Diario Oficial de la Unión Europea

C 317

Edición en lengua española

60.º año

Comunicaciones e informaciones

23 de septiembre de 2017

Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2017/C 317/01 No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8297 — GE/Baker Hughes) [1] 1

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2017/C 317/02 Tipo de cambio del euro 2

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2017/C 317/03 Notificación previa de una concentración (Asunto M.8522 — Avantor/VWR) [1] 3

2017/C 317/04 Notificación previa de una concentración (Asunto M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado [1] 5

ES

[1] Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 317/05 Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo 6

2017/C 317/06 Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios 10

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada

(Asunto M.8297 — GE/Baker Hughes)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 317/01)

El 31 de mayo de 2017, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ([1]). El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

— en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,

— en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es) con el número de documento 32017M8297. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

([1]) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro [1]

22 de septiembre de 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1961	CAD	dólar canadiense	1,4675
JPY	yen japonés	134,01	HKD	dólar de Hong Kong	9,3414
DKK	corona danesa	7,4407	NZD	dólar neozelandés	1,6336
GBP	libra esterlina	0,88155	SGD	dólar de Singapur	1,6093
SEK	corona sueca	9,5358	KRW	won de Corea del Sur	1 352,78
CHF	franco suizo	1,1588	ZAR	rand sudafricano	15,8359
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,8805
NOK	corona noruega	9,3193	HRK	kuna croata	7,4843
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 908,13
CZK	corona checa	26,046	MYR	ringit malayo	5,0117
HUF	forinto húngaro	309,73	PHP	peso filipino	60,532
PLN	esloti polaco	4,2672	RUB	rublo ruso	68,8885
RON	leu rumano	4,5967	THB	bat tailandés	39,579
TRY	lira turca	4,1804	BRL	real brasileño	3,7459
AUD	dólar australiano	1,5011	MXN	peso mexicano	21,2905
			INR	rupia india	77,5010

[1] *Fuente*: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.8522 — Avantor/VWR)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 317/03)

1. El 15 de septiembre de 2017, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ([1]).

La presente notificación concierne a las siguientes empresas:

— Avantor, INC. (EE. UU.), bajo el control de Mew Mountain Capital LLC (EE. UU.),

— VWR Corporation (EE. UU.).

Avantor adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de VWR.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

— Avantor: proveedor mundial de materiales de pureza ultra alta, entre los que se incluyen productos químicos de laboratorio para los sectores de ciencias de la vida y tecnología avanzada.

— VWR: distribuidor a nivel mundial de productos de laboratorio y servicios. Distribuye productos químicos de laboratorio, reactivos, material fungible y equipamiento e instrumentos científicos, además de ofrecer tanto productos de marca como productos de marca de distribuidor. Se dedica también a la fabricación de productos del sector de la biociencia y productos químicos de laboratorio.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8522 — Avantor/VWR

([1]) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 317/04)

1. El 15 de septiembre de 2017, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ([1]).

La presente notificación concierne a las siguientes empresas:

— AES Corporation Inc. (Estados Unidos),

— Siemens AG (Alemania),

— Fluence Energy LLC (Estados Unidos), controlada por AES Corporation Inc. y Siemens AG.

AES Corporation Inc. («AES») y Siemens AG («Siemens») adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Fluence Energy LLC («Fluence Energy»).

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas concernidas son:

— AES: empresa energética a escala mundial,

— Siemens: empresa activa en varios sectores industriales,

— Fluence Energy: las actividades empresariales de Fluence Energy consistirán en desarrollar y comercializar soluciones de almacenamiento de energía en baterías.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ([2]), el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).
([2]) DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2017/C 317/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 17, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1])

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

«RON DE GUATEMALA»

N.º UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Lengua de la solicitud de modificación: Español

Intermediario

Nombre(s) del (de los) intermediario(s): Mario Pomares Caballero
Dirección(es) completa(s) (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel. +34 966083900
Correo electrónico: mpomares@berenguer-pomares.com

Nombre de la indicación geográfica

«RON DE GUATEMALA»

Rúbrica del pliego de condiciones afectada por la modificación

Otros — Método de obtención

Modificación

Modificación del pliego de condiciones que conlleva una modificación de las especificaciones principales.

Explicación de la modificación

La modificación se refiere al punto 7 del expediente técnico (método de obtención), en concreto, al punto 7.6 (añejamiento).

Se trata simplemente de eliminar unas referencias que resultaban innecesarias y superfluas por otra definición más genérica y adecuada.

Especificaciones principales modificadas

Se modifica el punto 107 del expediente técnico de la siguiente manera:

Redacción anterior: «Igualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar whisky americano, cognac o jerez entre otros. A estos se les ha denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera».

Redacción nueva: «Igualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar diferentes tipos de vinos u otras bebidas destiladas. A estos se les ha denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera».

([1]) DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

Como se puede observar, la modificación realizada mantiene los mismos requisitos relativos a la fase de añejamiento y únicamente se eliminan las referencias superfluas a que las barricas en las que se añeja el ron anteriormente sirvieron para añejar whisky americano, cognac o jerez, ya que, como anteriormente se decía, esta lista era enunciativa (se decía «entre otros»).

ESPECIFICACIONES PRINCIPALES

«RON DE GUATEMALA»

N.º UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

1. **Denominación**

«Ron de Guatemala»

2. **Categoría de bebida espirituosa**

Ron [categoría 1 del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008]

3. **Descripción**

Bebida alcohólica obtenida exclusivamente de materias primas provenientes de la caña de azúcar.

Dentro del «Ron de Guatemala» se engloban las siguientes distintas categorías de rones:

— Solera: ron de miel virgen añejado en altura, en barricas de roble blanco,

— Solera Añejo: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, realizándose las mezclas de soleras antes del embotellado,

— Solera Reserva: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas que se han utilizado para otros productos,

— Solera Gran Reserva: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas y utilizando, como mínimo, dos envinados diferentes,

— Solera Gran Reserva Especial: mezcla de rones de mieles vírgenes añejados en altura, en barricas de roble blanco, previamente envinadas y utilizando, como mínimo, tres envinados diferentes que se han utilizado para otros productos.

4. **Características físico-químicas y organolépticas**

Las características físico-químicas del «Ron de Guatemala» deberán cumplir con los requisitos orgánicos y químicos siguientes:

Requisitos químicos

Grado alcohólico: 37,5 % a 50 % Vol.

Suma total de congéneres (acetaldehído, ácido acético, acetato de etilo, alcoholes superiores entre otros) expresados en miligramos por 100ml de alcohol etílico anhidro: mayor o igual a 50.

Acidez total, expresado en miligramos de ácido acético por 100 ml de alcohol etílico anhidro: máximo 120.

Metanol, en miligramos por 100 ml de alcohol etílico anhidro: máximo 280.

Requisitos organolépticos

Aspecto: apariencia transparente y limpia, de consistencia líquida, con un cuerpo denso.

Color: determinado por la edad del mismo. Presenta reflejos que van desde el ámbar y el oro, hasta rojizos.

Olor: los aromas primarios provienen de la materia prima utilizada, que es la miel virgen, extraída de la caña de azúcar. Los aromas secundarios se desarrollan durante la fermentación alcohólica, identificándose por un potente olor vinoso desarrollado por la acción de la levadura. Durante el proceso de añejamiento se despliegan aromas terciarios.

Sabor: sabor generoso y suave que puede ir desde dulce hasta seco.

5. **Zona geográfica**

La zona de plantación de la caña destinada a elaborar el «Ron de Guatemala» se ubica en los departamentos sureños de Retalhuleu y Suchitepéquez, ambos lindantes con el Océano Pacífico. La zona de añejamiento se ubica en la ciudad de Quezaltenango, a más de 2 300 metros sobre el nivel del mar.

6. **Método de obtención**

La elaboración del «Ron de Guatemala» comprende distintas fases.

Plantación de la caña de azúcar: la caña de azúcar alcanza su madurez fisiológica a los 12 meses de edad.

Cosecha: la recolección de la caña de azúcar tiene lugar en el período de fin de las lluvias, entre los meses de noviembre a mayo y se hace mediante corte manual y alce mecánico.

Prensado en el ingenio: una vez que la caña de azúcar es cortada se procede a la molienda en un plazo que no excede 36 horas. En el ingenio se producen diversos procesos para la obtención de la miel virgen:

— picado: mediante diferentes mecanismos de picado se abren las celdas para liberar las partes azucareras de la caña,

— prensado en molinos: se realiza la molienda de la caña mediante sucesivos pasos por los molinos para la obtención del jugo,

— obtención de la miel virgen: la miel virgen obtenida de la caña de azúcar experimenta un proceso de evaporado al objeto de eliminar el agua y concentrar así los azúcares de la miel,

— limpiado: Se limpia la miel virgen mediante la técnica de alcalinado, esto es, por efecto de floculación y decantación.

Fermentación: la fermentación se efectúa mediante el añadido al jugo base de levadura correspondiente a la cepa *Saccharomyces Cerevisae,* originaria de la piña.

Destilación: la destilación se efectúa en forma continua en columnas sin extracciones. El mosto fermentado se calienta con vapor hasta el punto en que el alcohol se convierte en vapor alcohólico y, posteriormente, tras el paso por condensadores, se convierte nuevamente en líquido, obteniéndose de este modo el ron base.

Añejamiento: se reduce el grado alcohólico con agua de manantiales cercanos hasta el límite legal de 60 °. Posteriormente se almacena en barricas de roble blanco americano y europeo, que anteriormente sirvieron para almacenar diferentes tipos de vinos u otras bebidas destiladas. El almacenamiento de las barricas se efectúa en almacenes no cerrados herméticamente.

La última fase consiste en el maridaje: se mezclan los diferentes rones, se agrega agua para bajar el grado alcohólico y la mezcla resultante se deja en recipientes de madera para que los rones tengan equilibrio.

7. **Vínculo geográfico**

La especificidad del «Ron de Guatemala» es el resultado de la combinación de múltiples factores derivados tanto de las condiciones agroecológicas de la zona de plantación de la caña de azúcar, como de la zona de añejamiento, así como los elementos cabales de elaboración, en los que confluyen naturaleza, tradición, arte y ciencia.

La zona de cultivo de caña de azúcar presenta las típicas características de los climas tropicales. De hecho, la temperatura media anual es de 26 °C, con una humedad relativa media del 78 %, y un índice pluviométrico entre los 2 600 y de 3 600 mm anuales. Todo ello da lugar a cosechas de caña con altos niveles de azúcares, elemento fundamental para obtener un jugo base muy concentrado y espumoso, de calidad óptima para la elaboración de ron.

Los suelos arcillosos favorecen la retención de humedad de la caña y la concentración de azúcares.

La zona de añejamiento se encuentra a alturas superiores a los 2 400 metros, con clima frío y seco, con una temperatura media anual de 14,79 °C.

Como consecuencia del frío y de la disminución del nivel de oxígeno en altura el proceso químico de añejamiento se ralentiza, de forma que los aromas y sabores se generan con una intensidad superior.

8. **Requisitos exigidos por la legislación nacional**

El «Ron de Guatemala» se encuentra protegido como denominación de origen en el Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala y cumple con los requisitos legalmente establecidos en la Norma Técnica guatemalteca COGUANOR NGO 33011, en la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada, Decreto n.º 536 del Congreso de la República de Guatemala y en el Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas.

9. **Solicitante**

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), con domicilio en el departamento de Guatemala y dirección en el Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. **Autoridad de control**

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala, encargado de la verificación del cumplimiento del Expediente Técnico de la Indicación Geográfica «Ron de Guatemala», antes de la comercialización del producto amparado.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 317/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo [1].

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY»/«TRADITIONAL WELSH CAERFFILI»

N.º UE: PDO-GB-02090 — 16.11.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3 Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es un queso de pasta dura tipo «Caerphilly» elaborado en Gales a partir de leche producida en explotaciones agrícolas galesas. El queso puede elaborarse a partir de leche de vaca cruda o pasteurizada y producirse con leche de vaca ecológica o no ecológica. Es el único queso autóctono de Gales.

El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es un queso de forma redonda y plana con una textura cremosa uniforme y consistente de color blanco. Por fuera, el queso es liso y homogéneo y puede presentar una envoltura ligeramente mohosa, que tradicionalmente se espolvoreaba con harina de avena fina o harina común al venderse. El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es un queso fresco joven con un sabor suave ligeramente «alimonado» y un regusto fresco persistente. Este sabor se acentúa durante la maduración con la que adquiere un gusto más marcado e intenso, pero aun así suave. El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» posee un aroma de queso fresco y una textura compacta y escamosa con pequeñas variaciones características, como ocurre con cualquier producto artesanal. El queso se elabora para que se pueda consumir joven, a partir de los diez días, o puede dejarse madurar hasta seis meses.

Proporción de los ingredientes del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili»

Leche 97,5 %

Sal 1-2 %

Cuajo

Fermentos lácteos 0,5 %

Contenido de materia grasa: 45-55 % de la materia seca

Materia seca: mínimo del 55 % en los quesos más jóvenes (diez días)

El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» normalmente se presenta en forma de queso plano y redondo, con un peso de 2 a 4 kg, un diámetro de 20 a 25 cm y una profundidad de 6 a 12 cm, aunque también se elaboran quesos en miniatura. La forma del queso se consigue introduciéndolo en moldes manualmente. Se vende como un queso «desnudo», es decir, no va recubierto de ninguna tela.

[1] DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Leche de vaca (ecológica o no ecológica, no pasteurizada o pasteurizada) producida en explotaciones lecheras en cualquier lugar de Gales.

Sal

Cuajo

Fermentos que contienen cepas como la *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* y la *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las siguientes fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

— Producción de leche en explotaciones lecheras galesas.

— Si procede, pasteurización de la leche.

— Traspaso de la leche a tinas para queso, incorporación del fermento y del cuajo y coagulación de la leche.

— Corte del coágulo para liberar la cuajada del suero.

— Escaldado de la cuajada y el suero.

— Colado del suero.

— Texturización de la cuajada.

— Mezcla y moldeo.

— Prensar.

— Salazón (cuando se aplique el salado en seco, la sal se añade a la cuajada y se mezcla antes de la fase del moldeo).

— Almacenamiento y maduración del queso.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Gales

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tiene la reputación de ser históricamente el único queso autóctono de Gales y su «sabor ligeramente alimonado» es un término reconocido que utilizan los jueces de jurados internacionales para describir este queso específico.

El vínculo entre la zona geográfica y el producto se debe a los dos factores clave siguientes que contribuyen al aroma y las características únicas del producto.

1) Elaboración con leche de vaca producida en explotaciones galesas, procedente de animales cuya alimentación consiste fundamentalmente en una dieta forrajera.

2) Conocimientos y competencias específicos de los productores para elaborar «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili». Estas competencias se han desarrollado y asociado con Gales desde principios del siglo XIX, donde han permanecido prácticamente sin cambios durante generaciones.

La tierra y el clima de la zona definida avalan la fama de que Gales es uno de los mejores países del mundo para los pastos. Gales posee una capacidad natural para los pastos y la prolongada estación para su crecimiento es fundamentalmente un factor del clima marítimo de este país. Es esta capacidad y proclividad para que crezcan pastos las que sustentan y establecen los fundamentos básicos de la evolución e importancia de las industrias lechera y quesera galesas.

Las precipitaciones son abundantes y están bien distribuidas, con un estrés hídrico de la tierra mínimo en verano y unas temperaturas favorables gracias a los vientos cálidos variables del suroeste procedentes de la corriente del Golfo. Las explotaciones lecheras pueden alcanzar un periodo de crecimiento del pasto de trescientos días de media (Down et al., 1981), con un rendimiento anual potencial del pasto de más de 18 t/dm/ha (Hopkins et al., 1995). Este largo período de crecimiento en las llanuras permite que las vacas puedan pastar fuera hasta diez meses al año y que, cuando no están fuera en los pastos, las vacas se alimenten fundamentalmente de hierba que se ha guardado de los mismos pastos. Esto ayuda a que la leche procedente de forraje se aproveche al máximo y contribuye a producir un tipo de leche uniforme a partir de la cual se elabora el «Traditional Welsh Caerphilly».

Se ha demostrado científicamente («Profiling Milk From Grass» Teagasc, Science Foundation Ireland y Dairy Research Trust) que la leche que producen las vacas que se alimentan de pasto es más rica en grasas omega-3, vitamina E, beta-caroteno y CLA (un ácido graso beneficioso llamado ácido linoleico conjugado) que la leche procedente de vacas con una alimentación más procesada. Lo cual contribuye al aroma y las características del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili».

Al ser el único queso autóctono de Gales, la historia quesera de Gales es sinónimo de la historia de la elaboración del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili». En el siglo XIX se crearon por todo Gales centros de enseñanza de las técnicas lecheras para educar a los productores de queso y transmitir las competencias y conocimientos especiales necesarios. Unos apuntes que la estudiante Mari Jones tomó mientras asistía a la formación «itinerante» sobre producción de lácteos llevada a cabo en 1927 en Pencoed (Bridgend) demuestran que la elaboración del queso tradicional de Caerphilly estaba bien asentada en muchas zonas del sur de Gales.

Las descripciones del color, la textura, el aroma y las propiedades organolépticas buscados del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» en el pliego de condiciones actual son las mismas que las dispuestas en los documentos de estos estudiantes galeses. Estas cualidades únicas del queso Caerphilly se incorporaron formalmente a la versión de 1960 del programa del NACEPE [National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated)] para la clasificación de la mantequilla y el queso. Este programa se introdujo en 1941, pero desde entonces se ha suspendido.

Históricamente, si bien durante la mitad del siglo XIX el queso se producía en Gales, fundamentalmente en el sur, aunque no de forma exclusiva, fue el mercado semanal de la ciudad de Caerphilly el que se hizo famoso por vender queso de calidad. Ello se debió principalmente a un tal Edward Lewis, que creó un sistema de calidad o clasificación. Todos los quesos que se consideraban de buena calidad se marcaban con un sello circular oficial, con el texto «Caws Cymru», «Caws Pur» y «Genuine Caerphilly Cheese». El sello tenía un logotipo en el centro que representaba el castillo de Caerphilly. La elaboración de Caerphilly estuvo prohibida durante la guerra de 1939-45 (cuando el racionamiento de queso solo permitía la elaboración de quesos conservables, como el cheddar), pero en 1953 se levantaron las restricciones, cuando se reanudó la elaboración de queso Caerphilly. En 1971 se elaboró un queso Caerphilly en las instalaciones del castillo para celebrar el 700 aniversario de esta fortaleza (*Western Mail*, sábado, 16 de enero de 1971).

El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es un queso artesanal único que se fabrica en todo Gales. El queso se elabora para poderse consumir joven, a los diez días, o puede dejarse madurar para obtener un sabor más marcado e intenso, pero aun así suave. El queso curado era un alimento importante durante los duros meses de invierno antes de que se dispusiera de los métodos modernos de almacenamiento. Es un queso «desnudo», sin ningún recubrimiento, que históricamente se vende espolvoreado con harina de trigo o de avena. Tradicionalmente se utilizaba harina de avena, ya que la avena es un cultivo más adecuado para el clima de Gales, más húmedo y frío.

La elaboración de quesos es a la vez un arte y una ciencia que requiere habilidad a lo largo de todo el proceso de elaboración del queso. La competencia básica para elaborar «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» se ha desarrollado y asociado con Gales desde principios del siglo XIX. Las competencias específicas relacionadas con la elaboración del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» que contribuyen a su singularidad de producto son las siguientes:

— Comprobar la dureza de la cuajada a mano. Cuando la cuajada se separe de forma limpia estará lista para el corte.

— Cortar la cuajada con un cuchillo en cubos de gran tamaño. En comparación, cuando se elabora queso cheddar, la cuajada se cortaría en trozos del tamaño de un grano de arroz. Cuando se corta con un cuchillo, se obtiene un corte «limpio». Los artesanos queseros tienen la preparación necesaria para cortar la cuajada en grandes cubos, lo cual resulta esencial para la retención de la grasa y la humedad en el producto final y ayuda a producir una cuajada con una textura jugosa, suave y aterciopelada. El artesano quesero usa su pericia y criterio y tiene la preparación necesaria para identificar la textura específica adecuada y el «tacto» de la cuajada.

— La temperatura de escaldamiento del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es inferior a la de otros quesos duros, lo que también contribuye a conservar el porcentaje de humedad del producto acabado. El elevado porcentaje de humedad del «Traditional Welsh Caerphilly» —como mínimo, 55 % de la materia seca— contribuye a la singularidad del queso.

A lo largo de todas las etapas del proceso de elaboración, el artesano quesero llevará a cabo controles de acidez para supervisar la evolución de los ácidos. El rango de acidez y el porcentaje de humedad específicos obtenidos durante el proceso de elaboración del queso contribuyen a la textura y sabor deseados del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili».

A diferencia de otros quesos duros, el rango específico de acidez, el alto porcentaje de humedad, la baja temperatura de escaldamiento y la duración de la maduración del Caerphilly galés son factores que contribuyen a su sabor «ligeramente alimonado» y que los artesanos queseros regulan gracias a su habilidad básica durante el proceso de producción.

Una vez el artesano quesero ha reconocido (por formación) que la cuajada ha alcanzado la textura jugosa, suave y aterciopelada correcta, se corta la cuajada en trozos del tamaño de una nuez y se envasa a mano en los moldes para queso. Los artesanos queseros del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tienen la preparación adecuada para saber cómo prensar el queso de manera tradicional y obtener la forma y el tamaño específicos requeridos. El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es un queso relativamente pequeño en comparación, por ejemplo, con un cheddar de 20 kg. En cambio, las fábricas comerciales de productos lácteos modernas a menudo utilizan técnicas de prensado al vacío en vez de las tradicionales. La ligera presión inicial aplicada al «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» (1,5 bar) permite que se mantenga la forma del queso sin que pierda su cremosidad. La técnica del prensado tradicional del «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es una técnica de origen galés que se ha ido transmitiendo a través de las generaciones.

Existen dos tipos de queso Caerphilly: el «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» y el queso Caerphilly, entre los cuales hay diferencias importantes que se describen a continuación.

1. Presentación:

   El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» es un queso plano redondo con un peso de 2 a 4 kg, un diámetro de 20 a 25 cm y una profundidad de 6 a 12 cm. Se vende como un queso «desnudo», es decir, no va recubierto de ninguna tela. En cambio, el queso Caerphilly se presenta como un queso «en barra» moderno, fácil de empaquetar, y normalmente se vende envuelto en plástico.

2. Maduración:

   El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» puede venderse a los diez días de haberse elaborado, aunque puede dejarse madurar durante un máximo de seis meses y puede presentar una envoltura ligeramente mohosa. El queso Caerphilly, que es el producto que las fábricas comerciales de productos lácteos producen mayoritariamente en forma de barra, se vende y se consume como queso joven y no se deja madurar. Como queso joven, no presenta ninguna envoltura mohosa. El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tiene un sabor más profundo, en cambio, el Caerphilly en barra tiene un sabor menos acentuado.

3. Características:

   El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» presenta una textura «escamosa». El queso Caerphilly «de barra» tiende a tener una textura más «grumosa» que «escamosa». Estos términos son términos reconocidos utilizados por los expertos internacionales en quesos.

El «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» también se puede comparar con el Gorwydd Caerphilly, que originariamente se elaboraba en Gales, pero cuya producción se ha trasladado a Somerset. Por lo tanto, no se elabora en Gales ni a partir de leche galesa. Además, el Gorwydd Caerphilly se elabora únicamente a partir de leche no pasteurizada y cuajo tradicional para ser consumido en dos meses.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-traditional-welsh-caerphilly-and-traditional-welsh-caerffili

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)

Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES