

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 231



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiosjätte årgången

9 augusti 2013

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2013/C 231/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media) <sup>(1)</sup> .....	1
2013/C 231/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2013/C 231/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers) <sup>(1)</sup> .....	2
2013/C 231/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2013/C 231/05	Eurons växelkurs .....	3
---------------	------------------------	---

# SV

Pris:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2013/C 231/06	Meddelande om en ansökan om tillstånd för prospektering efter kolväten i flytande form och i gasform i området med beteckningen "Case la Rocca" – Regionen Sicilien – Assessorato Regionale dell'energia e dei Servizi di pubblica utilità' – Dipartimento Regionale dell'energia – Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia (Regionalt kontor för kolväten och Geotermi) (U.R.I.G.)	4
---------------	--	---

## V Yttranden

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2013/C 231/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren) <sup>(1)</sup>	6
2013/C 231/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) <sup>(1)</sup>	7
2013/C 231/09	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup>	8

## ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2013/C 231/10	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	9
2013/C 231/11	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	14
2013/C 231/12	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	20



<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

## II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media)****(Text av betydelse för EES)**

(2013/C 231/01)

Kommissionen beslutade den 31 juli 2013 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6972. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

---

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2013/C 231/02)

Kommissionen beslutade den 25 juli 2013 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
  - i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6961. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers)**

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 231/03)

Kommissionen beslutade den 11 december 2012 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32012M6697. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken)**

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 231/04)

Kommissionen beslutade den 15 maj 2013 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6891. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

8 augusti 2013

(2013/C 231/05)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3360	AUD	australisk dollar	1,4726
JPY	japansk yen	128,68	CAD	kanadensisk dollar	1,3909
DKK	dansk krona	7,4574	HKD	Hongkongdollar	10,3626
GBP	pund sterling	0,86200	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6747
SEK	svensk krona	8,6828	SGD	singaporiensk dollar	1,6848
CHF	schweizisk franc	1,2307	KRW	sydkoreansk won	1 486,97
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	13,1930
NOK	norsk krona	7,8840	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,1771
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,5038
CZK	tjeckisk koruna	25,816	IDR	indonesisk rupiah	13 743,95
HUF	ungersk forint	298,91	MYR	malaysisk ringgit	4,3373
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	58,193
LVL	lettisk lats	0,7028	RUB	rysk rubel	44,0086
PLN	polsk zloty	4,2066	THB	thailändsk baht	41,750
RON	rumänsk leu	4,4540	BRL	brasiliansk real	3,0760
TRY	turkisk lira	2,5708	MXN	mexikansk peso	16,9438
			INR	indisk rupie	81,3110

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

### MEDDELANDE OM EN ANSÖKAN OM TILLSTÅND FÖR PROSPEKTERING EFTER KOLVÄTEN I FLYTANDE FORM OCH I GASFORM I OMRÅDET MED BETECKNINGEN "CASE LA ROCCA"

REGIONEN SICILIEN

ASSESSORATO REGIONALE DELL'ENERGIA E DEI SERVIZI DI PUBBLICA UTILITÀ' – DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ENERGIA

UFFICIO REGIONALE PER GLI IDROCARBURI E LA GEOTERMIA (REGIONALT KONTOR FÖR KOLVÄTEN OCH GEOTERMI) (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

Företaget Irminio S.r.l. (Via Principe di Villafranca 50, 90139 Palermo, Italy; reg.nr. P.IVA/C.F. 03922140821 hos handelskammaren i Palermo; REA-nr 160160) inkom den 3 april 2013 med en ansökan till Assessore per l'Energia e i Servizi di P.U. (viale Campania 36, 90144 Palermo, Italy), som är behörig myndighet för utfärdande av mineraltillstånd i regionen Sicilien. I enlighet med regional lag nr 14 av den 3 juli 2000 begärdes i ansökan tillstånd för prospektering efter kolväten i flytande form och i gasform i området med den allmänna beteckningen "Case la Rocca", med ytan 8 000 ha (80,00 km<sup>2</sup>) och tillhörande kommunen Ragusa i provinsen Ragusa. Området finns återgivet på IGMI-karta nr 276 "Ragusa" i skalan 1:100 000 och på IGMI-kartorna nr 276 IV SO "Donnafugata", 276 III NE "Donnalucata", 276 IV SE "Monte Renna" och 276 IV NE "Comiso".

Området för vilket tillståndet begärs avgränsas av en polygon mellan punkterna A, B, C, D, E, F, G och H.

Punkterna definieras enligt följande:

A. Hörn som sammanfaller med hörn "O" i tillståndsansökan "Contrada Giardinello". Punkt i norra hörnet av Casa Veninata i kvarteret Stanislao. Återges på karta nr 276 IV SO "Donnafugata".

B. Hörn som sammanfaller med hörn "N" i tillståndsansökan "Contrada Giardinello". Punkt i det norra hörnet av huset på 580 m höjd i kvarteret Castiglione, cirka 350 m nord/nordväst om Villa Arezzo. Återges på karta nr 276 IV NE "Comiso".

C. Hörn som sammanfaller med hörn "B" i tillståndet "Santa Anna". Punkt i nordöstra hörnet av Casa Cosentino i kvarteret Cento pozzi. Återges på karta nr 276 IV NE "Comiso".

D. Hörn som sammanfaller med hörn "A" i tillståndet "Santa Anna". Punkt i södra hörnet av byggnaden Villa Monelli i kvarteret Badia. Återges på karta nr 276 IV SE "Monte Renna".

E. Hörn som sammanfaller med hörn "E" i tillståndet "Santa Anna". Punkt i norra hörnet av Casa Nifosi, på 446 m höjd i kvarteret Giubiliana. Återges på karta nr 276 IV SE "Monte Renna".

F. Hörn som sammanfaller med hörn "D" i tillståndet "Santa Anna". Punkt i västra hörnet av väggkorsningen på 577 m höjd vid kvarteret Cimilla, mellan 5 och 6 km på vägen mellan Ragusa och Marina di Ragusa. Återges på karta nr 276 IV SE "Monte Renna".

G. Hörn som sammanfaller med hörn "G" i tillståndet "Ragusa" och "B" i tillståndet "Irminio". Består av en kalkstenpelare i hörn "O" på Case Arezzo i kvarteret Pozzillo. Återges på karta nr 276 IV SE "Monte Renna".

H. Hörn som sammanfaller med hörn "P" i prospekteringstillståndet "Contrada Giardinello". Punkt i sydöstra hörnet av huset i kvarteret Perrone på cirka 75 m höjd, 325 m sydost om kvarteret Perronello. Återges på karta nr 276 III NE "Donnalucata".

#### Geografiska koordinater

Hörn	Longitud Ö (M. Mario)	Latitud
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"

Hörn	Longitud Ö (M. Mario)	Latitud
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"

Intresserade parter kan senast 90 dagar efter offentliggörandet av detta meddelande i *Europeiska unionens officiella tidning* lämna in en tillståndsansökan för området. Ansökningar som lämnas in efter utsatt tid kommer inte att beaktas. Undersökningstillstånden kommer att utfärdas senast sex månader efter sista dagen för inlämnande av ansökningar. I enlighet med artikel 5.1 i direktiv 94/22/EG har de kriterier som ligger till grund för utfärdande av tillstånd för prospektering och undersökningar respektive utvinningskoncessioner redan offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning* C 396 av den 19 december 1998, med hänvisning till det italienska dekretet om införlivande av direktivet i fråga (Decreto Legislativo del Presidente della Repubblica nr 625 av den 25 november 1996, offentliggjort i Italiens officiella tidning *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* nr 293 av den 14 december 1996). Kriterierna specifi-

ceras dessutom i den regionala sicilianska lagen nr 14 av den 3 juli 2000 (offentliggjord i Siciliens officiella tidning *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* nr 32 av den 7 juli 2000).

Villkoren och kraven för att bedriva respektive upphöra med verksamheter fastställs dels i den ovan nämnda regionala lagen, dels i kravbeskrivningen i följande dekret: Decreto dell'Assessore per l'Industria nr 91 av den 30 oktober 2003 respektive nr 88 av den 20 oktober 2004 (offentliggjorda i Siciliens officiella tidning *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana* nr 49 del I av den 14 november 2003 respektive nr 46 del I av den 5 november 2004).

För intresserade parter finns ansökningarna tillgängliga hos myndigheten "Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia del Dipartimento Regionale dell'Industria e delle Miniere", Via Ugo La Malfa 101, 90146 Palermo, Italy.

*Chefsingenjör*

Dr. Ing. Salvatore GIORLANDO

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

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

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 231/07)

1. Kommissionen mottog den 1 augusti 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup> genom vilken företaget Avnet EMG GmbH (nedan kallat Avnet, Tyskland), ett helägt dotterbolag till Avnet Inc. (Förenta staterna) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar kontroll över företaget MSC Investoren GmbH (nedan kallat MSC, Tyskland) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— Avnet: distribution av elektroniska komponenter, datorprodukter och tekniktjänster,

— MSC: Distribution av elektroniska komponenter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren, till:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(1) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).



**Förhandsanmälan av en koncentration****(Ärende COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)****(Text av betydelse för EES)**

(2013/C 231/08)

1. Den 2 augusti 2013 mottog Kommissionen en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> genom vilken Banco Popular Español SA (nedan kallad *Banco Popular*, Spanien) och Group Crédit Mutuel (nedan kallad *Crédit Mutuel*, Frankrike) förvärvar gemensam kontroll över ett nybildat företag (ATM Business, Spanien), som utgör ett självständigt fungerande gemensamt företag enligt artikel 3.4 i EG:s koncentrationsförordning.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Banco Popular: Affärsbank-, detaljistbank- och investmentbanktjänster samt institutionell bankverksamhet liksom tillhandahållande av försäkringstjänster,
- Group Crédit Mutuel: Detaljistbanktjänster och försäkringstjänster,
- ATM Business: Tillhandahållande av de tjänster som fordras för godkännande, insamling, bearbetning, avräkning och avstämning av bankomatttransaktioner som görs av kortinnehavare i Spanien.

3. Europeiska kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med Europeiska kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business, till:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
**(Text av betydelse för EES)**  
**(2013/C 231/09)**

1. Kommissionen mottog den 2 augusti 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget M&G Investment Management Limited ("M&G", Förenade kungariket), kontrollerat av Prudential plc (Förenade kungariket), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över Alliance Medical-koncernen ("Alliance Medical", Förenade kungariket), genom utbyte av skuld mot aktieinnehav.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— M&G: ett helägt dotterbolag till Prudential plc, en internationell försäkringskoncern, och portföljförvaltningsavdelningen för Prudential plc i Europa,

— Alliance Medical: främst tillhandahållande av diagnostiska bildtjänster för sjukhus och läkarmottagningar och tillverkning och distribution av radiofarmaka och spårare som används för röntgendiagnostik.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning <sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tilkännagivande om ett förenklat förfarande).

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 231/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

## "WEST COUNTRY LAMB"

EG-nr: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Beteckning**

"West Country Lamb"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Storbritannien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1. Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

"West Country Lamb" är beteckningen på slaktkroppar, sidor eller styckningsdelar av lammkött från får som är födda och uppfödda i regionen West Country i England och slaktade i enlighet med standarderna från Meat South West (MSW) eller motsvarande.

Fåren får vara högst tolv månader gamla vid slakten. Kött från djur som i) är födda före den 1 oktober ett visst år och ii) slaktas mellan den 1 januari och den 30 april året därpå ska genomgå mogning. Detta kan innefatta minst fem dagars mörning i kylager mellan slakt och försäljning till slutkonsument, eller någon av de mogningsprocesser som beskrivs i Meat & Livestock Commissions (MLC) Lamb Blueprint från 1994 (t.ex. elektrisk stimulering eller länthängning). Det döda djurets slaktvikt ska vara 9–26 kg.

Den specifika gräsbase dieten förbättrar den kemiska sammansättningen hos köttmuskeln (se tabell 1 nedan) och förbättrar även köttets organoleptiska egenskaper i jämförelse med kött från får uppfödda på koncentrat.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Tabell 1

## Fettsyresammansättning (mg/100 g) och E-vitaminhalt (mg/kg) i ländmuskel

	Gräs	Koncentrat
18:2 <sup>(1)</sup>	98	143
18:3 <sup>(2)</sup>	52	29
EPA <sup>(3)</sup>	23	15
DHA <sup>(4)</sup>	6,5	4,9
E-vitamin	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

<sup>(1)</sup> linolsyra<sup>(2)</sup> linolensyra<sup>(3)</sup> eikosapentaensyra<sup>(4)</sup> dokosahexaensyra

Det ger ett kött med rikare smak och utmärkta ätegenskaper. Fettets färg kan variera från vitt till gräddfärgat, men den speciella dieten främjar gräddfärgat fett. Köttets färg varierar från rosa till mörkrött, och den röda färgen mörknar i och med att köttet mognar. Specifikationerna för slaktkroppsclassificeringen (baserat på EUROP-systemet), för att säkra bästa möjliga ätkvalitet, är följande:

- Slaktkroppar klassificerade som R eller bättre, med en fettansättningsgrad på 2–3H.
- Slaktkroppar som väger under 15 kg får ha konformation O.

		Högre fettansättningsgrad =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Bättre konformation =	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

Slaktkropparnas storlek får variera beroende på marknadens preferenser och fartygen.

Efter slakten säljs "West Country Lamb" till handeln i ett antal former:

- Hel slaktkropp, utom oätliga slaktbiprodukter, hud, huvud och fötter. Njurar och fett från njurar får lämnas kvar.
- Hel sida: halva slaktkroppen, delad på längden.
- Grovstyckat kött: Framställt genom att slaktkroppar/sidor delas i mindre, godkända delar (för att tillgodose kunders önskemål). Dessa styckningsdelar kan säljas med eller utan ben och i skyddande förpackning.

"West Country Lamb" får säljas färskt (kylt) eller fryst.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Lammen får ges tillskott under avvänjning och slutfödning. I så fall ska uppgifter om ingredienser och inköp registreras av uppfödaren i foderjournalen och kontrolleras av kvalitetsinspektörerna för att garantera ett grovfoderintag på minst 70 %. Ett extensivt system med en lämplig betesperiod före slakt, vanligen två månader, ska tillämpas.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Lammen ska vara födda, uppfödda och slutfödda inom regionen West Country.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området består av de sex grevskapen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset och Wiltshire, som tillsammans bildar regionen West Country i England.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

West Country i England kan beskrivas som en halvö med gräsmark. Distinktionen mellan gräsmark och åkerbruk har utvecklats delvis som ett resultat av olikheterna i fråga om marktyp. West Country har en stor andel gley och brunjord som gynnar grästillsväxt men inte är idealisk för åkerbruk. Områden med åkerbruk har högre andel leriga och sandiga jordar som är mer lättdränerade. West Country i England har dessutom den högsta medeltemperaturen och de högsta minimi- och maximitemperaturerna i Storbritannien.

West Country är Englands största region och den största jordbruksregionen. Miljön här hör till de bördigaste i Storbritannien. Jordbruksföretagen i West Country producerar uppskattningsvis 21 % av fårköttet i England. Detta har, tillsammans med den stora nötköttsproduktionen (24 % av Englands produktion), bidragit till att forma och bevara regionens landskap och kulturarv. Den höga djurtätheten har främjat framväxten av en stor köttindustri som ger regionen välbehövliga arbetstillfällen.

West Countrys kombination av varma och milda temperaturer, jämnt fördelad nederbörd under året och djupa, fukthållande jordar gör att gräs och foderväxter kan odlas och betas under nästan hela året. I stora delar av regionen växer gräset under mer än 300 dagar om året. Åretruntproduktion är det normala i West Country och orsaken till att animalieproduktion dominerar. Dessutom ligger mer än 25 % av West Countrys gräsmark antingen i nationalparker eller i natursköna områden (Areas of Outstanding Natural Beauty, AONB), och i regionen finns över 57 % av Storbritanniens blomsterrika ängar. Forskning vid universitetet i Bristol visar att kött från gräsuppfödda lamm har kraftigare och mer uppskattad smak än kött från lamm uppfödda på koncentrat.

Det unika milda klimatet och grästillsväxten året runt gör dessutom att lamm kan produceras i regionen under hela året.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

I West Country används färskt och konserverat gräs i stor utsträckning. Det ger karakteristiska effekter på köttkvaliteten och köttets näringsvärde med avseende på fettsyresammansättning, E-vitaminhalt och sensorisk kvalitet. Dessa effekter har tydligt visats vid vetenskapliga försök. De har visat på en skillnad i fettsyresammansättningen mellan lamm uppfödda på en diet baserad på spannmål (koncentrat) respektive gräs (tabell 1). De som fötts upp på gräs hade en helt annan fettsyreprofil än de som fötts upp på koncentrat. Halterna av linolsyra och dess produkt (aracidonsyra), båda n-6-fettsyror (omega-6), var högre i muskel från lamm uppfödda på koncentrat, och halterna av linolensyra och dess produkter eikosapentaensyra (EPA) och dokosahexaensyra (DHA), samtliga n-3-fettsyror (omega-3), var högre i muskel från gräsuppfödda lamm. Andelen n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror var betydligt

högre i djur som fötts upp på koncentrat. Den rekommenderade kvoten i livsmedel för människor är 4 eller under, vilket enkelt uppnåddes i kött från gräsuppfödda lamm men inte i kött från lamm uppfödda på koncentrat. En enkel kvot som skiljer sig åt i kött från gräsuppfödda lamm och kött från lamm uppfödda på koncentrat är 18:2/18:3. Den ligger enligt tabell 1 omkring 1,9 för gräsuppfödda lamm och 5,0 för lamm uppfödda på koncentrat.

Gräs, oavsett om det är färskt eller konserverat, är en källa till  $\alpha$ -linolensyra, som i djuret kan omvandlas till långkedjiga fleromättade n-3-fettsyror (omega-3) (PUFA), som är värdefulla näringsämnen i livsmedel för människor. Gräs innehåller dessutom E-vitamin, och både n-3-fettsyror och E-vitamin förekommer i högre halter i kött från gräsuppfödda får. Dessa näringsämnen påverkar också köttets smak.

Dieter baserade på gräs och gräsfoder ger alltså bevisligen en annan fettsyreprofil i muskeln än dieter baserade på koncentrat. Kött från gräsuppfödda lamm innehåller omkring 1,5 % linolensyra, 0,7 % EPA och > 0,2 % DHA. Detta är andelarna för de förekommande fettsyrorna, och det är så fettsyresammansättningen brukar beskrivas. Denna effekt gynnar "West Country Lamb". E-vitamin som förekommer naturligt i gräs tas upp av fårens muskel- och fettvävnad. Får uppfödda på gräsensilage hade minst dubbelt så hög halt E-vitamin i muskelvävnaden än de som fötts upp på koncentrat. Det innebär att köttet behåller sin klarröda färg längre i detaljhandelsdiskarna.

Brittiska undersökningar visar att köttets smak är bättre hos lamm som slutuppfötts på gräs än hos lamm uppfödda på spannmål. Poängen för köttets smak är mycket högre för gräsuppfödda lamm än för lamm uppfödda på koncentrat. Poängen för avvikande smak är mycket lägre för gräsuppfödda lamm.

En oberoende rapport visar att de särskilda egenskaperna är en låg andel n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror och en hög E-vitaminhalt.

— kvot 18:2/18:3 under 4

— E-vitamin > 3,0 mg/kg ländmuskel

Fårraserna Polled Dorset och Dorset Horn är bara två exempel på regionala raser som har utvecklats för att dra fördel av att gräset i regionen växer nästan året runt. Dessa raser används av många uppfödare på grund av sin naturliga förmåga till frekvent fortplantning, som innebär att de kan lammas på hösten. Det betyder att producenterna kan ha lamm färdiga för försäljning från slutet av januari och framåt. Andra låglandsbesättningar lammar i januari och februari, medan lamningen på gårdarna i de höglänta områdena Bodmin Moor, Dartmoor och Exmoor vanligen äger rum i april och maj. Lamm kan alltså produceras och levereras året runt.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Får uppfödda i West Country i England får särskilda egenskaper tack vare regionens klimat, topografi, geologi och rikliga gräsproduktion, och det gäller följaktligen även köttet från dessa djur. En stor andel av jordbruksmarken består av gräs, vilket är idealiskt för fårproduktion och även kan användas i kompletteringsfoder.

Det finns starka och objektiva vetenskapliga bevis för att lammkött som produceras och bearbetas i West Country i England har egenskaper som hänger nära samman med det geografiska området. Den större tillgången till och användningen av gräs i dieten ger högre koncentrationer av fleromättade n-3-fettsyror och E-vitamin i köttet.

Grästillsväxten påverkas av marktypen, temperaturen, nederbörden och antalet soltimmar. En annan viktig faktor är topografien, dvs. höjden – grästillsväxten minskar på högre höjd. Det gynnsammare klimatet i West Country innebär att antalet dagar med grästillsväxt är fler i West Country än i andra regioner. Gräset växer under mer än 220 dagar i alla delar av West Country, något som inte förekommer någon annanstans i Storbritannien. Delar av West Country har över 300 dagar med grästillsväxt.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 231/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

**”WEST COUNTRY BEEF”**

**EG-nr: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007**

**SGB ( X ) SUB ( )**

**1. Beteckning**

”West Country Beef”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Storbritannien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

Klass 1.1. Färskt kött (och slaktbiprodukter)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig**

”West Country Beef” är beteckningen på slaktkroppar, sidor eller styckningsdelar av nötkött från boskap som är född och uppfödd i regionen West Country i England och slaktad i enlighet med standarderna från Meat South West (MSW) eller motsvarande, i godkända slakterier i eller utanför regionen West Country. Dessa godkända anläggningar ska ha inspekterats av en oberoende inspektör för att garantera produktens fulla spårbarhet och äkthet. Anläggningarna licensieras av Meat South West för bearbetning av ”West Country Beef”.

All boskap föds upp i enlighet med erkända, höga djurhållnings- och djurskyddsstandarder som ger garantier för säkerheten.

Produktionen ska uppfylla följande minimikrav:

- Boskap som är född, uppfödd och slaktad inom regionen West Country.
- Utfodring med en grovfoderbaserad diet.
- Efterlevnad av all gällande lagstiftning.
- Tillgång till och kunskap om all relevant praxis.
- Garantier för boskapens hälsa och välbefinnande med utgångspunkt i de fem friheterna.
- System för full spårbarhet.
- Boskapen sköts av kompetenta uppfödare och utbildad personal.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.



- Djurens säkerhet och välfärd garanteras i samband med transport och försäljning och före slakt.
- Slakten sker i en godkänd och licensierad anläggning med full spårbarhet så att produktens äkthet garanteras.

Gårdar och bearbetningsanläggningar inspekteras av oberoende inspektörer enligt ett bestämt inspektionsprotokoll.

För att uppfylla kraven för "West Country Beef" måste producenterna under inspektionerna kunna bevisa att boskapen är född, uppfödd och slutgödd i regionen West Country. En foderjournal ska föras och det ska kunna bevisas att boskapen fötts upp på en diet som till minst 70 % utgörs av grovfoder. Ett extensivt system med minst sex månaders bete ska tillämpas.

Den specifika gräsbase dieten förbättrar den kemiska sammansättningen hos köttmuskeln (se tabell 1 nedan) och förbättrar även köttets organoleptiska egenskaper i jämförelse med kött från boskap uppfödd på koncentrat.

Tabell 1

**Fettsyresammansättning (mg/100 g muskel) och E-vitaminhalt (mg/kg) i ländmuskel**

	Koncentrat	Ensilage	Gräs
18:2 <sup>(1)</sup>	210	87	76
18:3 <sup>(2)</sup>	8,1	48,7	35,6
EPA <sup>(3)</sup>	2,6	19,7	19,2
DHA <sup>(4)</sup>	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
E-vitamin	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> linolsyra.

<sup>(2)</sup> linolensyra.

<sup>(3)</sup> eikosapentaensyra.

<sup>(4)</sup> dokosaheksaensyra.

Det ger ett mer jämnt välsmakande kött och utmärkta ätegenskaper. Den naturliga marmoreringen av köttet med intramuskulär fettvävnad ger ytterligare smak och saftighet. Fettets färg kan variera från vitt till gult, men den speciella dieten främjar gräddfärgat fett. Köttets färg varierar från rosa till mörkrött, och den röda färgen mörknar i och med att köttet mognar.

Boskapen slutgöds i minst 60 dagar. Merparten av boskapen inleder slutgödningen naturligt av sig själva – ålder och vikt varierar på grund av olikheter mellan raser (en slutgödd vikt hos det döda djuret på 200–500 kg är idealisk).

Köttet möras i minst tio dagar i kylålder – en process som kallas mogning och inleds på slaktdagen. Under mogningen bryter de naturliga enzymerna i köttet ned bindvävnaden och förbättrar därmed köttets mörhet och ätkvalitet. För styckningsdelar som traditionellt tillagas under lång tid, t.ex. bringa och framlägg, finns inga regler om minsta mogningstid. Tiden kan förkortas om man tillämpar stimulering med högspänd elektrisk ström, eftersom det minskar risken för köldsammmandragning, eller länthängning, som gör köttet mörare. Temperaturer, processer och tidpunkter registreras för att säkra en korrekt kylning och mogning av slaktkropparna.

Specifikationerna för slaktkroppsklassificeringen (baserat på EUROP-systemet), för att säkra bästa möjliga ätkvalitet, är följande:

- Slaktkroppar klassificerade som O+ eller bättre, med en fettansättningsgrad på 2–4H.

		Högre fettansättningsgrad =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Bättre konformation =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Efter slakten säljs "West Country Beef" till handeln i ett antal former:

Hel slaktkropp, utom oätliga slaktbiprodukter, hud, huvud och fötter.

Hel sida: halva slaktkroppen, delad på längden.

Bakkvartspart/framkvartspart: hela sidan delad mellan det tionde och det elfte revbenet framifrån (eller på annat liknande sätt enligt överenskommelse).

Grovstyckat kött: Framställt genom att slaktkroppar/sidor delas i mindre, godkända delar (för att tillgodose kunders önskemål). Dessa styckningsdelar kan säljas med eller utan ben och i skyddande förpackning.

"West Country Beef" får säljas färskt (kylt) eller fryst.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Boskapen får utfodras med tillskott under avvänjningen och slutgödningen. I så fall ska uppgifter om ingredienser och inköp registreras av uppfödaren och kontrolleras av kvalitetsinspektörerna. Den tid under viken djuret utfodras med tillskott bestäms med hänsyn till faktorer som djurskydd och saluföring.

Den maximala mängden kompletteringsfoder är 30 %, och 70 % grovfoder. Kompletteringsfoder ges vid behov, t.ex. under vintermånaderna eller under avvänjning och slutgödning.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

All boskap föds upp i enlighet med erkända, höga djurhållnings- och djurskyddsstandarder som ger garantier för säkerheten.

Produktionen ska uppfylla följande minimikrav:

- Boskap som är född, uppfödd och slutgödd inom regionen West Country.
- Utfodring med en grovfoderbaserad diet.
- Efterlevnad av all gällande lagstiftning.
- Tillgång till och kunskap om all relevant praxis.
- Garantier för boskapens hälsa och välbefinnande med utgångspunkt i de fem friheterna.
- System för full spårbarhet.
- Boskapen sköts av kompetenta uppfödare och utbildad personal.

- Djurens säkerhet och välfärd garanteras i samband med transport och försäljning och före slakt.
- Slakten sker i en godkänd och licensierad anläggning med full spårbarhet så att produktens äkthet garanteras.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området består av de sex grevskapen Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset och Wiltshire, som tillsammans bildar regionen West Country i England.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

West Country i England kan bäst beskrivas som en halvö med gräsmark. Distinktionen mellan gräsmark och åkerbruk har utvecklats delvis som ett resultat av olikheterna i fråga om marktyp. West Country har en stor andel gley och brunjord som gynnar grästillsväxt men inte är idealisk för åkerbruk. Områden med åkerbruk har högre andel leriga och sandiga jordar som är mer lättdränerade. West Country har dessutom den högsta medeltemperaturen och de högsta minimi- och maximitemperaturerna i Storbritannien.

West Country är Englands största region och den största jordbruksregionen. Miljön här hör till de bördigaste i Storbritannien. Jordbruksföretagen i West Country producerar uppskattningsvis 24 % av nötköttet i England. Detta har, tillsammans med den stora fårproduktionen (21 % av Englands produktion), bidragit till att forma och bevara regionens landskap och kulturarv. Den höga djurtätheten har främjat framväxten av en stor köttindustri som ger regionen välbehövliga arbetstillfällen.

West Countrys kombination av varma och milda temperaturer, jämnt fördelad nederbörd under året och djupa, fukthållande jordar gör att gräs och foderväxter kan odlas och betas under nästan hela året. I stora delar av regionen växer gräset under mer än 300 dagar om året. Åretruntproduktion är det normala i West Country och orsaken till att animalieproduktion dominerar. Dessutom ligger mer än 25 % av West Countrys gräsmark antingen i nationalparker eller i natursköna områden (Areas of Outstanding Natural Beauty, AONB), och i regionen finns över 57 % av Storbritanniens blomsterrika ängar. Forskning vid universitetet i Bristol visar att kött från gräsuppfödd boskap har kraftigare och mer uppskattad smak än kött från boskap uppfödd på koncentrat.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

I West Country används färskt och konserverat gräs i stor utsträckning. Det ger karakteristiska effekter på köttkvaliteten och köttets näringsvärde med avseende på fettsyresammansättning, E-vitaminhalt och sensorisk kvalitet. Dessa effekter har tydligt visats vid vetenskapliga försök. De har visat på en skillnad i fettsyresammansättningen mellan stutar uppfödda på en diet baserad på spannmål (koncentrat) respektive gräs (tabell 1). De som fötts upp på gräsensilage hade högre halter muskelfett och en helt annan fettsyreprofil. Halterna av linolsyra och dess produkt (arakidonsyra), båda n-6-fettsyror (omega-6), var högre i muskel från stutar uppfödda på koncentrat, och halterna av linolensyra och dess produkter eikosapentaensyra (EPA) och dokosaheksaensyra (DHA), samtliga n-3-fettsyror (omega-3), var högre i muskel från stutar uppfödda på gräsensilage och färskt gräs. Andelen n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror var mycket högre i djur som fötts upp på koncentrat. Den rekommenderade kvoten i livsmedel för människor är 4 eller under, vilket enkelt uppnåddes i kött från gräsuppfödd boskap men inte i kött från boskap uppfödd på koncentrat. En enkel kvot som skiljer sig åt i kött från gräsuppfödd boskap och kött från boskap uppfödd på koncentrat är 18:2/18:3. Den ligger enligt tabell 1 omkring 2 för gräsuppfödd boskap och 27 för boskap uppfödd på koncentrat.

Gräs, oavsett om det är färskt eller konserverat, är en källa till  $\alpha$ -linolensyra, som i djuret kan omvandlas till långkedjiga fleromättade n-3-fettsyror (omega-3) (PUFA), som är värdefulla näringsämnen i livsmedel för människor. Gräs innehåller dessutom E-vitamin, och både n-3-fettsyror och E-vitamin förekommer i högre halter i kött från gräsuppfödd boskap. Dessa näringsämnen påverkar också köttets smak.

Dieter baserade på gräs och gräsfoder ger alltså bevisligen en annan fettsyreprofil i muskeln än dieter baserade på koncentrat. Kött från gräsuppfödd boskap innehåller omkring 1,0 % linolensyra, 0,5 % EPA och 0,1 % DHA. Detta är andelarna för de förekommande fettsyrorna, och det är så fettsyresammansättningen brukar beskrivas. Denna effekt gynnar "West Country Beef". E-vitamin som förekommer naturligt i gräs tas upp av boskapens muskel- och fettvävnad. Stutar uppfödda på gräsenilage hade minst dubbelt så hög halt E-vitamin i muskelvävnaden än de som fötts upp på koncentrat (tabell 1). Det innebär att köttet behåller sin klarröda färg i ytterligare två dagar i detaljhandelsdiskarna.

Brittiska undersökningar har visat att köttets smak är bättre hos boskap som slutuppfötts på gräs än hos boskap uppfödd på spannmål. Poängen för köttets smak var högre för gräsuppfödd boskap än för boskap uppfödd på koncentrat. Poängen för avvikande smak var högst för boskap uppfödd på koncentrat.

Den oberoende rapport beställd av Meat South West från vilken ovanstående slutsatser hämtats visar sammanfattningsvis att de särskilda egenskaperna är en låg andel n-6-fettsyror i förhållande till n-3-fettsyror och en hög E-vitaminhalt.

— kvot 18:2/18:3 under 4

— E-vitamin > 3,0 mg/kg ländmuskel

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Boskap uppfödd i West Country i England får särskilda egenskaper tack vare regionens klimat, topografi, geologi och rikliga gräsproduktion, och det gäller följaktligen även köttet från dessa djur. En stor andel av jordbruksmarken består av gräs, vilket är idealiskt för nötkreatursproduktion och även kan användas i kompletteringsfoder.

Det finns starka och objektiva vetenskapliga bevis för att nötkött som produceras och bearbetas i West Country i England har egenskaper som hänger nära samman med det geografiska området. Den större tillgången till och användningen av gräs i dieten ger högre koncentrationer av fleromättade n-3-fettsyror och E-vitamin i köttet.

Grästillsväxten påverkas av marktypen, temperaturen, nederbörden och antalet soltimmar. En annan viktig faktor är topografin, dvs. höjden – grästillsväxten minskar på högre höjd. Det gynnsammare klimatet i West Country innebär att antalet dagar med grästillsväxt är fler än i andra regioner. Gräset växer under mer än 220 dagar i alla delar av West Country, något som inte förekommer någon annanstans i Storbritannien. Delar av West Country har över 300 dagar med grästillsväxt. Det betyder att boskap uppfödd i West Country har större tillgång till gräs och gräsprodukter än boskap som föds upp i de flesta andra delar av Storbritannien eller EU.

I West Country i England har djuren tillgång till färskt gräs under längre tid än i andra regioner tack vare det varma, fuktiga klimatet, och produktionssystemen baseras på extensiv produktion som utgår från gräs. Kött från boskap som är född, uppfödd och slutfödd i denna region får därför särskilda egenskaper. Framtidens klimatförändringar kommer sannolikt att gynna gräsbruket i West Country i ännu högre grad än i dag.

Meat South West uppskattar nötköttssektorns totala bidrag till West Countrys ekonomi till 3 miljarder brittiska pund per år och 28 000 arbetstillfällen. En fortsatt animalieproduktion är nödvändig för skyddet av regionens miljö och kulturarv. Det är den speciella miljön som lägger grunden för de egenskaper som utvecklas naturligt hos de djur som föds upp i regionen och ger "West Country Beef".

Historiskt sett har de vanligaste boskapsraserna i regionen varit South Devon och Ruby Red. Även många infödda och kontinentala raser är dock väl lämpade för regionens landskap och klarar sig bra på gräset där. "West Country Beef" kan därför produceras av vilken boskapsras som helst. Det skiftande landskapet har möjliggjort en skiftad boskapsnäring inom regionens gränser. De höglänta områdena Exmoor, Dartmoor och Bodmin Moor erbjuder avelsplatser och sommarbete för traditionella nötkreatursbesättningar, och de låglänta gräsmarkerna och kustområdena, där gräset fortsätter att växa under större delen av året, erbjuder idealisk betesmark för slutgödning.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 231/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”YORKSHIRE WENSLEYDALE”****EG-nr: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning**

”Yorkshire Wensleydale”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.3. Ost

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig**

”Yorkshire Wensleydale” är en pressad ost gjord av komjök. Den kan framställas antingen av färsk obehandlad mjölk eller av pastöriserad mjölk.

”Yorkshire Wensleydale” formas dels i traditionella hjul- eller cylinderformar på mellan 500 g och 21 kg, dels i blockformar på 20 kg. Osten kan säljas som ung ost när den är två veckor gammal eller lagras upp till tolv månader, beroende på vilken lagringsgrad som erfordras.

Osten har följande fysikalisk-kemiska egenskaper:

- pH: 4,4–5,4.
- Torrsubstans: minst 54 %.
- Fetthalt: minst 48 % av torrsubstansen.
- Natriumklorid: högst 2,2 %.

Ostens egenskaper:

- Konsistens: fast, ganska kompakt och flagig.
- Färg: Vit till elfbensgul.
- Arom: Laktisk, lätt syrlig. Får en stark och lång kvardröjande arom när den lagrats väl.
- Smak: Lätt syrlig, mogen och en stark och smakrik honungsanstruken eftersmak när den lagrats väl. Angenäm och distinkt eftersmak.
- Utseende: Mjölkvit och något grynpig textur.
- Textur: Fast men något smulig och flagig.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Mikrobiologiska gränsvärden:

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

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

De specifika syrningskulturerna framställs ur en primärkultur som finns att köpa i handeln. Moderkulturerna "väcks" ur sitt frystorkade tillstånd och odlas separat fram till dess att de kommer ned i mjölken och syrar den. I regel låter man 18 moderkulturer verka i tredagarscykler i tre grupper om sex. Varje dag identifieras de tre bästa ur respektive grupp baserat på ålder och livskraft. De odlas därefter i stora tankar som blandas omedelbart före ystning och används som syrningskultur den aktuella dagen.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Följande produktionsstadier måste äga rum i det geografiska området Wensleydale i enlighet med avsnitt 4 nedan.

- I tillämpliga fall, pastörisering av mjölken.
- Överföring av mjölken till ystkar, tillsättning av syrningskultur och omrörning under mogningsperioden.
- Tillsättning av löpe och koagulering av mjölken.
- Brytning av koaglet för att skilja ostmassan från vasslen. Upphetning av ostmassan och vasslen (med värme från ystkarets sidor för att ostmassapartiklarna ska bli fastare och för att driva ut mer fukt) och omrörning tills ostmassan kan stabilisera sig och vasslen tappas av.
- Brytning, vändning och omrörning av ostmassan för att uppnå önskvärd textur och fukttinnehåll.
- Saltning av ostmassan för hand.
- Fyllning av formar.
- Pressning.
- Ytskikt (i tillämpliga fall) och primärförpackning.
- Inledande lagring i minst en vecka.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Wensleydale är en dal i grevskapet North Yorkshire, med handelsorten Hawes som mittpunkt. Området avgränsas av (och omfattar) Sedbergh i väster och Bedale i öster. I söder avgränsas dalen av Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale och Ripon och i norr av Swaledale.

Ovannämnda område är synonymt med tillverkningsområdet av "Yorkshire Wensleydale"-ost som i århundraden har varit kopplad till det traditionella och historiska området. Idag tillverkas "Yorkshire Wensleydale" endast i två områden – på mejerierna i Hawes och i Kirkby Malzeard.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Ansökan bygger på en specifik kvalitet och ett specifikt anseende som kan tillskrivas produktens geografiska ursprung.

Den historiska ystningstraditionen i området är flera hundra år gammal. Osten började tillverkas i området av franska cisterciensermunkar som bosatte sig här under 1000- och 1100-talet. Det finns uppgifter som visar att munkarna i Wensleydale var duktiga jordbrukare och djuruppfödare och att ystningen av mjölken blev en värdefull livsmedelskälla. Från början tillverkade munkarna osten av färmjolk men kommjölken kom att dominera efter det att klostren upplöstes på 1500-talet.

När Henry VIII upplöste klostren i mitten på 1500-talet fördes ystningskunskaperna vidare till de lokala jordbrukarna som tillverkade ost för att kunna bevara den mjölk som blev över. Den här traditionen fortsatte långt in på 1900-talet. Kit Calvert ("The Complete Dalesman" och fadersfigur för "Yorkshire Wensleydale" 1933–1966) skriver i sin bok *Kit Calvert of Wensleydale* att 173 jordbrukarfruar tillverkade Wensleydale-ost i Wensleydale och dess omgivning när andra världskriget bröt ut (1939).

1897 blev den lokala majs- och matvaruhandlaren Edward Chapman den första kommersiella ystaren i området när han öppnade sitt första mejeri i Hawes. Han köpte mjölken från lokala gårdar och tillverkade Wensleydale-ost. Edward Chapmans mejeri hotades av nedläggning under depressionen på 1930-talet men räddades av Kit Calvert som sammankallade fordringsägarna och övertalade dem att låta honom driva mejeriet i Hawes. Under de kommande trettio åren byggde Kit Calvert upp ett blomstrande ostföretag med anläggningar i Hawes, Kirkby Malzeard, Masham och Coverham. Kit sålde sitt företag till Milk Marketing Board 1966.

"Yorkshire Wensleydale"-osten tillverkas fortfarande enligt ett recept som har förändrats mycket lite under de senaste 115 åren sedan den kommersiella osttillverkningen började i Hawes 1897. Det recept som används idag är väldigt likt det som använts på bondgårdarna i generationer. En stor del av ystningsprocessen görs för hand, precis som man gjort i många generationer. Osten framställs med hjälp av syrningskulturer som odlas och förökas särskilt för "Yorkshire Wensleydale". De yrkeskunskaper som behövs för att tillverka en produkt som uppfyller de erforderliga specifikationerna och kvalitetskraven för osten är precis lika relevanta idag som de var förr i tiden. Det finns fotografier från den kommersiella osttillverkningens barndom som visar att metoderna har förändrats mycket lite genom åren.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Yorkshire Wensleydale"-ost har en gräddvit färg med ett fast men förlåtande, flagigt, grynpipt utseende. Ostens yta är gulare i färgen. Detta är kännetecknande för den handgjorda "Yorkshire Wensleydale"-osten (särskilt ostar som är insvepta i duk). "Yorkshire Wensleydale" skiljer sig från Wensleydale-ostar som tillverkas utanför det avgränsade området. Den har en mjukare och krämigare konsistens och en krämigare, sötare och mindre syrlig smak än vanliga Wensleydale-ostar. "Yorkshire Wensleydale" har en komplexare smak på grund av de unika syrningskulturer som används vid ystningsprocessen. De unika syrningskulturerna väljs ut på grund av sin förmåga att frambringa utmärkta och komplexa laktiska smakegenskaper och på grund av en jämn och förutsägbar syrautveckling. På grund av det unika receptet kan "Yorkshire Wensleydale" ätas som ung och färsk ost eller omsorgsfullt lagras i många månader för att utveckla en rik och fyllig smak.

De syrningskulturer som används vid ystningen har stor betydelse för den färdiga ostens kvalitet. Syrningskulturerna odlas ur mesofila aromatiska kulturer som man antingen odlar fram varje dag ur traditionella moderkulturer och låter växa över natten i odlingsmedium eller som man odlar fram ur djupfrysta eller frystorkade kulturer – som också får växa över natten i samma odlingsmedium – i regel beredd skummjolk.

Primärkulturerna finns att köpa i handeln men odlas sedan vidare i månader. Moderkulturerna "väcks" ur sitt frystorkade tillstånd och odlas och får verka separat under hela sin livscykel. I regel låter man 18 moderkulturer verka i tredagarscykler i tre grupper om sex. Varje dag identifieras de tre bästa kulturerna ur respektive grupp. De odlas därefter i stora tankar som blandas omedelbart före ystning och används som syrningskultur den aktuella dagen.



De enskilda kulturerna odlas separat fram till dess att de kommer ned i mjölken och syrar den. De tre kulturerna väljs ut baserat på ålder och livskraft den aktuella dagen och består i regel av en ung kultur, en mer mogen kultur och en mittemellan. När de äldre kulturerna förlorar sin livskraft och kapacitet kasseras de och en ny kultur "väcks" och tas upp i produktionen. Det dock dröja veckor eller månader efter väckning innan kulturerna faktiskt används vid ystningen. Genom att odla dessa kulturer som separata moderkulturer utvecklar de individuella egenskaper och styrkor och bygger upp ett immunförsvar mot fag. Det här är ett unikt och komplext system som länge har använts vid produktionen av "Yorkshire Wensleydale".

Syrningskulturernas kvalitet och jämnhet bidrar till många aspekter av ystningsprocessen och påverkar därför ostens slutliga kvalitet. Tillsättningen av den specifika syrningskulturen till den pastöriserade mjölken bidrar till mjölkens inledande syrlighet och hjälper mjölken att koagulera efter tillsättningen av löpen.

Dessa specifika syrningskulturer är orsaken till den jämna syrautvecklingen under hela ystningsprocessen från tillsättningen av löpe fram till och med saltningen. Dessa syrningskulturer, som är en blandning av syraproducerande bakterier och smakproducerande bakterier, är en av de två främsta bidragande orsakerna till den färdiga ostens smak och textur. Den andra är mjölkens kvalitet. Syrningskulturerna fortsätter att arbeta långt efter det att osten har tillverkats i ostrummet. De fortsätter att arbeta under hela mogningsprocessen och påverkar smak, textur och utseende.

Under ystningsprocessen måste varje ystkar noga övervakas. Tider måste noteras och temperaturer och syranivåer måste dokumenteras. Ystarnas och den tekniska personalens yrkeskunskaper, erfarenhet och intuition är avgörande för att se till att "Yorkshire Wensleydale" håller en jämn kvalitet och för att kunna identifiera de olika faktorer som påverkar ystningsprocessen från dag till dag och från ystkar till ystkar. Det kan till exempel handla om mjölkens varierande kvalitet beroende på årstid – vår-, sommar- eller vintermjölk. Det kan även handla om syrningskulturernas kapacitet – hur och när nya kulturer ska tas bort eller tillsättas – samt vädrets inverkan. När man arbetar med levande syrningskulturer och en naturligt varierande mjölk kvalitet är den ena dagen aldrig den andra lik. Kulturerna kan vara snabba eller långsamma och därför är ystningsprocessen beroende av de specialutbildade ystarnas yrkeskunskaper, erfarenhet och goda handlag för att se till att osten håller en jämn kvalitet.

För att producera en "Yorkshire Wensleydale"-ost som håller en jämnt hög kvalitet kan ystaren göra justeringar i varje steg i processen – till exempel kan mogningstiden ändras beroende på om syrningskulturerna är snabba eller långsamma. Upphettningstemperaturen kan också ändras för att kontrollera syrautvecklingen. Hur snabbt vasslen frigörs och hur stora bitar av ostmassan som skärs, samt när och hur mycket salt som tillsätts, beror på hur mycket syra som utvecklas under ystningsprocessen, vilket återigen beror på om kulturerna är snabba eller långsamma.

Alla centrala parametrar som iaktas vid ystningen av "Yorkshire Wensleydale", däribland mängd och typ av syrningskultur, mogningsperiod, löpläggningstid, upphettningstid, temperaturer och omrörningstid, tillsammans med syrautveckling och slutlig syra efter saltning, är unika för "Yorkshire Wensleydale" och den här typen av ost och skiljer sig från en mer kommersiellt tillgänglig massproducerad Wensleydale som tillverkas utanför det avgränsade området.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

När cisterciensermunkarna bosatte sig i dalen Wensleydale under 1000- och 1100-talet tog de med sig ystningskunskaper som senare fördes vidare till de lokala jordbrukarna. "Yorkshire Wensleydale" tillverkas fortfarande enligt ett recept som är relativt oförändrat sedan den kommersiella osttillverkningen inleddes i området 1897. Det recept som används idag är mycket likt det som använts vid ystning för hand i generationer. De syrningskulturer som odlas och förökas särskilt för "Yorkshire Wensleydale", tillsammans med de yrkeskunskaper som behövs för att tillverka en produkt som uppfyller de erforderliga specifikationerna och kvalitetskraven för osten, är precis lika relevanta idag som de var förr i tiden.

”Yorkshire Wensleydales” unika smak, textur och utseende, med sin söta, mjölkiga och laktiska smak, och dess smuliga och flagiga textur, beror på de unika syrningskulturerna, atmosfären i mejeriet och ystarnas kunskaper och färdigheter när det gäller att tillverka en ost som håller en sådan jämn kvalitet.

Utöver den kunskap och det arbete som ligger bakom ystningen är det produktens anseende som har störst inverkan på de specifika uppgifterna om produkten. ”Yorkshire Wensleydales” anseende bygger på kvalitet, jämnhet, ursprung och äkthet.

”Yorkshire Wensleydale” har ett betydande anseende. Osten började tillverkas i det avgränsade området under 1000- och 1100-talet och har fortsatt att utvecklas ända sedan dess. Fram till en bit in på 1900-talet tillverkades den uteslutande i det aktuella området. Då började andra ystare över hela landet att kopiera dess stil och namn och Wensleydale kom att beteckna en mer allmän typ av ost. Ystningstraditionen enligt ett traditionellt recept lever dock kvar i hela det avgränsade området. Ystarna i området har haft både medgångar och motgångar. Osttillverkningen var faktiskt nära att upphöra i Wensleydale under depressionen på 1930-talet men räddades av Kit Calvert. Katastrofen förhindrades 1992 då Dairy Crest slutligen kom överens om att sälja mejeriet i Hawes till en grupp förvaltare när mejeriet hade lagts ned. Familjejordbruken i Wensleydale har levererat mjölk till osttillverkningen i generationer och senare generationer av ystare har förvandlat mjölken till prisbelönt och eftertraktad ost.

Idag kan ”Yorkshire Wensleydale” köpas i alla större livsmedelsbutiker i Storbritannien, oberoende delikatessbutiker och inom storkök och restaurang. ”Yorkshire Wensleydale” vinner allt mer mark på många exportmarknader, bland annat i USA och Kanada, där den ses som en förstklassig kvalitetsost som kännetecknas av anor och äkthet.

”Yorkshire Wensleydale” har vunnit många priser och fått mycket lovord genom åren. Osten har till exempel fått pris som ”Best Territorial Cheese” och ”Reserve Supreme Champion” vid Nantwich International Cheese Show 2000. Den har också fått pris som bästa brittiska ost och en guldmedalj vid World Cheese Awards 2004.

Osten ”Yorkshire Wensleydale” är i konsumenternas ögon nära förknippad med det geografiska området. Produkten omnämns i många guideböcker som vänder sig till besökare i området. Detta har bidragit till dess anseende både inom och utanför det närmaste geografiska området. Produkten är eftertraktad som kvalitetsost i alla typer av butiker och på restauranger. Osten omnämns ofta i kokböcker, historieböcker och i litteraturen.

”Yorkshire Wensleydale” säljs i de mest prestigefyllda ostbutikerna och delikatessbutikerna i de största städerna i hela Storbritannien och även utomlands. Harrods, Fortnum & Mason och John Lewis i London saluför osten som äkta Wensleydale-ost, kännetecknad av ursprunglig äkthet och god kvalitet. ”Yorkshire Wensleydale” kan köpas i välsorterade butiker på Manhattan och i Hong Kong. Neals Yard Dairy i London, en av Storbritanniens främsta osthandlare och erkända auktoriteter på brittisk hantverksmässig och handgjord ost, säljer ”Yorkshire Wensleydale” från Hawes som sin enda Wensleydale-ost på grund av dess särskilda kvalitet och äkthet.

Flera olika välrenommerade kockar, bland annat Jamie Oliver och Rosemary Shrager, använder sig av ”Yorkshire Wensleydale” i sina recept och på sina ostbrickor.

### Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf](https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.



Via EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>



Europeiska unionens publikationsbyrå  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

SV