commerciale del formaggio nel 1897. La ricetta usata oggi riproduce fedelmente quella usata per diverse generazioni durante la caseificazione. I lattoinnesti specifici, riprodotti e diffusi specialmente per il formaggio Yorkshire Wensleydale, insieme alle competenze richieste per la produzione di un formaggio conforme alla descrizione richiesta e agli standard di qualità, continuano ad essere, oggi come nel passato, di importanza cruciale.

Le caratteristiche esclusive di sapore, consistenza e forma del formaggio Yorkshire Wensleydale (il sapore dolce e acidulo di latte, la consistenza friabile e a fiocchi) sono il risultato dei lattoinnesti specifici, dell'atmosfera del caseificio e della sapienza e dell'abilità dei casari, capaci di produrre un formaggio di qualità costante.

Oltre all'abilità e all'impegno indispensabili per la produzione del formaggio, la reputazione del prodotto ha enorme influenza sulla sua specificità. La reputazione del formaggio Yorkshire Wensleydale è basata su qualità, consistenza, origine e autenticità del prodotto.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale ha una reputazione importante. Il formaggio Wensleydale ha avuto origine nella zona indicata nei secoli XI e XII; la sua evoluzione continua da allora fino ai nostri giorni. Il formaggio Wensleydale venne prodotto esclusivamente nella zona indicata fino al secolo XX, quando il suo stile e il suo marchio furono copiati da casari di tutto il paese, con la creazione di un formaggio più generico denominato Wensleydale. Tuttavia, la tradizione della produzione di formaggio in base a una ricetta consacrata dal tempo continuò intatta nella zona designata. Le fortune economiche dei casari operanti nella zona geografica sono state alterne: la produzione di formaggio a Wensleydale cessò quasi del tutto durante la crisi degli anni Trenta, ma fu salvata da Kit Calvert. Un altro disastro fu evitato nel 1992, quando la società Dairy Crest finalmente accettò di vendere la Hawes Creamery a un gruppo di amministratori dopo la chiusura del caseificio. Le aziende agricole a conduzione familiare di Wensleydale forniscono latte per la produzione di formaggio da generazioni, e generazioni successive di casari hanno trasformato tale latte in un formaggio premiato e ricercato.

Oggi si può comprare il formaggio Yorkshire Wensleydale presso la grande distribuzione inglese, nei negozi di specialità gastronomiche e nel settore della ristorazione. Il formaggio Yorkshire Wensleydale trova apprezzamento crescente in diversi mercati esteri quali gli Stati Uniti e il Canada, dove è riconosciuto come un formaggio di alta qualità, con vere radici e autenticità.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale ha vinto diversi premi e riconoscimenti durante gli anni passati, tra i quali i titoli «Best Territorial Cheese» e «Reserve Supreme Champion» al Nantwich International Cheese Show nel 2000 e il premio per il miglior formaggio inglese e la medaglia d'oro alla manifestazione «World Cheese Awards» del 2004.

Il formaggio Yorkshire Wensleydale e la zona geografica sono fortemente associati nella mente dei consumatori. Il prodotto è descritto in numerose guide turistiche destinate ai visitatori, il che ha aiutato a migliorare la sua reputazione in tale zona e oltre, facendolo diventare un formaggio premiato e ricercato in tutte le rivendite commerciali e nei ristoranti. Il formaggio è citato in diversi libri di cucina, storia e letteratura.

Inoltre il formaggio Yorkshire Wensleydale è venduto nei negozi di formaggi e di specialità gastronomiche più prestigiosi delle più grandi città inglesi ed estere: negozi come Harrods, Fortnum & Mason e John Lewis a Londra tengono scorte di questo prodotto, ritenuto il formaggio Wensleydale genuino con origini autentiche, e, più in generale, un alimento di alta qualità. Il formaggio Yorkshire Wensleydale può essere acquistato nei migliori negozi di Manhattan e Hong Kong. Neals Yard Dairy a Londra, uno dei rivenditori più noti del Regno Unito nonché uno degli esperti più riconosciuti di formaggio artigianale inglese, vende il formaggio Yorkshire Wensleydale come unico formaggio Wensleydale, per via delle sue qualità e autenticità distintive.

Diversi cuochi celebri, inclusi Jamie Oliver e Rosemary Shrager, usano il formaggio Yorkshire Wensleydale nelle loro ricette e lo consigliano nei propri piatti di formaggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 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⁾ Cfr. nota 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT