

Úřední věstník

Evropské unie

C 317



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 60

23. září 2017

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 317/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8297 – GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2017/C 317/02	Směnné kurzy vůči euru	2
---------------	------------------------------	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2017/C 317/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2017/C 317/05	Zveřejnění změny žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89	6
2017/C 317/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	10

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8297 – GE/Baker Hughes)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 317/01)

Dne 31. května 2017 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32017M8297. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

22. září 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1961	CAD	kanadský dolar	1,4675
JPY	japonský jen	134,01	HKD	hongkongský dolar	9,3414
DKK	dánská koruna	7,4407	NZD	novozélandský dolar	1,6336
GBP	britská libra	0,88155	SGD	singapurský dolar	1,6093
SEK	švédská koruna	9,5358	KRW	jihokorejský won	1 352,78
CHF	švýcarský frank	1,1588	ZAR	jihoafrický rand	15,8359
ISK	islandská koruna		CNY	čínský juan	7,8805
NOK	norská koruna	9,3193	HRK	chorvatská kuna	7,4843
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 908,13
CZK	česká koruna	26,046	MYR	malajsijský ringgit	5,0117
HUF	maďarský forint	309,73	PHP	filipínské peso	60,532
PLN	polský zlotý	4,2672	RUB	ruský rubl	68,8885
RON	rumunský lei	4,5967	THB	thajský baht	39,579
TRY	turecká lira	4,1804	BRL	brazilský real	3,7459
AUD	australský dolar	1,5011	MXN	mexické peso	21,2905
			INR	indická rupie	77,5010

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8522 – Avantor/VWR)****(Text s významem pro EHP)**

(2017/C 317/03)

1. Komise dne 15. září 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Avantor, INC. (USA), kontrolovaného podnikem Mew Mountain Capital LLC (USA),
- VWR Corporation (USA).

Podnik Avantor získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem VWR.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Avantor: Avantor je globální dodavatel materiálů ultra vysoké čistoty, včetně laboratorních chemikálií určených pro sektor věd o živé přírodě a sektor pokročilých technologií,
- podniku VWR: VWR je globální distributor laboratorních výrobků a služeb. Distribuuje laboratorní chemikálie, činidla, potřeby, vědecké vybavení a nástroje a nabízí značkové výrobky i výrobky privátních značek. VWR rovněž podniká ve výrobě biologických produktů a laboratorních chemikálií.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 229-64301

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2017/C 317/04)

1. Komise dne 15. září 2017 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- AES Corporation Inc. (USA),
- Siemens AG (Německo)
- Fluence Energy LLC (USA), kontrolovaný podniky AES Corporation Inc. a Siemens AG.

Podniky AES Corporation Inc. („AES“) a Siemens AG („Siemens“) získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Fluence Energy LLC („Fluence Energy“).

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku AES: energetická společnost s celosvětovou působností,
- podniku Siemens: řada průmyslových oblastí,
- podniku Fluence Energy: obchodní činností bude vývoj a uvádění na trh řešení umožňující skladování energie na bázi baterií.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

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

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění změny žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2017/C 317/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo vznést proti žádosti námitku podle čl. 17 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

„RON DE GUATEMALA“

EU No: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

Jazyk žádosti o změnu – španělština

Zprostředkovatel

Jméno zprostředkovatele/jména zprostředkovatelů – Mario Pomares Caballero

Úplná adresa (název ulice a číslo, obec a PSČ, země)

Calle Canalejas 13 – Ático

03001 Alicante

ESPAÑA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Název zeměpisného označení

RON DE GUATEMALA

Kapitola specifikace, které se změna týká

Jiné – Metoda produkce

Změna

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací

Vysvětlení změny

Změna se týká bodu 7 specifikace produktu (metoda produkce), konkrétně bodu 7.6 (zrání).

Jde pouze o odstranění údajů, jež byly zbytečné a redundantní, a jejich nahrazení obecnější a vhodnější definicí.

Pozměněné hlavní specifikace

Bod 107 specifikace produktu se mění takto:

Stávající znění: „Rum v závislosti na zmíněných okolnostech rovněž zraje v sudech, ve kterých se předtím uchovávaly mimo jiné americká whisky, koňak nebo sherry. Těmto sudům se říká ‚envinados‘ (‚nasáklé‘ vínem) a výše uvedeným postupem se mají extrahovat aroma a chutě, které zmíněné lihoviny zanechaly ve dřevě.“

Nové znění: „Rum v závislosti na zmíněných okolnostech rovněž zraje v sudech, ve kterých se předtím uchovávaly různé druhy vína či jiné destilované nápoje. Těmto sudům se říká ‚envinados‘ (‚nasáklé‘) a výše uvedeným postupem se mají extrahovat aroma a chutě, které zmíněné lihoviny zanechaly ve dřevě.“

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 13.2.2008, s. 16.

Jak si lze povšimnout, byly při změně zachovány tytéž požadavky na zrání a pouze se odstaňují nadbytečné údaje, neboť seznam lihovin, jež se předtím uchovávaly v sudech, v nichž rum zraje (americká whisky, koňak nebo sherry), byl, jak již bylo zmíněno, příkladný (uvádí „mimo jiné“).

HLAVNÍ SPECIFIKACE

„RON DE GUATEMALA“

EU No: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

1. **Název**

Ron de Guatemala

2. **Kategorie lihoviny:**

Rum (kategorie 1 přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008)

3. **Popis**

Alkoholický nápoj vyrobený výhradně ze surovin získaných z cukrové třtiny.

Ron de Guatemala se dělí na tyto různé druhy:

- Solera: rum z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu.
- Solera Añejo: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu, získaná smícháním různých rumů „solera“ před plněním do lahví.
- Solera Reserva: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v sudech z bílého dubu už dříve použitých pro jiné produkty.
- Solera Gran Reserva: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v nejméně dvou různých sudech z bílého dubu už dříve použitých pro jiné produkty.
- Solera Gran Reserva Especial: směs rumů z panenského sirupu z cukrové třtiny, jež zraje ve vysokých polohách v nejméně třech různých sudech z bílého dubu už dříve použitých pro jiné produkty.

4. **Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti**

Fyzikální a chemické vlastnosti produktu Ron de Guatemala musí splňovat tyto organické a chemické požadavky:

Požadavky na chemické vlastnosti

Obsah alkoholu: 37,5 % až 50 % objemových

Celkové zastoupení kongenerů (včetně acetaldehydu, kyseliny octové, ethylacetátu, vyšších alkoholů) vyjádřené v mg na 100 ml bezvodého ethanolu: nejméně 50.

Celkový obsah kyselin vyjádřený v miligramech kyseliny octové na 100 ml bezvodého ethanolu: nejvýše 120.

Methanol v mg/100 ml bezvodého ethanolu: nejvýše 280.

Organoleptické požadavky

Vzhled: transparentní a čistý vzhled, tekutá a hustá konzistence.

Barva: daná stupněm zralosti. Široká škála odstínů od jantarově žluté a zlaté až po načervenalou.

Vůně: prvotní vůně vychází z použité suroviny, tj. panenského sirupu z cukrové třtiny. Druhotné vůně, které se rozvíjejí během alkoholového kvašení, jsou v důsledku působení kvasinek výrazně vinné. Terciární vůně se uvolňují během procesu zrání.

Chuť: plná a jemná od sladké po suchou.

5. **Zeměpisná oblast**

Oblast pěstování cukrové třtiny na výrobu produktu Ron de Guatemala se nachází v jižních departementech Retalhuleu a Suchitepéquez ležících při pobřeží Tichého oceánu. Oblast, kde produkt zraje, se nachází ve městě Quetzaltenango ve výšce přes 2 300 metrů nad mořem.

6. Metoda produkce

Výroba produktu Ron de Guatemala probíhá v několika různých fázích.

Pěstování cukrové třtiny: cukrová třtina dosáhne fyziologické zralosti ve dvanácti měsících stáří.

Sklizeň: cukrová třtina se sklízí ručním odsekáváním a mechanickým sběrem od konce období dešťů v listopadu do května.

Lisování ve zpracovatelských zařízeních: po odseknutí se stébla cukrové třtiny vylisují, a to nejpozději do 36 hodin. Produkce panenského sirupu z cukrové třtiny ve zpracovatelském zařízení zahrnuje několik fází.

— Rozsekání: různými sekacími technikami se rozbíjí stébla, aby se z nich uvolnila dřevina.

— Lisování: opakovaným lisováním ve mlýně se z třtiny extrahuje šťáva.

— Získání panenského sirupu: panenský sirup z cukrové třtiny se získává odpařováním, během kterého se odstraní voda a koncentruje obsah cukru.

— Čištění: panenský sirup z cukrové třtiny se přečišťuje alkalizací, s pomocí flokulace a dekantace.

Kvašení: proces kvašení je vyvolán přidáním kvasinek kmene *Saccharomyces cerevisiae* do šťávy. Tento kmen kvasinek se získává z ananasu.

Destilace: proces destilace probíhá kontinuálně v destilačních přístrojích bez extrakce. Zkvašená hmota se musí zahřát parou, až se alkohol transformuje na alkoholovou páru. Poté, co projde kondenzátory, získá opět tekuté skupenství, a tak vznikne surový rum.

Zrání: přidáním vody z blízkých pramenů se sníží obsah alkoholu na zákonnou hranici 60 °. Rum se poté skladuje v sudech z amerického a evropského bílého dubu, ve kterých se předtím uchovávaly různé druhy vína či jiné destilované nápoje. Sudy jsou uloženy ve skladech, které nejsou hermeticky uzavřeny.

Poslední fáze spočívá ve smíchání. Smíchají se různé druhy rumu, ke snížení obsahu alkoholu se přidá voda a výsledná směs se uchovává v dřevěných nádobách, aby rumy získaly vyrovnanou chuť.

7. Zeměpisná souvislost

Specifičnost produktu Ron de Guatemala spočívá v kombinaci mnoha faktorů vyplývajících ze zemědělsko-ekologických podmínek jak oblasti pěstování cukrové třtiny, tak oblasti, kde produkt zrraje. Svou úlohu sehrává rovněž autentická povaha výrobního procesu, v němž se odráží příroda, tradice, umění a věda.

Oblast pěstování cukrové třtiny vykazuje typické vlastnosti tropického podnebí s průměrnou roční teplotou 26 °C, průměrnou relativní vlhkostí 78 % a průměrnými ročními srážkami 2 600 až 3 600 mm. Díky tomu je ve třtině vysoký obsah cukru, jenž je nezbytný pro získání vysoce koncentrované a perlivé šťávy nejlepší možné kvality pro výrobu rumu.

Jílovité půdy přispívají k retenci vlhkosti a koncentraci cukrů v třtině.

Oblast, kde produkt zrraje, se nachází ve výšce nad 2 400 metrů nad mořem. Je v ní chladné a suché podnebí s průměrnou roční teplotou 14,79 °C.

Chlad a nižší úroveň kyslíku v nadmořské výšce zpomalují proces chemického zrání, což umožňuje vůni a chutím, aby se intenzivněji rozvíjely.

8. Požadavky vnitrostátních právních předpisů

Název Ron de Guatemala je chráněn jako označení původu v registru duševního vlastnictví Guatemala a splňuje požadavky právně stanovené v guatemalských technických normách COGUANOR NGO 33011, zákonu o lihovinách, alkoholických a kvašených nápojích (Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada), vyhlášce č. 536 kongresu Guatemalské republiky a prováděcí vyhlášky k zákonu o lihovinách, alkoholických a kvašených nápojích.

9. Žadatel

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL – Národní sdružení výrobců alkoholických nápojů a likérů) se sídlem v departementu Guatemala, adresa: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Orgán dohledu

Orgán LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, který je příslušný pro ověřování dodržování technické dokumentace o zeměpisném označení Ron de Guatemala předtím, než je dotčený produkt uveden na trh.

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2017/C 317/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY“/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI“

č. EU: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názyvy)

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“

2. Členský stát nebo třetí země

Spojené království

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je tvrdý sýr typu „Caerphilly“ vyráběný ve Walesu z mléka produkovaného na velšských farmách. Sýr se může vyrábět z pasterizovaného nebo syrového kravského mléka, přičemž může jít o kravské mléko z tradiční nebo ekologické produkce. Je to jediný původní velšský sýr.

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ se vyrábí jako plochý, kulatý sýr s jednotnou a konzistentní krémovou strukturou. Vnější strana sýra je hladká a neporušená, může mít mírně tvarovanou kůru, která se v minulosti prodávala s jemným popraškem ovesné nebo pšeničné mouky. Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je čerstvý mladý sýr s jemnou, mírně „citrónovou“ chutí a čerstvým, dlouhotrvajícím dozvukem. Tato chuť se během zrání vyvine na výraznější, plnější, ale stále jemnou chuť. Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ má vůni čerstvého sýra a hladkou, celistvou a vláknitou strukturu, ve které jsou individuální a malé odchylky, jako v každém řemeslném produktu. Sýr je určen ke konzumaci jako mladý sýr po uplynutí 10 dnů nebo se může nechat dozrát do 6 měsíců.

Složení surovin sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“:

Mléko 97,5 %

Sůl 1–2 %

Syřidlo

Mléčné kultury 0,5 %

Obsah tuku: 45 % až 55 % v sušině

Sušina: minimálně 55 % u mladých sýrů (starých 10 dnů)

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ se běžně nabízí jako plochý, kulatý sýr, který váží 2 až 4 kg, má průměr 20–25 cm a tloušťku 6–12 cm, ale mohou se vyrábět i miniaturní sýry. Sýr se ručně vkládá do forem, kde získává tvar. Prodává se jako „čistý“ sýr, tj. není ovázaný plátnem.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Kravné mléko (organické nebo neorganické, nepasterizované nebo pasterizované) vyrobené v mléčných farmách kdekoli ve Walesu

Sůl

Syřidlo

Startovací kultury, které obsahují kmeny jako například *Lactococcus lactis* subsp. *Cremorne*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit tyto fáze produkce:

- Produkce mléka na velšských mléčných farmách
- Pasterizace mléka (pokud je to vhodné)
- Přemístění mléka do sýrařských van, přidání kvásku a syřidla a umožnění koagulace mléka
- Rozříznutí sraženiny, aby se sýřenina oddělila od syrovátky
- Spaření sýřeniny a syrovátky
- Odkapávání syrovátky
- Strukturování sýřeniny
- Mletí a tvarování
- Lisování
- Vložení do slaného nálevu – (při suchém solení se přidává sůl a zamíchá se do sýřeniny ještě před tvarováním)
- Skladování a zrání sýra

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Wales

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Produkt „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je z historického pohledu vnímán jako jediný původní velšský sýr a jeho „jemná citronová chuť“ je uznávaný výraz, jež na mezinárodní úrovni používají degustátoři sýrů při popisu tohoto specifického sýra.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem je dána následujícími dvěma klíčovými faktory, jež mají svůj podíl na jedinečné chuti a vlastnostech produktu.

- 1) Sýr se vyrábí z kravného mléka vyprodukovaného na velšských farmách od dojníc, jež byly krmeny převážně krmivem založeným na pícech.
- 2) Zvláštní znalosti a základní dovednosti producentů pro výrobu sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“. Tyto dovednosti se zdokonalovaly a s Walesem jsou spjaty od počátku 19. století a po generace se v zásadě nemění.

Půda a podnebí ve vymezené oblasti přispívají k pověsti Walesu jako jedné z nejlepších zemí na světě pro růst trávy. Ve Walesu jsou přírodní podmínky pro růst trávy vhodnější a díky přímořskému podnebí je vegetační období trávy dlouhé. Právě tato schopnost a předpoklad pro růst trávy vytvářejí základy pro vývoj velšského mlékárenského průmyslu a výroby velšských sýrů a posilují jejich význam.

Četné srážky jsou v průběhu celého roku příhodně rozloženy, přičemž během léta je v půdě minimální nedostatek vody, a z jihozápadu vanou teplé, proměnlivé větry Gólfského proudů, které zajišťují příznivé teploty. Mléčné farmy mohou během vegetačního období dosáhnout v průměru 300 dní růstu trávy (Down et al., 1981) s potenciálními ročními výnosy trávy ve výši 18 tun/dm/ha (Hopkins et al., 1995). Díky tomuto dlouhému vegetačnímu období se krávy mohou přirozeně pást venku v nížinách až 10 měsíců za rok, a když nejsou venku, mohou se krmit převážně trávou získanou ze stejných pastvin. Tím se zajistí maximalizace obsahu mléka z krmiv, což pomáhá při výrobě konzistentního druhu mléka, z něhož se sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ vyrábí.

Je vědecky dokázáno („Profiling Milk From Grass“ Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust), že krávy, které se krmí trávou, produkují na rozdíl od krav krmených zpracovanějším krmivem mléko bohatší na omega 3 tuky, vitamin E, betakaroten a CLA (zdraví prospěšná mastná kyselina s názvem konjugovaná kyselina linolová). Tato skutečnost přispívá k chuti a vlastnostem sýru „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“.

Jelikož se jedná o jediný sýr, který pochází z Walesu, je historie výroby sýra ve Walesu jako taková synonymem k historii tradiční výroby sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“. Během 19. století byly po celém Walesu zřizovány mlékárenské školy, jejichž úkolem bylo vzdělávat producenty sýru a předávat jim nezbytné specifické dovednosti a znalosti. Poznámky studentky Mari Jonesové, která v roce 1927 navštívila „mobilní“ mlékárenskou školu v městě Pencoed v hrabství Bridgend, jsou důkazem toho, že výroba tradičního sýra Caerphilly v mnoha oblastech jižního Walesu „zapustila své kořeny“.

Popisy požadované barvy, struktury, vůně a organoleptických vlastností sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ v současné specifikaci jsou stejné jako ty, které jsou uvedeny v dokumentaci velšských studentů mlékárenství. Tyto jedinečné vlastnosti sýra Caerphilly byly oficiálně zahrnuty do znění programu NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated), tedy Národního sdružení vlastníků mlékáren a velkoobchodníků s mlékárenskými výrobky (a.s.)) pro hodnocení másla a sýra z 60. let 20. století. Tento program byl zaveden v roce 1941, ale následně byl zrušen.

I když se z historického pohledu během poloviny 19. století sýr ve Walesu vyráběl, zejména (ne však výlučně) v jižním Walesu, stal se díky prodeji kvalitních sýrů věhlasným trh pořádaný každý týden ve městě Caerphilly. Zasloužil se o to především Edward Lewis, který zavedl systém kvality nebo klasifikace. Všechny sýry, které byly vyhodnoceny jako kvalitní, byly označeny úředním kulatým razítkem s výrazy „Caws Cymru“, „Caws Pur“ a „Genuine Caerphilly Cheese“. Razítko mělo uprostřed logo s vyobrazením zámku Caerphilly. Výroba sýra Caerphilly byla během války v letech 1939–1945 zakázána (v rámci přidělového režimu pro sýr byla povolena pouze výroba dlouhozrajících sýrů, jakým je například čedar), ale v roce 1953 byla omezení zrušena a sýr Caerphilly se začal znovu vyrábět. V roce 1971 Castle Dairy (mlékárna v oblasti Caerphilly) vyrobila sýr Caerphilly k příležitosti 700-tého výročí zámku Caerphilly (Western Mail Saturday, 16. ledna 1971).

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je jedinečný sýr řemeslně vyráběný po celém Walesu. Je určen ke konzumaci jako mladý sýr po uplynutí 10 dnů, ale může se nechat dozrát, čímž se docílí intenzivnější, ale stále příjemné chuti. Vyzrálý sýr byl důležitou komoditou během úsporných zimních měsíců a předtím, než byly dostupné moderní metody skladování. Jedná se o nezabalený „čistý“ sýr, jenž se vždy prodával poprášen obyčejnou nebo ovesnou moukou. Ovesná mouka se tradičně používá proto, že oves je vhodný pro pěstování ve vlhkém a chladném velšském podnebí.

Výroba sýrů je umění i věda, která vyžaduje dovednosti během celého daného procesu. Základní dovednosti k výrobě sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ se vyvíjely ve Walesu a jsou s touto zemí spojené od počátku 19. století. Níže jsou uvedeny konkrétní dovednosti spojené s výrobou sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“, které přispívají k jeho jedinečnosti:

- Ruční zkoušení pevnosti sýřeniny. Jakmile se sýřenina úplně oddělí, je připravena k porcování.
- Naporcování sýřeniny nožem na velké kostky. Pro srovnání – při výrobě čedaru by se sýřenina naporcovala na velikost zrněk rýže. Použitím nože se dosáhne „čistého“ řezu. Výrobci sýrů jsou vyškoleni k porcování sýřeniny na velké kostky, což je nezbytné pro zadržení tuku a vlhkosti v konečném produktu a pomáhá při výrobě sýřeniny s vlhkou, měkkou a krémovou strukturou. Sýrař přitom využívá zručnost a vlastní úsudek, protože je vyškolen k identifikaci správné specifické struktury a „formy“ sýřeniny.
- Teplota při napařování sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je nižší než u jiných tvrdých sýrů, což rovněž napomáhá zachování obsahu vlhkosti v konečném produktu. Vysoký obsah vlhkosti tradičních velšských sýrů Caerphilly (nejméně 55 % sušiny) přispívá k jedinečnému charakteru sýra.

Sýrař ve všech fázích procesu výroby sýra provádí kontroly kyselosti s cílem sledovat vývoj kyseliny. Specifický rozsah kyselosti a obsah vlhkosti, kterého se dosáhne během procesu výroby sýra, přispívá k vytvoření požadované struktury a chuti sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“.

Na rozdíl od jiných tvrdých sýrů přispívají faktory jako specifický rozsah kyselosti, vysoký obsah vlhkosti, nízké teploty opáření a délka zrání sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ k dosažení jeho „lehce citrónové“ chuti, a jde přitom o faktory, které sýrař reguluje během výroby sýra na základě svých zkušeností.

Jakmile sýrař zjistí (na základě odborné přípravy), že sýřenina má správnou vlhkou a jemnou, krémovou strukturu, sýřenina se rozmělní na kousky velikosti vlašských ořechů a ručně se vloží do sýrařských forem. Výrobci sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ jsou vyškoleni tak, aby uměli tradičním způsobem slisovat sýr s cílem vyrobit specifickou velikost a požadovaný tvar. Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je poměrně malý sýr ve srovnání například s 20 kilogramovými bloky čedaru. V rámci moderních technologií využívaných v komerčních mlékárnách se zase často namísto tradičního lisování upřednostňuje vakuová metoda. Při lisování sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ se na začátku používá mírný tlak (1,5 baru), díky čemuž si sýr udrží tvar bez ztráty krémové hmoty. Tradiční lisování sýra „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ je základní dovednost, která se ve Walesu předávala z generace na generaci.

Vyrábějí se dva typy sýra Caerphilly: – sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ a sýr Caerphilly, přičemž dále v textu jsou uvedeny významné vlastnosti, kterými se odlišují.

1. Obchodní úprava:

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ se běžně uvádí na trh jako plochý, kulatý sýr, který váží 2 až 4 kg, má průměr 20–25 cm a tloušťku 6–12 cm. Prodává se jako „čistý“ sýr, tj. není ovázaný plátnem. Oproti tomu se sýr Caerphilly nabízí jako sýr v moderním stylu „bloků“, který se snadno balí a obvykle se prodává zabalený v průsvitné fólii.

2. Zrání:

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ se může prodávat po 10 dnech, ale může zrát až 6 měsíců a může mít mírně tvarovanou kůru. Sýr Caerphilly, který se vyrábí převážně v komerčních mlékárnách ve formě bloků, se prodává a konzumuje jako mladý a není vyzrálý. Jako mladý sýr ještě nemá tvarovanou kůru. Vyzrálý sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ má silnější intenzitu chuti, zatímco blok sýra Caerphilly má chuť méně rozvinutou.

3. Vlastnosti:

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ má „vláknitou“ strukturu. „Bloky“ sýra Caerphilly mají spíše „drobivou“ než „vláknitou“ strukturu. Tyto termíny jsou uznané pojmy, které používají mezinárodní znalci sýrů.

Sýr „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ lze srovnat i se sýrem Gorwydd Caerphilly, který se původně vyráběl ve Walesu, ale jeho výroba se přesunula do Somersetu. Nevyrábí se proto ani ve Walesu, ani z velšského mléka. Kromě toho se sýr Gorwydd Caerphilly musí zkonzumovat po 2 měsících a vyrábí se pouze z nepasterizovaného mléka a výhradně s použitím tradičního syřidla.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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

