

Europeiska unionens officiella tidning

C 317



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextionde årgången

23 september 2017

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2017/C 317/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8297 – GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2017/C 317/02	Eurons växelkurs	2
---------------	------------------------	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2017/C 317/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	5

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2017/C 317/05	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89	6
2017/C 317/06	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	10

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8297 – GE/Baker Hughes)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 317/01)

Kommissionen beslutade den 31 maj 2017 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⁽¹⁾. 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 32017M8297. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾**22 september 2017**

(2017/C 317/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,1961	CAD	kanadensisk dollar	1,4675
JPY	japansk yen	134,01	HKD	Hongkongdollar	9,3414
DKK	dansk krona	7,4407	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6336
GBP	pund sterling	0,88155	SGD	singaporiensk dollar	1,6093
SEK	svensk krona	9,5358	KRW	sydkoreansk won	1 352,78
CHF	schweizisk franc	1,1588	ZAR	sydafrikansk rand	15,8359
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8805
NOK	norsk krona	9,3193	HRK	kroatisk kuna	7,4843
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 908,13
CZK	tjeckisk koruna	26,046	MYR	malaysisk ringgit	5,0117
HUF	ungersk forint	309,73	PHP	filippinsk peso	60,532
PLN	polsk zloty	4,2672	RUB	rysk rubel	68,8885
RON	rumänsk leu	4,5967	THB	thailändsk baht	39,579
TRY	turkisk lira	4,1804	BRL	brasiliansk real	3,7459
AUD	australisk dollar	1,5011	MXN	mexikansk peso	21,2905
			INR	indisk rupie	77,5010

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8522 – Avantor/VWR)

(Text av betydelse för EES)

(2017/C 317/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 15 september 2017 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

— Avantor, INC. (Förenta staterna), kontrollerat av Mew Mountain Capital LLC (Förenta staterna)

— VWR Corporation (Förenta staterna)

Avantor förvärfvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, fullständig kontroll över VWR.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— Avantor: Avantor är en global leverantör av material av ultrahög renhet, bland annat laboratoriekemikalier för användning inom biovetenskapliga och högteknologiska områden.

— VWR: VWR är en global distributör av laboratorieprodukter och -tjänster. Företaget distribuerar laboratoriekemikalier, reagens, tillsatser och utrustning och instrument för vetenskaplig användning, och erbjuder både märkesprodukter och produkter av eget varumärke. VWR är också verksam inom framställning av biovetenskapliga produkter och laboratoriekemikalier.

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.

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.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

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.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande
(Text av betydelse för EES)
(2017/C 317/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 15 september 2017 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- AES Corporation Inc. (Förenta Staterna).
- Siemens AG (Tyskland).
- Fluence Energy LLC (Förenta Staterna), kontrollerat av AES Corporation Inc. och Siemens AG.

AES Corporation Inc. (AES) och Siemens AG (Siemens) förvärvar på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen gemensam kontroll över Fluence Energy LLC (Fluence Energy).

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- AES: AES är ett globalt kraftföretag.
- Siemens: Siemens är verksam inom flera olika industriella områden.
- Fluence Energy: Fluence Energys affärsverksamheter kommer att vara utveckling och marknadsföring av batteribase-rade energilagringssystem.

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 ⁽²⁾.

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.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV

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

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5 (tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89

(2017/C 317/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 17.7 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 ⁽¹⁾

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV DET TEKNISKA UNDERLAGET FÖR EN GEOGRAFISK BETECKNING

”RON DE GUATEMALA”

EU-nr: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

Ansökan har upprättats på följande språk: spanska

Mellanhand

Mellanhandens/mellanhändernas namn: Mario Pomares Caballero
Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
SPANIEN

Tfn: +34 966083900

E-post: mpomares@berenguer-pomares.com

Namnet på den geografiska beteckningen

RON DE GUATEMALA

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

Övrigt – Framställningsmetod

Ändring

Ändring av produktspecifikationen som innefattar en ändring av huvudspecifikationen

Förklaring av ändringen

Ändringen gäller punkt 7 i det tekniska underlaget (framställningsmetod) och närmare bestämt punkt 7.6 (mognadslagring).

Ändringen syftar enbart till att stryka hänvisningar som blivit överflödiga och ersätta dem med en mer generisk och bättre anpassad definition.

Ändrade huvudspecifikationer

Punkt 107 i det tekniska underlaget ändras enligt följande:

Tidigare lydelse: "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 denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera." ("På samma sätt, beroende på omständigheterna enligt ovan, mognadslagras rommen i fat som tidigare innehållit bland annat amerikansk whiskey, cognac eller sherry. Dessa begagnade fat kallas "envinados" och används för att rommen som lagras ska ta upp aromer och smaker från de drycker som lagrats i faten tidigare.")

Ny lydelse: "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 denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera." ("På samma sätt, beroende på omständigheterna enligt ovan, mognadslagras rommen i fat som tidigare innehållit olika typer av vin eller andra destillerade drycker. Dessa begagnade fat kallas "envinados" och används för att rommen som lagras ska ta upp aromer och smaker från de drycker som lagrats i faten tidigare.")

⁽¹⁾ EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.

Som man kan konstatera påverkar inte ändringen kriterierna angående lagringsfasen, utan består enbart i att man stryker onödiga referenser till det faktum att de fat som används för mognadslagring av rommen tidigare använts för att lagra amerikansk whiskey, cognac eller sherry, eftersom denna förteckning som sagt inte var uttömmande ("entre otros", bland annat).

HUVUDSPECIFIKATIONEN

"RON DE GUATEMALA"**EU-nr: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016****1. Namn**

"Ron de Guatemala"

2. Kategori av spritdryck

Rom (kategori 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008).

3. Beskrivning

En alkoholhaltig dryck framställd uteslutande av råvaror från sockerrör.

Det finns följande varianter av "Ron de Guatemala":

- Solera: rom gjord på saften från den första pressningen av sockerrören (sockerrörshonung), som lagrats på hög höjd på viteksfat.
- Solera Añejo: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på viteksfat, och som framställs genom blandning av "soleras" före buteljeringen.
- Solera Reserva: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på begagnade viteksfat (*envinados*) som innehållit andra produkter.
- Solera Gran Reserva: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på åtminstone två typer av begagnade viteksfat (*envinados*) som innehållit andra produkter.
- Solera Gran Reserva Especial: blandning av olika typer av rom gjorda på sockerrörshonung, som lagrats på hög höjd på åtminstone tre typer av begagnade viteksfat (*envinados*) som innehållit andra produkter.

4. Fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper

De fysikaliska och kemiska egenskaperna hos "Ron de Guatemala" måste uppfylla följande organoleptiska och kemiska krav:

Kemiska krav

Alkoholhalt: 37,5 till 50 volymprocent.

Totala mängden kongener (acetaldehyd, ättiksyra, etylacetat, högre alkoholer, m.m.) uttryckt i milligram per 100 ml vattenfri etylalkohol: Mer än eller lika med 50.

Total syrahalt, uttryckt i milligram ättiksyra per 100 ml vattenfri etylalkohol: Högst 120.

Metanol, i milligram per 100 ml vattenfri etylalkohol: Högst 280.

Organoleptiska krav

Utseende: Klar och ren, flytande konsistens, fyllig kropp.

Färg: Enligt ålder. Olika rödaktiga nyanser från mörk bärnsten till guld.

Doft: De primära aromerna kommer från den råvara som används, nämligen saften från den första pressningen av sockerrören, s.k. sockerrörshonung. De sekundära aromerna, som utvecklas under alkoholjäsningen, är vinartade på grund av jästens verkan. De tertiära aromerna utvecklas under lagringsprocessen.

Smak: Fyllig och mjuk smak som går från söt till torr.

5. Geografiskt område

Planteringsområdet för sockerrören som används för framställning av "Ron de Guatemala" ligger i de södra provinserna Retalhuleu och Suchitepéquez, som båda gränsar till Stilla havet. Lagringsområdet är beläget i staden Quetzaltenango, som ligger på mer än 2 300 meters höjd.

6. Framställningsmetod

Tillverkningen av "Ron de Guatemala" är en process med flera skilda etapper.

Plantering av sockerrör: Sockerröret når fysiologisk mognad efter 12 månader.

Skörd: Sockerrören skördas genom manuell beskärning och mekanisk insamling, från slutet av regnperioden i november fram till maj.

Pressning på fabriken: Sockerrören pressas i kvarnar inom 36 timmar efter skörden. Framställningen av sockerrörshonung vid en förädlingsanläggning som omfattar flera etapper.

- Rivning: Sockret frigörs från sockerröret genom olika rivningstekniker som är avsedda att öppna cellerna.
- Pressning i kvern: Saften utvinns genom att sockerrören upprepade gånger pressas i kvarnar.
- Framställning av sockerrörshonung: Sockerrörshonung erhålls genom en avdunstningsprocess för att avlägsna vatten och därmed koncentrera sockerhalten.
- Rening: Sockerrörshonungen renas genom en kalkningsprocess som omfattar flockulering och dekantering.

Jäsning: Jäsningsprocessen framkallas genom att jäst av stammen *Saccharomyces cerevisiae* tillsätts i saften. Jästen erhålls från ananas.

Destillering: Destilleringsprocessen äger rum i kontinuerliga destilleringsapparater utan extraktion. Den jätta musten värms upp med ånga till den punkt då alkoholen förvandlas till alkoholånga. Efter att den passerat genom kondensorer blir musten flytande igen, vilket ger rå rom.

Mogning: Alkoholhalten minskas till den lagstadgade gränsen på 60 ° genom att man tillsätter vatten från källor i området. Rommen lagras sedan på begagnade fat (*envinados*) av amerikansk och europeisk vitek som tidigare innehållit olika slags vin eller andra destillerade drycker. Faten förvaras i lagerbyggnader som inte är hermetiskt tillslutna.

Den sista etappen är blandningen. De olika romtyperna blandas ihop, vatten tillsätts för att minska alkoholhalten, och den slutliga blandningen lagras i träbehållare som ger en balanserad slutprodukt.

7. Geografiska samband

De särskilda egenskaperna hos "Ron de Guatemala" ligger i kombinationen av många faktorer som härrör från de agro-ekologiska villkoren för både planteringsområdet för sockerrören och lagringsplatsen, liksom från tillverkningsprocessens autentiska karaktär som förenar natur, tradition, konst och vetenskap.

Sockerrörens odlingsområde har de typiska kännetecknen för tropiska klimat, med en genomsnittlig årstemperatur på 26 °C, en genomsnittlig relativ fuktighet på 78 % och genomsnittlig årsnederbörd på 2 600–3 600 mm. Detta ger sockerrören hög sockerhalt, vilket är avgörande för att man ska erhålla starkt koncentrerad och mousserande saft av bästa möjliga kvalitet för framställningen av rom.

Lerjorden främjar lagringen av fukt i sockerrören och gör sockerkoncentrationen hög.

Lagringsområdet är beläget på över 2 400 meters höjd. Där är klimatet torrt och kallt med en årlig medeltemperatur på 14,79 °C.

Kylan och de lägre syrehalterna på hög höjd saktar ner den kemiska mognadsprocessen, vilket gör att aromerna och smakerna utvecklas mer intensivt.

8. Krav i nationell lagstiftning

"Ron de Guatemala" skyddas som ursprungsbezeichnung i Guatemalas register för immateriella rättigheter (*Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala*) och uppfyller de rättsliga krav som fastställs i den tekniska standarden COGUANOR NGO 33011 i lagen om sprit, alkoholhaltiga och jätta drycker (*Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada*), kongressens dekret nr 536 (*Decreto No. 536 del Congreso de la República de Guatemala*), och tillämpningsförfordningen till lagen om sprit, alkoholhaltiga och jätta drycker (*Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas*).

9. Sökande

Asociación Nacional de Fabricantes de Alcoholes y Licores (ANFAL), med säte i provinsen Guatemala, på adressen Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Tillsynsmyndighet

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala: Myndigheten ansvarar för att kontrollera att den geografiska beteckningen "Ron de Guatemala" motsvarar specifikationerna i den tekniska dokumentationen innan den berörda produkten släpps ut på marknaden.

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

(2017/C 317/06)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY"/"TRADITIONAL WELSH CAERFFILI"

EU-nr: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ostar

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

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en hårdost av typen "Caerphilly" som tillverkas i Wales av mjölk från walesiska gårdar. Osten kan tillverkas av pastöriserad eller opastöriserad komjölk och ekologisk eller icke-ekologisk komjölk kan användas. Det är den enda osten med ursprung i Wales.

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en platt, rund ost med en jämn, vit och krämig textur. Ostens utsida är jämn och hård och kan ha ett skikt av mögel, som förr i tiden pudrades med fint havremjöl eller vetemjöl före försäljning. "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en ung frisk ost med en mild och något "citronliknande" smak och en frisk eftersmak. När osten mognar blir smaken mer utvecklad och fylig även om den fortfarande är mild. "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" har en frisk ostsmak och en slät och flagig textur som kan ha individuella mindre variationer, som i alla hantverksprodukter. Osten tillverkas för att konsumeras efter tio dagar, men kan lagras i upp till sex månader.

Ingredienser i "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili"

Mjölk 97,5 %

Salt 1–2 %

Löpe

Mjölkkultur 0,5 %

Fetthalt: 45–55 % av torrsubstansen

Torrsubstans: Minst 55 % för yngre ostar (10 dagar)

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en platt rund ost på 2–4 kg med en diameter på 20–25 cm och en tjocklek på 6–12 cm även om det också tillverkas miniatyrostar. Osten placeras i formar för hand. Osten säljs "naken", dvs. utan att vara inlindad i väv.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Komjolk (ekologisk eller icke-ekologisk, opastöriserad eller pastöriserad) från mjölkproducerande gårdar i hela Wales

Salt

Löpe

Syrningskultur som innehåller bakteriestammar som *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* och *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

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

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Produktion av mjölken på gårdar i Wales
- Eventuell pastörisering av mjölken
- Överföring av mjölken till ystningskar, tillsats av syrningskultur och löpe varefter mjölken får koagulera
- Brytning av ostmassan för att separera ostmassan från vasslen
- Skällning av ostmassa och vassle
- Avrinning av vasslen
- Formning av ostmassans textur
- Malning och formning
- Pressning
- Saltning – (vid torrsaltning blandas saltet i ostmassan innan den formas)
- Förvaring och lagring av osten

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

Wales

5. Samband med det geografiska området

”Traditional Welsh Caerphilly”/”Traditional Welsh Caerffili” är känd som Wales enda inhemska ost historiskt sett och dess ”milda citronsmak” är ett erkänt uttryck som domarna i internationella osttävlingar använder för att beskriva denna specifika ost.

Sambandet mellan det geografiska området och produkten hör ihop med följande två viktiga faktorer som bidrar till den unika smaken och produktens särskilda egenskaper:

1. Osten görs av komjolk från walesiska gårdar. Korna har fötts upp på en huvudsakligen grovfoderbaserad diet.
2. Tillverkarna av ”Traditional Welsh Caerphilly”/”Traditional Welsh Caerffili” har särskild kunskap och kompetens. Denna kompetens har utvecklats i och varit förknippad med Wales sedan början av 1800-talet och har bevarats i stort sett oförändrad i generationer.

Jordmånen och klimatet i området är två av anledningarna till Wales rykte om att vara ett av världens bästa länder för vallodling. Wales har en naturlig kapacitet för vallodling och den långa odlingssäsongen beror främst på kustklimatet i området. Möjligheten till vallodling lägger grunden för den walesiska mejeribranschens och osttillverkningens utveckling och betydelse.

Det regnar ofta och regnet fördelas jämnt med en låg markvattenbelastning under sommaren. Dessutom är temperaturen gynnsam tack vare de varma sydvästliga varierande vindarna från Golfströmmen. De mjölkproducerade gårdarna kan ha en vallsäsong på i genomsnitt 300 dagar per år (Down et al 1981) med en avkastning från vall på mer än 18 t/ha (Hopkins et al 1995). Låglandets långa odlingsäsong innebär att korna kan beta ute upp till tio månader om året och när de inte betar ute får de främst gräs från samma marker. Detta gör att man får så mycket mjölk som möjligt med detta foder vilket bidrar till att producera en mjölk med jämn nivå som "Traditional Welsh Caerphilly" tillverkas av.

Det finns vetenskapliga bevis för att kor som får gräs jämfört med kor som äter mer bearbetat foder ger mjölk som innehåller mer omega 3-fetter, vitamin E, betakaroten och CLA (konjugerad linolsyra, en nyttigt fettsyra) (*Profiling Milk From Grass*, Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust). Detta faktum bidrar till smaken och de särskilda egenskaperna hos "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili".

Eftersom "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är den enda inhemska osten i Wales är osttillverkningens historia i Wales synonym med tillverkningen av denna ost. Under 1800-talet inrättades mejeriskolor i hela Wales där man utbildade osttillverkare och förde den särskilda kunskapen och kompetensen vidare. Anteckningar som gjorts av studenten Mari Jones vid en "ambulerande" mejeriskola 1927 i Pencoed, Bridgend, visar att tillverkningen av den traditionella osten "Caerphilly" var väletablerad i många områden i södra Wales.

Beskrivningarna av önskad färg, textur, arom och organoleptiska egenskaper hos "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" i dagens specifikation är de samma som i de walesiska mejeristudenternas anteckningar. De unika egenskaperna hos osten "Caerphilly" fastställdes formellt i 1960 års version av klassificeringssystemet för smör och ost från NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairy-men [Incorporated]). Systemet inrättades 1941 men har sedan dess övergetts.

Även om osten under mitten av 1800-talet tillverkades i Wales, främst (men inte enbart) i södra Wales, var det veckomarknaden i staden Caerphilly som blev känd för att sälja kvalitetsost. Detta berodde främst på en Edward Lewis som införde ett kvalitets- eller klassificeringssystem. All ost av god kvalitet fick en rund stämpel med orden "Caws Cymru", "Caws Pur", och "Genuine Caerphilly Cheese". Stämpeln hade även en bild av Caerphilly slott. Under andra världskriget 1939–1945 var det förbjudet att tillverka osten "Caerphilly" (ostransoneringen tillät enbart tillverkning av långtidslagrade ostar som cheddar) men restriktionerna upphävdes 1953 då tillverkningen av osten återupptogs igen. 1971 tillverkades en "Caerphilly"-ost på Castle Dairies med anledning av slottet Caerphillys 700-årsdag (*Western Mail*, lördag 16 januari 1971).

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en unik hantverksmässigt tillverkad ost som görs i hela Wales. Osten tillverkas för att konsumeras direkt, från tio dagars lagring, men kan även lagras under längre tid för att få en fylligare men ändå mild smak. Innan de moderna lagringsmetoderna blev tillgängliga var den lagrade osten ett viktigt livsmedel under de magra vintermånaderna. Det är en "naken" ost som inte är inlindad i väv och den brukade säljas med ytan pudrad med vetemjöl eller havremjöl. Havremjöl användes traditionellt eftersom havre är det sädeslag som bäst lämpar sig för det våta och kalla klimatet i Wales.

Osttillverkning är både en konst och en vetenskap som kräver kunskap om hela tillverkningsprocessen. Hantverksskickligheten för att kunna tillverka "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" har utvecklats och har haft en koppling till Wales sedan början av 1800-talet. Särskilda kunskaper som krävs för tillverkning av "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" och som bidrar till produktens unika egenskaper anges nedan:

- Testning av ostmassans fasthet för hand. När ostmassan delar sig jämnt kan den skäras.
- Skärning av ostmassan i stora kuber med en kniv. Som jämförelse kan sägas att när man tillverkar cheddarost skärs ostmassan i bitar stora som riskorn. Att skära med en kniv ger "rena" snitt. Osttillverkare utbildas i att skära ostmassan i stora kuber, vilket är mycket viktigt för att den slutgiltiga ostprodukten ska kunna bibehålla sin fett- och fukthalt samtidigt som det ger en ostmassa med en fuktig och mjuk sammetstextur. Osttillverkaren använder sin kunskap och sitt omdöme och har utbildats i att kunna bedöma ostmassans rätta och speciella textur och "känsla".
- Skällningstemperaturen för "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är lägre än för andra hårdostar vilket också bidrar till att bibehålla fukthalten i slutprodukten. Den höga fukthalten i "Traditional Welsh Caerphilly", minst 55 % av torrsustansen, bidrar till ostens unika karaktär.

Osttillverkaren genomför kontroller av surhetsgraden under hela tillverkningsprocessen för att följa utvecklingen av ostens surhetsgrad. Den särskilda surhetsgraden och fukthalten som uppstår under tillverkningsprocessen bidrar till den önskade texturen och smaken hos "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili".

Till skillnad från andra hårdostar har "Traditional Welsh Caerphilly" en särskild surhetsgrad, hög fukthalt, låg skållningstemperatur och kort lagringstid, och allt detta bidrar till dess "milda citronsmak". Dessa faktorer kontrolleras av de kunniga osttillverkarna under tillverkningen.

När osttillverkaren med hjälp av sin kunskap har bekräftat att ostmassan har uppnått den korrekta, fuktiga och mjuka sammetstexturen delas ostmassan upp i bitar stora som valnötter och placeras sedan för hand i ostformarna. Osttillverkarna av "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" har utbildats i att pressa osten så att den får önskad form och storlek. "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en ganska liten ost jämfört med till exempel en cheddarost på 20 kg. I de moderna mejerierna används ofta vakuumteknik istället för vanlig pressning. Det inledande lätta trycket som används för "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" (1,5 bar) gör att ostens form kan bibehållas utan att krämigheten försvinner. Konsten att pressa "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" på traditionellt sätt i Wales har förts vidare i generationer.

Man tillverkar två typer av osten "Caerphilly": "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" och "Caerphilly" och skillnaderna mellan dem är stora, vilket anges nedan.

1. Utformning:

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" är en platt rund ost som väger 2–4 kg och har en diameter på 20–25 cm och en tjocklek på 6–12 cm. Den säljs utan att vara inlindad i väv. Osten "Caerphilly" får däremot en modern blockform som är enkel att förpacka och som ofta säljs i plastförpackning.

2. Mognad:

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" kan säljas efter att ha lagrats i tio dagar, men kan lagras i upp till sex månader och kan då få en något möjlig yta. Osten "Caerphilly" som huvudsakligen tillverkas av kommersiella mejerier i blockform säljs och konsumeras som en "ung" ost som inte lagras. Ytan är då inte möjlig. Lagrad "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" har en djupare smak medan osten "Caerphilly" i blockform inte har samma utvecklade smak.

3. Egenskaper:

"Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" har en "flagig" textur. Texturen hos osten "Caerphilly" i block är mer "smulig" än "flagig". Dessa termer används av domare vid internationella osttävlingar.

Man kan även jämföra "Traditional Welsh Caerphilly"/"Traditional Welsh Caerffili" med Gorwydd Caerphilly, som ursprungligen tillverkades i Wales men där produktionen idag har flyttats till Somerset. Den görs alltså inte längre i Wales och inte heller på mjölk från Wales. Dessutom tillverkas Gorwydd Caerphilly endast av opastöriserad mjölk och med traditionellt löpe för att konsumeras efter två månader.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1, andra stycket i denna förordning)

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

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV