

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 317



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 60

23 septembrie 2017

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 317/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8297 – GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2017/C 317/02	Rata de schimb a monedei euro	2
---------------	-------------------------------------	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2017/C 317/03	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	5

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2017/C 317/05	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului	6
2017/C 317/06	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	10

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.8297 – GE/Baker Hughes)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2017/C 317/01)

La 31 mai 2017, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32017M8297. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

22 septembrie 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,1961	CAD dolar canadian	1,4675
JPY yen japonez	134,01	HKD dolar Hong Kong	9,3414
DKK coroana daneză	7,4407	NZD dolar neozeelandez	1,6336
GBP lira sterlină	0,88155	SGD dolar Singapore	1,6093
SEK coroana suedeză	9,5358	KRW won sud-coreean	1 352,78
CHF franc elvețian	1,1588	ZAR rand sud-african	15,8359
ISK coroana islandeză		CNY yuan renminbi chinezesc	7,8805
NOK coroana norvegiană	9,3193	HRK kuna croată	7,4843
BGN leva bulgărească	1,9558	IDR rupia indoneziană	15 908,13
CZK coroana cehă	26,046	MYR ringgit Malaiezia	5,0117
HUF forint maghiar	309,73	PHP peso Filipine	60,532
PLN zlot polonez	4,2672	RUB rubla rusească	68,8885
RON leu românesc nou	4,5967	THB baht thailandez	39,579
TRY lira turcească	4,1804	BRL real brazilian	3,7459
AUD dolar australian	1,5011	MXN peso mexican	21,2905
		INR rupie indiană	77,5010

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.8522 – Avantor/VWR)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2017/C 317/03)

1. La data de 15 septembrie 2017, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Avantor, INC. (SUA), controlată de Mew Mountain Capital LLC (SUA);
- VWR Corporation (SUA).

Avantor dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi VWR.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Avantor: furnizarea la nivel mondial de materiale de foarte mare puritate, cum ar fi substanțe chimice de laborator pentru sectorul științelor vieții și sectorul înaltei tehnologii;
- în cazul întreprinderii VWR: distribuția la nivel mondial de produse și servicii de laborator. VWR distribuie substanțe chimice, reactivi, consumabile și echipamente și instrumente științifice pentru laborator și oferă atât mărci recunoscute, cât și mărci de distribuitor. Întreprinderea se ocupă, de asemenea, cu fabricarea de produse pentru sectorul bioștiințelor și de substanțe chimice de laborator.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Următoarea trimitere trebuie specificată întotdeauna:

M.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 229-64301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2017/C 317/04)

1. La data de 15 septembrie 2017, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- AES Corporation Inc. (Statele Unite ale Americii);
- Siemens AG (Germania);
- Fluence Energy LLC (Statele Unite ale Americii), controlată de AES Corporation Inc. și de Siemens AG.

AES Corporation Inc. („AES”) și Siemens AG („Siemens”) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Fluence Energy LLC („Fluence Energy”).

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou-creată, care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii AES: aceasta este o societate energetică de talie mondială;
- în cazul întreprinderii Siemens: aceasta își desfășoară activitatea în mai multe sectoare industriale;
- în cazul întreprinderii Fluence Energy: aceasta își va desfășura activitățile economice în domeniul dezvoltării și comercializării de sisteme de stocare a energiei bazate pe baterii.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Următoarea trimitere trebuie specificată întotdeauna:

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

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 229-64301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2017/C 317/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 17 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (¹)

CERERE DE MODIFICARE A DOSARULUI TEHNIC AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

„RON DE GUATEMALA”

Nr. UE: PGI-GT-01827-AM01-30.8.2016

Limba modificării – Spaniolă

Intermediarul

Numele intermediarului (intermediarilor): Mario Pomares Caballero
Adresa completă (adresele complete) (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
SPANIA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Denumirea indicației geografice

„RON DE GUATEMALA”

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

Altele – Metoda utilizată pentru obținerea băuturii spirtoase

Modificarea

Modificare a caietului de sarcini care implică o modificare a specificațiilor de bază

Explicarea modificării

Punctul 7 din dosarul tehnic a fost modificat (Metoda utilizată pentru obținerea băuturii spirtoase), mai exact punctul 7.6 (Învechirea).

Unele mențiuni au fost șterse din cauza caracterului lor superfluu și au fost înlocuite cu o altă definiție mai generală, care este suficientă.

Specificații de bază modificate

Punctul 107 din dosarul tehnic a fost modificat după cum urmează:

Textul anterior: „De asemenea, în funcție de împrejurările menționate, romul poate fi învechit în butoaie care au fost utilizate anterior pentru păstrarea unor băuturi precum whisky american, coniac sau xeres sau alte băuturi spirtoase. Aceste tipuri de rom sunt numite rom parfumat, întregul proces fiind parcurs cu scopul de a extrage aroma și savoarea impregnate în lemn de băutura păstrată anterior în butoi.”

Textul modificat: „De asemenea, în funcție de împrejurările menționate, romul poate fi învechit în butoaie care au fost utilizate anterior pentru păstrarea unor diferite tipuri de vin sau a altor băuturi spirtoase. Aceste tipuri de rom sunt numite rom parfumat, întregul proces fiind parcurs cu scopul de a extrage aroma și savoarea impregnate în lemn de băutura păstrată anterior în butoi.”

(¹) JO L 39, 13.2.2008, p. 16.

După cum se poate observa, modificarea efectuată menține aceleași cerințe cu privire la etapa de învechire și constă doar în eliminarea trimiterilor superflue la faptul că butoaiele pentru învechirea romului au fost utilizate anterior pentru a păstra whisky american, coniac sau xeres, având în vedere că, astfel cum s-a menționat mai sus, această listă nu reprezintă altceva decât un exemplu (aceasta preciza „sau alte băuturi spirtoase”).

SPECIFICAȚII DE BAZĂ

„RON DE GUATEMALA”

Nr. UE: PGI-GT-01827-AM01-30.8.2016

1. **Denumire**

„Ron de Guatemala”

2. **Categoria de băuturi spirtoase**

Rom [categoria 1 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008]

3. **Descriere**

Băutură alcoolică produsă exclusiv din materii prime obținute din trestie de zahăr.

Diferitele tipuri de „Ron de Guatemala” sunt următoarele:

- Solera: rum de melaço de cana-de-açúcar virgem envelhecido em altitude em barris de carvalho branco;
- Solera Añejo: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em barris de carvalho branco, obtida por mistura de soleras antes do engarrafamento;
- Solera Reserva: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em barris de carvalho branco, temperados pela anterior utilização para outros produtos;
- Solera Gran Reserva: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em, pelo menos, dois tipos de barris de carvalho branco temperados pela anterior utilização para produtos diferentes;
- Solera Gran Reserva Especial: mistura de runs de melaços de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em, pelo menos, três tipos de barris de carvalho branco temperados pela anterior utilização para produtos diferentes.

4. **Proprietăți fizice, chimice și organoleptice**

Proprietățile fizice și chimice ale produsului „Ron de Guatemala” trebuie să îndeplinească următoarele cerințe organoleptice și chimice:

Cerințe chimice

Tăria alcoolică: 37,5 %-50 % vol.

Suma totală de congeneri (inclusiv acetaldehidă, acid acetic, acetat de etil, alcooli superiori) exprimată în miligrame la 100 ml de alcool etilic anhidru: mai mare sau egală cu 50.

Aciditatea totală, exprimată în miligrame de acid acetic la 100 ml de alcool etilic anhidru: nu mai mult de 120.

Metanol, în miligrame la 100 ml de alcool etilic anhidru: nu mai mult de 280.

Cerințe organoleptice

Aspect: transparent și limpede, consistență lichidă, textură densă.

Culoare: în funcție de vechime. Nuanțele variază de la chihlimbariu și auriu la roșiatic.

Miros: aromele primare provin din materiile prime utilizate, și anume mierea virgină extrasă din trestia de zahăr. Aromele secundare, care se dezvoltă în timpul procesului de fermentație alcoolică, sunt puternic vinicole datorită acțiunii drojdiei. Aromele terțiare se dezvoltă în timpul procesului de învechire.

Gust: savoare bogată și fină, de la dulce la sec.

5. **Aria geografică**

Aria de plantare a trestiei de zahăr pentru producerea „Ron de Guatemala” este situată în departamentele sudice Retalhuleu și Suchitepéquez, ambele delimitate de Oceanul Pacific. Zona în care se produce învechirea este situată în orașul Quetzaltenango, aflat la o altitudine de peste 2 300 de metri deasupra nivelului mării.

6. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Producția „Ron de Guatemala” este un proces care se desfășoară în mai multe etape.

Plantarea trestiei de zahăr: trestia de zahăr ajunge la maturitate fiziologică la 12 luni.

Recoltarea: trestia de zahăr se recoltează prin tăiere manuală și colectare mecanică, de la sfârșitul perioadei ploioase, în noiembrie, până în mai.

Presarea în instalații: odată tăiată, trestia de zahăr este presată în mori într-un interval de maximum 36 de ore. Producerea mierii virgine din trestie de zahăr în instalațiile de prelucrare implică mai multe etape.

- Mărunțirea: zaharurile sunt eliberate din trestie prin utilizarea diferitelor tehnici de mărunțire pentru desfacerea celulelor.
- Presarea în mori: sucul este extras prin presarea repetată a trestiei în mori.
- Producerea mierii virgine din trestie de zahăr: mierea virgină din trestie de zahăr se obține printr-un proces de evaporare pentru a elimina apa și a concentra astfel conținutul de zahăr.
- Purificarea: mierea virgină din trestie de zahăr este purificată printr-un proces de tratare cu var, care funcționează prin floculare și decantare.

Fermentarea: procesul de fermentare este indus prin adăugarea în suc a drojdiei din specia *Saccharomyces cerevisiae*. Această specie de drojdie se obține din ananas.

Distilarea: procesul de distilare are loc în alambicuri cu coloană de distilare continuă fără extracție. Mustul fermentat este încălzit la aburi până la un punct la care alcoolul se transformă în vapori de alcool. După trecerea prin condensatoare, acesta se transformă din nou în lichid, producându-se astfel romul brut.

Învechirea: tăria alcoolică este coborâtă la limita legală de 60° prin adăugarea de apă din izvoarele din vecinătate. Romul este apoi depozitat în butoaie de stejar alb american și european care au conținut anterior diferite tipuri de vin sau alte băuturi distilate. Butoaiele sunt păstrate în depozite care nu sunt închise ermetic.

Ultima etapă constă în cupajare. Sunt amestecate împreună diferite tipuri de rom, se adaugă apă pentru reducerea tăriei alcoolice, iar amestecul rezultat este depozitat în recipiente din lemn, ceea ce permite romului să câștige în echilibru.

7. Legătura geografică

Caracterul specific al produsului „Ron de Guatemala” constă în combinarea mai multor factori generați de condițiile agroecologice ale zonei de plantare a trestiei de zahăr și ale zonei în care are loc învechirea, precum și de caracterul autentic al procesului de producție, care reunește natura, tradiția, arta și știința.

Zona de cultivare a trestiei de zahăr prezintă caracteristicile tipice ale climei tropicale, cu o temperatură medie anuală de 26 °C, o umiditate medie relativă de 78 % și o cantitate medie anuală de precipitații sub formă de ploaie de 2 600-3 600 mm. Datorită acestor factori se produc culturi de trestie de zahăr cu niveluri ridicate de zahăr, esențiale pentru obținerea sucului extrem de concentrat și efervescent, de cea mai bună calitate pentru producția de rom.

Solurile argiloase favorizează retenția de umiditate și concentrarea zaharurilor în trestie.

Zona în care are loc învechirea se află la o altitudine de peste 2 400 de metri și este caracterizată de o climă rece și uscată, cu o temperatură medie anuală de 14,79 °C.

Frigul și nivelul scăzut de oxigen de la înălțime încetinesc procesul chimic de învechire, ceea ce permite dezvoltarea mai intensă a aromelor și a savorilor.

8. Cerințe ale legislației naționale

„Ron de Guatemala” este protejat ca denumire de origine în Registrul de proprietate intelectuală din Guatemala și îndeplinește cerințele stabilite în mod legal în Standardul tehnic guatemalez COGUANOR NGO 33011, în Legea privind băuturile spirtoase, băuturile alcoolice și fermentate, în Decretul nr. 536 al Congresului Republicii Guatemala, precum și în Ordonanța de punere în aplicare a Legii privind băuturile spirtoase, băuturile alcoolice și fermentate.

9. Solicitant

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (Asociația Națională a Producătorilor de Băuturi Spirtoase și Alcoolice, „ANFAL”), cu sediul social în departamentul Guatemala, la adresa: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Autoritatea de control

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Laboratorul Național de Sănătate din Guatemala), responsabil cu verificarea conformității cu dosarul tehnic referitor la indicația geografică „Ron de Guatemala” înainte de vânzarea produsului respectiv.

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 317/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾).

DOCUMENT UNIC

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY”/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI”

Nr. UE: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumire (denumiri):

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”

2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este o brânză dură de tip „Caerphilly” făcută în Țara Galilor din lapte produs în ferme galeze. Brânza poate fi făcută din lapte de vacă crud sau pasteurizat și poate fi produsă folosind lapte de vacă ecologic sau neecologic. Aceasta este singura brânză autohtonă din Țara Galilor.

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este produsă sub forma unei brânze rotunde, plate, cu o textură crem uniformă și consistentă. Coaja brânzei este netedă și intactă și poate fi acoperită cu un strat subțire de mușcăi. În trecut, brânza era prezentată spre vânzare cu coaja presărată cu făină fină de ovăz sau de grâu. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este o brânză proaspătă, nematurată, cu o ușoară aromă de lămâie, delicată, care lasă în urmă un gust proaspăt persistent. Această aromă se va dezvolta prin maturare într-o aromă mai pronunțată, mai deplină, dar tot delicată. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” prezintă o aromă de brânză proaspătă și o textură netedă, consistentă și „foietată” care conține mici variații individuale, ca la orice produs artizanal. Brânza este produsă pentru a fi consumată în stare nematurată începând de la o vechime de 10 zile sau poate fi maturată timp de maximum 6 luni.

Compoziția ingredientelor pentru „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”

Lapte 97,5 %

Sare 1-2 %

Cheag

Culturi din lapte 0,5 %

Conținut de grăsime: 45 %-55 % din substanța uscată

Substanță uscată: minimum 55 % pentru brânza nematurată (cu o vechime de 10 zile)

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este în mod normal prezentată sub forma unei brânze rotunde, plate, cu greutatea variind între 2 și 4 kg, cu un diametru între 20 și 25 de cm și cu o înălțime de 6-12 cm; pot fi însă produse și brânzeturi mai mici (miniaturale). Pentru a i se da forma, brânza este pusă manual în matrițe. Ea este vândută ca brânză „descoperită”, adică nelegată în pânză.

(⁽¹⁾) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Lapte de vacă (ecologic sau neecologic, pasteurizat sau nepasteurizat) produs în ferme de lactate din orice parte a Țării Galilor.

Sare

Cheag

Culturi de pornire care conțin tulpini precum *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* sau *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt următoarele:

- producerea laptelui în ferme de lactate din Țara Galilor;
- dacă este cazul, pasteurizarea laptelui;
- transferarea laptelui în cuve pentru brânză, adăugarea culturilor de pornire și a cheagului și lăsarea laptelui să se coaguleze;
- tăierea coagulului pentru a separa coagulul de zer;
- opărirea coagulului și a zerului;
- scurgerea zerului;
- texturarea coagulului;
- fasonarea și punerea în forme;
- presarea;
- saramurarea (în cazul în care se practică sărarea uscată, sarea este adăugată și amestecată în coagul înainte de punerea în forme);
- depozitarea și maturarea brânzei.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Țara Galilor

5. **Legătura cu aria geografică**

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” are reputația de a fi singura brânză tradițională din Țara Galilor, iar „ușoara aromă de lămâie” a sa este un termen recunoscut utilizat de membrii juriilor internaționale din domeniul brânzeturilor pentru a descrie această brânză specifică.

Legătura dintre aria geografică și produs se datorează următorilor doi factori esențiali care contribuie la aroma și la caracteristicile unice ale produsului.

1. Fabricată din lapte de vacă produs în ferme galeze, provenit de la vaci care au fost hrănite în mod predominant cu furaje.
2. Cunoștințele specifice și baza de competențe ale producătorilor în ceea ce privește fabricarea „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Aceste competențe au fost dezvoltate și asociate cu Țara Galilor încă de la începutul secolului al XIX-lea și au rămas în mare măsură neschimbate timp de generații.

Solul și clima ariei delimitate stau la baza reputației Țării Galilor ca una dintre cele mai bune regiuni din lume pentru creșterea ierbii. Țara Galilor are o capacitate naturală pentru creșterea ierbii și sezonul îndelungat de creștere a ierbii se datorează în mod predominant climei maritime a Țării Galilor. Pe această capacitate și tendință de creștere a ierbii se fundamentează evoluția și importanța industriei produselor lactate și a fabricării brânzei din Țara Galilor.

Precipitațiile sunt abundente și bine distribuite, cu un stres hidric al solului minim pe durata verii și cu temperaturi favorabile datorate vânturilor calde dinspre sud-vest specifice Curentului Golfului. Fermele de lactate pot avea un sezon de creștere a ierbii care atinge în medie 300 de zile de creștere a ierbii (Down et al., 1981), producția anuală potențială de iarbă fiind de peste 18 t materie uscată/ha (Hopkins et al., 1995). Acest sezon de creștere lung în zonele de șes permite vacilor să pască în mod natural afară timp de 10 luni pe an și, atunci când nu sunt pe pășune, vacile sunt hrănite în mod predominant cu iarbă păstrată de pe aceleași pășuni. Acest fapt asigură maximizarea laptelui obținut din furaje și contribuie la producerea unui tip de lapte consistent, din care este făcută brânza „Traditional Welsh Caerphilly”.

S-a dovedit științific (în lucrarea „Profiling Milk From Grass” Teagasc, Science Foundation Ireland și Dairy Research Trust) că, spre deosebire de vacile care sunt hrănite cu alimente mai prelucrate, vacile hrănite cu iarbă produc un lapte mai bogat în grăsimi omega 3, în vitamina E, în beta-caroten și în CLA (un acid gras benefic numit „acid linoleic conjugat”). Acest fapt contribuie la aroma și la caracteristicile „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

Dat fiind că aceasta este singura brânză originară din Țara Galilor, istoria fabricării brânzeturilor în Țara Galilor este sinonimă cu istoria fabricării brânzei „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Pe parcursul secolului al XIX-lea, pe întreg teritoriul Țării Galilor au fost înființate școli dedicate produselor lactate, având ca scop formarea producătorilor de brânzeturi și transmiterea competențelor și cunoștințelor specifice necesare. Notele luate de studenta Mari Jones în timpul participării la o școală itinerantă dedicată produselor lactate care a avut loc în 1927 la Pencoed, Bridgend, arată că fabricarea unei brânze Caerphilly tradiționale era bine împământenită în multe zone din sudul Țării Galilor.

Descrierea culorii, a texturii, a aromei și a caracteristicilor organoleptice dorite ale „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” din caietul de sarcini actual sunt aceleași ca cele prevăzute în documentele furnizate acestor persoane care studiau fabricarea produselor lactate în Țara Galilor. Aceste calități unice ale brânzei Caerphilly au fost încorporate în mod oficial în versiunea din 1960 a schemei de clasificare a untului și a brânzei a NACEPE [National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated) – Asociația națională a proprietarilor de fabrici de lactate și a vânzătorilor angro de produse lactate]. Această schemă a fost introdusă în 1941, dar între timp a fost desființată.

În trecut, cu toate că pe la jumătatea secolului al XIX-lea această brânză era produsă în Țara Galilor, predominant (dar neexclusiv) în sudul Țării Galilor, piața săptămânală din localitatea Caerphilly a fost cea care a devenit renumită pentru vânzarea de brânză de calitate. Acest fapt s-a datorat în primul rând unui domn numit Edward Lewis, care a inițiat un sistem de calitate sau de clasificare. Toate brânzeturile care se vedeau a fi de bună calitate erau stampilate cu o ștampilă circulară oficială, cu textul „Caws Cymru”, „Caws Pur” și „Genuine Caerphilly Cheese”. Ștampila avea un logo central care ilustra Castelul Caerphilly. Fabricarea brânzei Caerphilly a fost interzisă în perioada 1939-1945, în timpul războiului (când raționalizarea brânzeturilor permitea numai fabricarea de brânzeturi cu termen lung de valabilitate, precum cheddar), însă restricțiile au fost ridicate în 1953, când fabricarea brânzei Caerphilly a fost reluată. În 1971, la Castle Dairies a fost fabricată o brânză Caerphilly pentru a sărbători aniversarea de 700 de ani a Castelului Caerphilly (*Western Mail*, sâmbătă, 16 ianuarie 1971).

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este o brânză artizanală unică fabricată pe întreg teritoriul Țării Galilor. Brânza este produsă pentru a fi consumată în stare nematurată, începând de la o vechime de 10 zile, dar poate fi maturată pentru a obține o aromă mai pronunțată și mai deplină (dar totuși delicată). Brânza maturată era un produs important pe durata lunilor de iarnă mai sărace în alimente, înainte ca metodele moderne de depozitare să fie disponibile. Ea este o brânză „descoperită”, adică nelegată în pânză, care, în mod tradițional, era vândută presărată cu făină de grâu sau de ovăz. Se folosea de obicei făina de ovăz, pentru că ovăzul este o cultură dintre cele mai adecvate pentru clima mai rece și mai umedă din Țara Galilor.

Fabricarea brânzeturilor este atât o artă, cât și o știință care necesită competențe pe tot parcursul procesului de fabricare a brânzei. Baza de competențe pentru fabricarea brânzei „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” a fost dezvoltată și asociată cu Țara Galilor încă de la începutul secolului al XIX-lea. Competențele speciale asociate cu fabricarea „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”, care contribuie la specificitatea unică a produsului, sunt enumerate mai jos:

- Testarea manuală a fermității coagulului. Atunci când coagulul se separă clar, el este gata pentru a fi tăiat.
- Tăierea coagulului în cuburi mari cu un cuțit. Pentru comparație, la fabricarea unei brânze cheddar coagulul ar fi tăiat în bucăți de mărimea unui bob de orez. Tăierea cu un cuțit permite obținerea unei tăieturi „netede”. Producătorii de brânză sunt instruiți să taie coagulul în cuburi mari, ceea ce este esențial pentru ca grăsimea și umiditatea să fie reținute în produsul finit și ajută la obținerea unui coagul cu textură moale, catifelată și umedă. Producătorul de brânză își folosește competențele și capacitatea de analiză și este instruit să identifice textura și „consistența” corecte specifice ale coagulului.
- Temperatura de opărire pentru „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este mai scăzută decât cea pentru alte brânzeturi dure, ceea ce ajută, de asemenea, la reținerea conținutului de umiditate în produsul finit. Conținutul de umiditate ridicat al „Traditional Welsh Caerphilly”, (de minimum 55 % în substanța uscată), contribuie la caracteristicile unice ale brânzei.

Pe parcursul tuturor etapelor din procesul de fabricare a brânzei, producătorul de brânzeturi verifică aciditatea pentru a monitoriza evoluția acizilor. Intervalul de aciditate și conținutul de umiditate specifice obținute în cursul procesului de fabricare a brânzei contribuie la dezvoltarea texturii și aromei dorite ale „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

Spre deosebire de alte brânzeturi dure, intervalul de aciditate, conținutul de umiditate ridicat, temperatura de opărire scăzută și durata de maturare specifice ale „Traditional Welsh Caerphilly” sunt factori care contribuie la obținerea ușoarei sale arome de lămâie și care se datorează bazei de competențe a producătorului de brânzeturi pe parcursul producției de brânză.

După ce producătorul de brânză a recunoscut (datorită cunoștințelor profesionale) că coagulul are textura moale, catifelată și umedă corectă, coagulul este rupt în bucăți de dimensiunea unei nuci și este pus manual în formele pentru brânză. Producătorii de „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” sunt formați pentru a ști cum să preseze în mod tradițional brânza, astfel încât să producă dimensiunea și forma specifice necesare. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este o brânză relativ mică în comparație, de exemplu, cu o brânză cheddar de 20 de kg. Spre deosebire de aceste tehnici tradiționale, tehnologia modernă comercială de producere a lactatelor folosește deseori vacuumul în locul presării tradiționale. Presiunea inițială ușoară aplicată pentru „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” (1,5 bari) permite menținerea formei brânzei fără pierderi de smântână. Competența de presare în mod tradițional a „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” face parte din baza de competențe din Țara Galilor care a fost transmisă din generație în generație.

Se fabrică două tipuri de brânză „Caerphilly”: „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” și brânza „Caerphilly”, între acestea două existând diferențe semnificative, care sunt enumerate mai jos.

1. Prezentare:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” este prezentată sub forma unei brânze rotunde, plate, cu greutatea variind între 2 și 4 kg, cu un diametru între 20 și 25 de cm și cu o înălțime de 6-12 cm. Ea este vândută ca brânză „descoperită”, adică nelegată în pânză. Spre deosebire de aceasta, brânza „Caerphilly” este prezentată ca o brânză în stil modern, sub formă de „calup”, care este mai ușor de preambalat și se vinde de obicei învelită în plastic.

2. Maturarea:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” poate fi vândută începând de la o vechime de 10 zile, dar poate fi maturată până la 6 luni și poate prezenta o suprafață ușor mucegăită. Brânza „Caerphilly”, care este produsul fabricat în mod predominant de fabricile de lactate comerciale, sub formă de „calup”, este vândută și consumată ca brânză nematurată. Ca atare, nu prezintă o suprafață cu mucegai. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” maturată are o aromă mai pronunțată; în schimb, brânza „Caerphilly” în calup are o aromă mai puțin dezvoltată.

3. Caracteristici:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” are o textură „foietată”. Brânza „Caerphilly” în calup tinde să aibă o textură mai degrabă sfărâmicioasă (*crumbly*) decât foietată (*flaky*). Aceștia sunt termeni recunoscuți utilizați de membrii juriilor internaționale din domeniul brânzeturilor.

O altă comparație privind „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” se poate face cu brânza „Gorwydd Caerphilly”, care era inițial fabricată în Țara Galilor, dar între timp producția s-a mutat în Somerset. Prin urmare, nu este produsă în Țara Galilor și nici din lapte din Țara Galilor. În plus, „Gorwydd Caerphilly” este produsă pentru a fi consumată după 2 luni și este fabricată numai din lapte nepasteurizat și utilizând numai cheag tradițional.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

