



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextioandra årgången

12 november 2019

### Innehållsförteckning

#### II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2019/C 384/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Rådet**

2019/C 384/02	Meddelande till de personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut (Gusp) 2017/2074, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/1893, och rådets förordning (EU) 2017/2063, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/1891 om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela .....	2
---------------	---	---

2019/C 384/03	Meddelande till de registrerade som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut (Gusp) 2017/2074 och rådets förordning (EU) 2017/2063 om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela .....	3
---------------	---	---

##### **Europeiska kommissionen**

2019/C 384/04	Eurons växelkurs — 11 november 2019 .....	4
---------------	---	---

##### **Europeiska revisionsrätten**

2019/C 384/05	Särskild rapport nr 19/2019 "Inea: fördelar har uppnåtts men brister som rör Fonden för ett sammanlänkat Europa behöver åtgärdas" .....	5
---------------	---	---

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2019/C 384/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9399 – Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	6
2019/C 384/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	8

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2019/C 384/08	Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 .....	10
2019/C 384/09	Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 .....	16
2019/C 384/10	Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 .....	19

---

<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 M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 384/01)

Kommissionen beslutade den 23 juli 2019 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- 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, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32019M9062. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

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

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

RÅDET

**Meddelande till de personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut (Gusp) 2017/2074, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/1893, och rådets förordning (EU) 2017/2063, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/1891 om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela**

(2019/C 384/02)

Följande information lämnas för kännedom till de personer som anges i bilaga I till rådets beslut (Gusp) 2017/2074 <sup>(1)</sup>, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/1893 <sup>(2)</sup>, och i bilaga IV till förordning (EU) 2017/2063 <sup>(3)</sup>, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/1891 <sup>(4)</sup> om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela.

Europeiska unionens råd har efter att ha sett över förteckningen över personer beslutat att de personer som anges i de ovannämnda bilagorna bör stå kvar på förteckningen över personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt beslut (Gusp) 2017/2074 och förordning (EU) 2017/2063 om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela. Skälen till att de berörda personerna förs upp på förteckningen framgår av uppgifter i bilagorna.

De berörda personerna uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheterna i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga i enlighet med vad som anges på de webbplatser som förtecknas i bilaga III till förordning (EU) 2017/2063 om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela med en ansökan om tillstånd att få använda frysta tillgångar för grundläggande behov eller särskilda betalningar (se artikel 9 i förordningen).

De berörda personerna kan före den 23 augusti 2020 inkomma till rådet med en ansökan, åtföljd av styrkande handlingar, om omprövning av beslutet att föra upp dem på de ovannämnda förteckningarna. Ansökan ska sändas till:

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bryssel  
BELGIEN

E-post: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Alla synpunkter som läggs fram kommer att beaktas vid rådets regelbundet återkommande översyn i enlighet med artikel 13 i beslut (Gusp) 2017/2074 och artikel 17.4 i förordning (EU) 2017/2063.

De berörda personerna uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets beslut vid Europeiska unionens tribunal i enlighet med villkoren i artikel 275 andra stycket och artikel 263 fjärde och sjätte styckena i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

<sup>(1)</sup> EUT L 295, 14.11.2017, s. 60.

<sup>(2)</sup> EUT L 291, 12.11.2019, s. 42.

<sup>(3)</sup> EUT L 295, 14.11.2017, s. 21.

<sup>(4)</sup> EUT L 291, 12.11.2019, s. 13.

**Meddelande till de registrerade som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets beslut (Gusp) 2017/2074 och rådets förordning (EU) 2017/2063 om restriktiva åtgärder med anledning av situationen i Venezuela**

(2019/C 384/03)

De registrerade uppmärksammas på följande information i enlighet med artikel 16 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2018/1725 <sup>(1)</sup>:

Den rättsliga grunden för denna behandling är rådets beslut (Gusp) 2017/2074 <sup>(2)</sup>, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2019/1893 <sup>(3)</sup> och rådets förordning (EU) 2017/2063 <sup>(4)</sup>, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2019/1891 <sup>(5)</sup>.

Den registeransvarige för denna behandling är avdelning RELEX.1.C inom generaldirektoratet för utrikes frågor, utvidgning och civilskydd (RELEX) vid rådets generalsekretariat, som kan kontaktas på följande adress:

Europeiska unionens råd  
Generalsekretariatet  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bryssel  
BELGIEN

E-post: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Generalsekretariatets dataskyddsbud kan kontaktas på följande e-postadress:

Dataskyddsbudet

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Syftet med behandlingen är att upprätta och uppdatera förteckningen över personer som är föremål för restriktiva åtgärder i enlighet med beslut (Gusp) 2017/2074, ändrat genom beslut (Gusp) 2019/1893, och förordning (EU) 2017/2063, genomförd genom genomförandeförordning (EU) 2019/1891.

De registrerade är de fysiska personer som uppfyller kriterierna för uppförande på förteckningen enligt beslut (Gusp) 2017/2074 och förordning (EU) 2017/2063.

De personuppgifter som samlats in omfattar uppgifter som är nödvändiga för en korrekt identifiering av den berörda personen, motiveringen och andra uppgifter i samband med detta.

De personuppgifter som samlats in får om nödvändigt lämnas ut till Europeiska utrikestjänsten och kommissionen.

Utan att det påverkar begränsningarna i enlighet med artikel 25 i förordning (EU) 2018/1725 kommer utövat av registrerades rättigheter såsom rätten till tillgång samt rätten till rättelse eller rätten att göra invändningar att besvaras i enlighet med förordning (EU) 2018/1725.

Personuppgifterna kommer att bevaras i fem år från och med den dag då den registrerade har avförts från förteckningen över de personer som omfattas av restriktiva åtgärder eller åtgärdens giltighetstid har löpt ut eller under den tid då domstolsförfarande pågår i den händelse ett sådant har inletts.

Utan att det påverkar något rättsmedel, administrativt prövningsförfarande eller prövningsförfarande utanför domstol får registrerade lämna in ett klagomål till Europeiska datatillsynsmannen i enlighet med förordning (EU) 2018/1725 ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

---

<sup>(1)</sup> EUT L 295, 21.11.2018, s. 39.

<sup>(2)</sup> EUT L 295, 14.11.2017, s. 60.

<sup>(3)</sup> EUT L 291, 12.11.2019, s. 42.

<sup>(4)</sup> EUT L 295, 14.11.2017, s. 21.

<sup>(5)</sup> EUT L 291, 12.11.2019, s. 13.

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

11 november 2019

(2019/C 384/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1041	CAD	kanadensisk dollar	1,4607
JPY	japansk yen	120,29	HKD	Hongkongdollar	8,6422
DKK	dansk krona	7,4722	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7348
GBP	pund sterling	0,85743	SGD	singaporiensk dollar	1,5025
SEK	svensk krona	10,7085	KRW	sydkoreansk won	1 288,00
CHF	schweizisk franc	1,0972	ZAR	sydafrikansk rand	16,4150
ISK	isländsk krona	137,70	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7404
NOK	norsk krona	10,0910	HRK	kroatisk kuna	7,4391
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 540,68
CZK	tjeckisk koruna	25,510	MYR	malaysisk ringgit	4,5749
HUF	ungersk forint	334,35	PHP	filippinsk peso	56,138
PLN	polsk zloty	4,2737	RUB	rysk rubel	70,5319
RON	rumänsk leu	4,7643	THB	thailändsk baht	33,493
TRY	turkisk lira	6,3722	BRL	brasiliansk real	4,5949
AUD	australisk dollar	1,6105	MXN	mexikansk peso	21,1057
			INR	indisk rupie	78,9905

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

# EUROPEISKA REVISIONSRÄTTEN

## Särskild rapport nr 19/2019

**”Inea: fördelar har uppnåtts men brister som rör Fonden för ett sammanlänkat Europa behöver åtgärdas”**

(2019/C 384/05)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport nr 19/2019 ”Inea: fördelar har uppnåtts men brister som rör Fonden för ett sammanlänkat Europa behöver åtgärdas” just har offentliggjorts.

Rapporten finns på Europeiska revisionsrättens webbplats: <http://eca.europa.eu>.

---

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9399 – Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 384/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 oktober 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH (*Alfa*, Tyskland), som kontrolleras av Remondis (*Remondis Group*, Tyskland), som i sin tur kontrolleras av Rethmann SE & Co. KG (Tyskland).
- Geiger GmbH & Co. KG (*Geiger*, Tyskland).
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH (*Durmin*, Tyskland), som kontrolleras gemensamt av Dettmer Group KG (Tyskland) och Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Tyskland).
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH (*Garching Hochbrück*, Tyskland), som kontrolleras gemensamt av Geiger och Durmin.

Alfa, Geiger och Durmin förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över Garching Hochbrück och därmed även Garching Hochbrücks dotterbolag RM Recycling München GmbH & Co. KG (*RM Recycling*, Tyskland).

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Alfa: insamling och försäljning av metallskrot och annat skrot än metallskrot.
- Geiger: tillhandahållande av infrastrukturer, fastigheter, miljörelaterade tjänster och produkter, särskilt insamling och bortskaftande av byggavfall.
- Durmin: insamling och bearbetning av mineralavfall.
- Garching Hochbrück: specialisering, genom dotterbolaget RM Recycling, på insamling och bearbetning av metallskrot och annat farligt och icke-farligt industriavfall och annat avfall.

3. 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 kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.



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. Följande referens bör alltid anges:

M.9399 – Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

**Förhandsanmälan av en koncentration****(Ärende M.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 384/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 oktober 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Swisscom (Schweiz) AG (*Swisscom*, Schweiz, som tillhör Swisscom AG.
- AMAG Import AG (*AMAG*, Schweiz), som tillhör AMAG Group AG.
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG (*Zurich*, Schweiz), som tillhör Zurich Insurance Group AG.
- autoSense AG (*autoSense*, Schweiz), som för närvarande kontrolleras av Swisscom och AMAG.

Swisscom, AMAG och Zurich förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över autoSense.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Swisscom: schweizisk telekommunikationsleverantör.
- AMAG: schweizisk bilimportör och bilhandlare, är även verksam inom tillhörande tjänster så som leasing och underhåll.
- Zurich: schweiziskt försäkringsbolag verksamt på internationella och lokala marknader.
- autoSense: schweizisk leverantör av produkter och tjänster inom området uppkopplade bilar.

3. 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 kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <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. Följande referens bör alltid anges:

Ärende M.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax+32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012**

(2019/C 384/08)

Europeiska kommissionen har godkänt den mindre ändringen i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas Door.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”WEST COUNTRY BEEF”****EU-nr: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018****SUB ( ) SGB (X)****1. Namn**

”West Country Beef”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

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

Klass 1.1 Färskt kött och slaktbiprodukter

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”West Country Beef” är namnet 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 som godkända för att bereda ”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 slutgödd inom regionen West Country.
- Utfodring med en grovfoderbaserad diet.
- Efterlevnad av all gällande lagstiftning.
- Tillgång till och kunskap om all relevant praxis.

(1) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

- 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.

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> Dokosahexaensyra.

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 kylkammare – 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.
- Ätbara slaktbiprodukter som tagits tillvara före klassificering.

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

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Boskapen får utfodras med tillskott under avväjningen 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 avväjning och slutgödning.

### 3.4 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.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

## 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

Det geografiska områdets särdrag

Sambandet mellan "West Country Beef" och det geografiska området grundas på produktens särskilda kvalitet och andra egenskaper.

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 grästillväxt 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 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.

## Produktens särskilda egenskaper

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 gräsenilage hade högre halter muskelfett och en helt annan fettsyreprofil. Halten av linolsyra och dess produkt (arakidonsyra), båda fettsyror av typen n-6 (omega-6), var högre i musklerna på stutar som fötts upp på koncentrat, medan linolensyra och dess produkter eikosapentaensyra (EPA) och dokosahexaensyra (DHA), alla fettsyror av typen n-3 (omega-3), var högre i musklerna på stutar som fötts upp på gräsenilage 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. Detta motsvarar 2 och 27 i tabell 1 för gräsuppfödd boskap respektive 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 procentandelarna för de förekommande fettsyrorerna, 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 lägre än 4

— E-vitamin > 3,0 mg/kg ländmuskel

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 boskapsproduktion 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 – 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 andra inhemska och kontinentala raser är dock väl lämpade för regionens landskap och visar bra resultat med regionens gräsbete. "West Country Beef" kan därför produceras av vilken boskapsras som helst. Det skiftande landskapet har möjliggjort en skiktad 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 slutfodning.

### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf)

---

**Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012**

(2019/C 384/09)

Europeiska kommissionen har godkänt den mindre ändringen i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas Door.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”MEL DOS AÇORES”**

**EU-nr: PDO-PT-0268-AM01 — 2.1.2019**

**SUB (X) SGB ( )**

**1. Namn**

”Mel dos Açores”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.).

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Mel dos Açores” är nektarhonung som tillverkas på ögruppen Azorerna i enlighet med den relevanta produktspecifikationen.

”Mel dos Açores” kan klassificeras som honung av krusig glansbuske (*mel de incenso*) eller blandhonung (*mel multiflora*). Honungen av krusig glansbuske görs av nektar som samlas av bin från blommor av *Pittosporum undulatum*. Blandhonungen görs av en blandning av nektar från olika blomarter.

”Mel dos Açores” har följande särskilda egenskaper:

- Vatten: högst 18 %.
- Sackaroshalt: högst 10 %; honung av krusig glansbuske högst 15 %.
- Diastasaktivitet (enligt Schadeskalan): minst 3.

Honungen av krusig glansbuske har följande egenskaper:

- Den görs av nektar som främst samlats in från *Pittosporum undulatum* Vent. som blommor mellan februari och april. Blomningstiden kan variera.
- Den har låg syrahalt och låg elektrisk ledningsförmåga, mycket låg diastasaktivitet och högre sackaroshalt än normalt.
- Färg: mycket blek (ibland nästan färglös) till lätt bärnstensfärgad, upp till 50 på Pfundskalan.
- Doft: utsökt och väldoftande.
- Smak: mycket söt, karakteristisk smak.
- Det främsta kännetecknet för denna honung är dess polleninnehåll: över 30 % av pollenet måste komma från *Pittosporum undulatum* Vent. Dessutom förekommer mindre mängder pollen från *Eucalyptus* spp. och andra arter.

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Blandhonungen har följande egenskaper:

- Den görs av nektar från flera olika arter: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. etc.
- Färg: varierar från lätt till djupt bärnstensfärgad, upp till 114 på Pfundskalan.
- Smak: rik och aromatisk, återspeglar de olika blommor som honungen är gjord av.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Efter skörden måste det finnas tillräckligt med honung i kupan så att bina överlever väderförhållandena.

Systematisk eller omfattande artificiell utfodring av bisamhällen som framställer "Mel dos Açores" är inte tillåten. Undantag görs vid foderbrist eller för att stimulera populationstillväxt. Då kan biodlarna utfodra bina enligt följande:

- Sockerlösning: två delar honung eller muscovadosocker blandas med en del vatten.
- Artificiell utfodring får endast ske utan skattlådor och ramar och måste upphöra en vecka innan dessa tas i bruk. Bina måste vara vid god hälsa.

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

Tillverkning av honung.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Mel dos Açores" får endast säljas förpackad och med etikett.

"Mel dos Açores" måste vara fri från främmande organiska eller oorganiska material och får inte uppvisa några tecken på att ha börjat jäsa eller skumma eller på att ha blivit upphettad.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Följande uppgifter måste anges på förpackningen:

- Produktens namn: "MEL DOS AÇORES — DOP" ["MEL DOS AÇORES — SUB"] eller "MEL DOS AÇORES — DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ["MEL DOS AÇORES — SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING"].
- Typ av honung: honung av krusig glansbuske eller blandhonung.
- Kontrollorganets kontrollmärke.

På etiketten får det inte finnas några som helst uppgifter som kan antyda att honungen innehåller något annat än honung av krusig glansbuske eller blandhonung.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Ögruppen Azorerna.

## 5. Samband med det geografiska området

Ögruppen Azorerna har på grund av sitt geografiska läge ett tempererat maritimt klimat, med små temperaturvariationer och hög relativ fuktighet. Marken består av lerjord och sandig lerjord och är rik på organiskt material och kalium.

Dessa mark- och klimatförhållanden främjar en spontan tillväxt av *Pittosporum undulatum* i hela ögruppen, särskilt på låg till medelhög höjd, på sluttningar och obrukad mark, i täta skogar och klyftor samt vid vindskyddande häckar. De främjar även en rik och varierad honungsalstrande flora på samtliga öar, framför allt i områden på låg och medelhög höjd. De arter i denna flora som framför allt lockar till sig pollinerande insekter är eukalyptus, *Metrosideros excelsa*, kastanj, nejlika och björnbär.

Denna flora ger "Mel dos Açores" de särskilda egenskaper som beskrivs i punkt 3.2.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/mel/docs/CE\\_MEL\\_ACORES\\_jul\\_2019.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf)

---

**Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012**

(2019/C 384/10)

Europeiska kommissionen har godkänt den mindre ändringen i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 (1).

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas Door.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**"LONDON CURE SMOKED SALMON"**

EU-nr: PGI-GB-01350-AM01– 24.4.2019

**SUB ( ) SGB (X)**

**1. Namn**

"London Cure Smoked Salmon"

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav.

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

"London Cure Smoked Salmon" är namnet på lax som har saltats och röckts genom användning av endast en kombination av bergsalt och rök från ekträ. Både odlad lax och vild lax av förstklassig kvalitet kan användas vid produktionen av "London Cure Smoked Salmon". När det gäller odlad lax används traditionellt endast lax av förstklassig kvalitet från Skottland. Lax av förstklassig kvalitet är en produkt av högsta kvalitet utan påtagliga brister eller defekter. Produkten måste ha oskadat, glansigt skinn utan någon påtaglig förlust av fjäll. Det får inte finnas några öppna sår eller skador på magen eller muskulaturen. Det får inte finnas några melaninfläckor i muskulaturen. Magmembranet måste vara fast och intakt. Fisken måste vara naturligt strömlinjeformad. Laxen ska genomgående ha en orangeliknande/rosa färg och en glänsande, slät struktur. När den är rökt ska aromen uppvisa en balans mellan rök- och laxdoft i lika stora delar – ingen doft ska dominera över den andra. När det gäller vild lax, som också traditionellt kommer från Skottland, måste fisken vara styv levande (dvs. den måste vara mycket fast, vilket visar att den är nyfångad), ha röda gälar, ljusa ögon och blanka fjäll. Vild lax varierar i färg från mörk till rödrosa och har en krämig struktur som är tätare och tyngre än odlad lax. När den är rökt har den en arom som till lika stora delar doftar rök och fisk.

Namnet "London Cure Smoked Salmon" kan gälla hela, oputsade sidor, putsade sidor och skivor skurna längs med fisken ("bankettskivade") eller skurna genom fisken ("tvärskivade"). Det finns ingen minsta eller största fiskstorlek. Smaken av "London Cure Smoked Salmon" är mild och utsökt. Syftet med "London Cure Smoked Salmon" är att subtilt förhöja smaken av den finaste kvalitetslaxen enbart med hjälp av bergsalt och en lätt rökning och se till att den dominerande smaken är av lax.

**3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)**

Råvaror – färsk, hel lax.

(1) EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

Den råa laxen fileas för hand före rökning

Den hela laxen delas i två filéer innan saltningsprocessen äger rum. Laxen delas för hand för att man ska få en hel filé med bra kvalitet. Traditionellt skärs runda hål (mellan 2,5 och 7,5 cm) ut för hand i skinnet eftersom det anses underlätta ett jämnt inträngande av salt och rök under de nästföljande stegen i processen. Vid rökning av "London Cure Smoked Salmon" är det viktigt att man lämnar kvar bröstkorgen och sidobenen. På samma sätt som vid tillagning av kött blir produkten bättre rökt om benen är kvar.

Torr saltningsprocessen

Innan laxen röks måste den saltas – det är det inledande steget i processen. De färska laxfiléerna placeras på saltställ och beströs med bergsalt i upp till 24 timmar beroende på deras storlek. Under denna process förlorar de viss vikt. Processen ger en produkt med ett saltinnehåll på bara 3–4 %, vilket innebär att laxsmaken finns kvar.

Röknings- och torkningsprocessen

När filéerna har saltats sköljs de och placeras i torkugnen där de antingen kan hängas upp eller läggas på ställ. Fisken röks och lufttorkas i högst 13 timmar i ekrök. De saltade filéerna tappar ytterligare vikt under denna process. En hård skorpa skapas av den varma luftströmmen. Denna kallas pellicle (filmen). Innan filén skärs upp avlägsnas sidobenen och filmen för hand.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Laxen skärs sedan upp enligt kundens önskemål. All "London Cure Smoked Salmon" är skuren för hand för att garantera en konsekvent högkvalitativ produkt. Skivorna är något ojämna eftersom de är skurna för hand, men handskurna filéer resulterar i en större yta på produkten och ger den mer smak i jämförelse med en produkt som är maskinskuren och för jämn.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Tower Hamlets, Hackney & Newham [London Boroughs].

## 5. Samband med det geografiska området

Laxrökningen i London började i slutet av 1800-talet när judiska invandrare från östra Europa bosatte sig i East End. De använde rökningen som ett sätt att konservera fisk vid en tid då kyl- och frystekniken ännu inte var så väl utvecklad. Det var vanligt att röka fisk i östra Europa, där det gjordes i samband med förberedelserna för långa vintrar. Fisk röktes och saltades för att den skulle vara ätbar under längre tidsperioder. Invandrare till Storbritannien fortsatte med denna tradition. Kallrökning av lax är en process som kräver kunskaper: laxen saltas och utsätts för kall rök utan någon direkt värmekälla. Ursprungligen avsedd att förse invandrare med en produkt som de kände till, blev rökt skotsk lax snart populär bland den infödda befolkningen, och så småningom blev den en traditionell brittisk delikatess. Den judiska befolkningen i Storbritannien ökade från 46 000 år 1880 till ca 250 000 år 1919. De bodde i första hand i de stora industristäderna, särskilt London, Manchester och Leeds. I London bodde judarna främst i Spitalfields- och Whitechapelområdena nära hamnen. När judarna kom från östra Europa tog de med sig sin egen kokkonst, och behovet av att förse dem med traditionella livsmedelsprodukter ledde till att de första rökerierna etablerades i East End.

Rökarna i östra London importerade ursprungligen lax från Östersjön, utan att inse att vild lax fanns tillgänglig från Skottland varje sommar. Efter att ha upptäckt den skotska fisken på Billingsgate-marknaden insåg de att det skulle vara lättare att använda inhemska fiskar, och smaken på den färdiga produkten ansågs överlägsen. Kvaliteten på den skotska laxen tillsammans med den lätta rökningen av "London Cure Smoked Salmon" var grundläggande för ökningen av den rökta laxens popularitet i det omgivande samhället. Den lätta rökningen av "London Cure Smoked Salmon" gjorde det möjligt för kockar att använda den i sina menyer, och den blev oerhört populär i hela västvärlden. Historiskt skickades skotsk vild lax till Billingsgate-marknaden från åtminstone 1800-talet och framåt. Skotsk lax har ett världsomspännande rykte när det gäller kvalitet och "London Cure Smoked Salmon" förlitar sig på exceptionella råvaror för att producera en rökt lax med hög kvalitet. Lax är historiskt en fisk som är uppskattad för sin exceptionella smak, och judar använde de saltningsrecept de hade använt med annan fisk som sill till denna läckrare fisk. Den släta, silkeslena strukturen, det utsökta köttet och den subtila, salta smaken gjorde saltad lax till en delikatess som uppskattas än i dag.

Under glansdagarna före kriget sysslade nio företag med laxrökning i Londons East End. Till skillnad från saltad och rökt fisk enligt andra beredningssätt (på den tiden rökte man i Skottland fisk som kipper med en tung rök) kännetecknas "London Cure Smoked Salmon" av en mild, utsökt saltning som åstadkoms med hjälp av en kontrollerad, lätt rök och som gör att konsumenten kan känna smaken av fiskens kvalitet och färskhet.

#### *Produktens specifika egenskaper*

Det specifika med "London Cure Smoked Salmon" har att göra med den lätta rökprocessen. Produktionsmetoden för "London Cure Smoked Salmon" innebär att man röker laxen för att bevara den utan att lämna en kraftig röksmak. Från första början gjorde beredningsmetoden det möjligt att konservera fisk samtidigt som man bevarade dess kvalitet och färskhet. I dag särskiljer denna kvalitet och färskhet "London Cure Smoked Salmon" från annan massproducerad rökt lax. Det är viktigt att använda lax av finaste kvalitet, som levereras till rökeriet helst inom 48 timmar efter fångst (som längst inom fem dagar). Fisken rengörs, delas och putsas helt för hand.

Laxfiléerna saltas sedan för hand med benen kvar för att förhöja smaken. Många års erfarenhet garanterar att en noggrant kontrollerad mängd rök används – en perfekt blandning av lufttorkning och avfuktning med exakta mängder rök som fås genom glödande ekstockar. Eftersom den bearbetas för hand, kan åtgärder vidtas för att garantera att man alltid har avlägsnat den sega filmen från "London Cure Smoked Salmon" (utom när den säljs oputsad) och att man, när den är skivad, använder perforerad cellofan för att interfoliera laxen, vilket gör det möjligt för den att andas och gör det enkelt att avlägsna den från förpackningen utan att dra sönder de tunna skivorna. Vid alla steg i processen bedöms "London Cure Smoked Salmon" flera gånger av kompetenta medarbetare som ser till att endast rökt lax av finaste kvalitet levereras till kunderna. Uppmärksamhet på detaljer i hantverksprocessen innebär att den färdiga produkten är färsk utan alltför rökgig smak.

Skicklighet inom laxrökning och laxtranchering har funnits länge i East End, och dessa hantverksmässiga färdigheter har gått i arv i fyra generationer. Kunskapen som byggts upp under åren av laxrökning i östra London gör det möjligt för producenten av "London Cure Smoked Salmon" att ständigt uppnå hög kvalitet genom att känna och titta på produkten.

All lax är delad, utan huvud, filead och försedd med runda hål som skurits in i skinnet för hand, vilket kräver exceptionella knivfärdigheter. När de har delats och fileats måste laxfiléerna inspekteras för att säkerställa att alla filéer håller den standard som krävs. Inspektören måste kontrollera alla filéer så att de inte har blodfläckar eller cancerindikatorer. Dessa kasseras. Varje filé saltas sedan för hand – den person som gör detta måste se till att rätt mängd salt tillsätts till varje fisk, och att den tid som laxen saltas är lämplig för storleken på varje filé. Fiskens kött hårdnar och blir fast när det torkar. Den fysiska förändringen av laxens utseende är mycket liten, därför är det bara gruppledarens erfarenhet som garanterar att rätt mängd salt tillsätts under rätt tid. För mycket salt, eller om saltet är kvar för länge, leder till ökade saltnivåer i den färdiga produkten. Fisken grupperas efter storlek och vikt vid saltningen, för att se till att all fisk får rätt salthalt i slutändan. Lax som är för salt, eller inte tillräckligt salt, kasseras. När laxen har röckts tillräckligt länge putsas laxsidan för hand. Personen som gör det måste se till att filmen tas bort fullständigt, eftersom den är hård, seg och otrevlig att äta. De 32 sidobenen tas sedan skickligt bort för hand med hjälp av fiskbenspincetter. För att lyckas med detta måste benet försiktigt dras längs sin egen axel (inte rakt upp) för att undvika skador på laxens ömtåliga kött. Laxen skärs sedan för hand för att skapa en ojämn yta som ger ett mer smakrikt kött. Genom att använda all sin skicklighet med hjälp av sin syn och sin kniv kan trancherarna skära laxskivorna i en specifik tjocklek och vikt, och därmed ge konsumenterna en enhetlig produkt. Trancheringen sker antingen långsides från huvud till stjärt (bankettskivade) eller över fiskkroppen (tvärskivade). Kvalitetskontroll i form av visuell inspektion innebär att varje skiva rökt lax undersöks innan de lämnar fabriken för att garantera att varje skiva är felfri (skinn, hinna och benrester ska vara borttagna).

Egenskaperna hos "London Cure Smoked Salmon" är kopplade till det geografiska området på grundval av tradition, rykte, rökprocess (i stort sett oförändrad sedan 1905) och kunskaperna hos dem som deltar i denna process. Dessa kunskaper har överförts från generation till generation.

Så sent som i mitten av 1970-talet fanns det ungefär ett dussin laxrökare i Londons East End. Som den sista kvarvarande rökaren av "London Cure Smoked Salmon" följer vi den traditionella metoden att skapa "London Cure Smoked Salmon" och behåller alla traditionella färdigheter i samband med laxrökning. Vi vill bevara hantverkskunskaperna innan de går förlorade för gott.

Denna ansökan syftar till att bevara traditionella laxrökningsmetoder, ryktet som har följt "London Cure Smoked Salmon", kompetensen hos dem som producerar laxen och själva receptet på "London Cure Smoked Salmon", som är oförändrat sedan 1905.

### **Hänvisning till offentligtgörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf)

---





ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)  
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**