

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 317



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 23. September 2017

60. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2017/C 317/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8297 — GE/Baker Hughes) <sup>(1)</sup> 1

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2017/C 317/02 Euro-Wechselkurs ..... 2

### V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### Europäische Kommission

2017/C 317/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8522 — Avantor/VWR) <sup>(1)</sup> ..... 3

2017/C 317/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... 5

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2017/C 317/05	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 .....	6
2017/C 317/06	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	10

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.8297 — GE/Baker Hughes)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 317/01)

Am 31. Mai 2017 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32017M8297 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>****22. September 2017**

(2017/C 317/02)

**1 Euro =**

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1961	CAD	Kanadischer Dollar	1,4675
JPY	Japanischer Yen	134,01	HKD	Hongkong-Dollar	9,3414
DKK	Dänische Krone	7,4407	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6336
GBP	Pfund Sterling	0,88155	SGD	Singapur-Dollar	1,6093
SEK	Schwedische Krone	9,5358	KRW	Südkoreanischer Won	1 352,78
CHF	Schweizer Franken	1,1588	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,8359
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8805
NOK	Norwegische Krone	9,3193	HRK	Kroatische Kuna	7,4843
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 908,13
CZK	Tschechische Krone	26,046	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0117
HUF	Ungarischer Forint	309,73	PHP	Philippinischer Peso	60,532
PLN	Polnischer Zloty	4,2672	RUB	Russischer Rubel	68,8885
RON	Rumänischer Leu	4,5967	THB	Thailändischer Baht	39,579
TRY	Türkische Lira	4,1804	BRL	Brasilianischer Real	3,7459
AUD	Australischer Dollar	1,5011	MXN	Mexikanischer Peso	21,2905
			INR	Indische Rupie	77,5010

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.8522 — Avantor/VWR)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 317/03)

1. Am 15. September 2017 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Avantor, INC. (USA), kontrolliert von Mew Mountain Capital LLC (USA),
- VWR Corporation (USA).

Avantor übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von VWR.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Avantor bietet weltweit hochreine Materialien an, so u. a. Laborchemikalien für die Bereiche Biowissenschaften und Hochtechnologie;
- VWR vertreibt weltweit Laborprodukte und -dienstleistungen, so u. a. Laborchemikalien, Reagenzien, Verbrauchsmaterialien sowie wissenschaftliche Ausrüstungsgegenstände und Instrumente, und bietet Marken- und Eigenmarkenprodukte an. Ferner ist VWR in der Herstellung von biowissenschaftlichen Produkten und Laborchemikalien tätig.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8522 — Avantor/VWR

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2017/C 317/04)

1. Am 15. September 2017 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- AES Corporation Inc. (USA),
- Siemens AG (Deutschland)
- Fluence Energy LLC (USA), kontrolliert von AES Corporation Inc. und Siemens AG.

AES Corporation Inc. („AES“) und Siemens AG („Siemens“) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Fluence Energy LLC („Fluence Energy“).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- AES ist eine weltweit tätige Elektrizitätsgesellschaft.
- Siemens ist in einer Reihe von Branchen tätig.
- Fluence Energy wird Lösungen zur Energiespeicherung auf Batterien entwickeln und vermarkten.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 229-64301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89**

(2017/C 317/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 17 Absatz 7 der Verordnung (EU) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben <sup>(1)</sup>

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

**„RON DE GUATEMALA“****EU-Nr.: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016**

Sprache der Änderung: Spanisch

**Zwischengeschaltete Stelle**

Name(n) der zwischengeschalteten Stelle(n) MARIO POMARES CABALLERO  
Vollständige Anschrift(en) (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land):  
Calle Canalejas 13 — Ático  
03001 Alicante  
ESPAÑA

Tel. +34 966083900

E-Mail: mpomares@berenguer-pomares.com

**Name der geografischen Angabe**

RON DE GUATEMALA

**Von der Änderung betroffener Spezifikationspunkt**

Sonstiges — Herstellungsverfahren

**Änderung**

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

**Erläuterung der Änderung**

Die Änderung betrifft Nummer 7 der technischen Unterlage (Herstellungsverfahren), genauer gesagt Nummer 7.6 (Reifung).

Es werden lediglich einige unnötige und überflüssige Verweise gestrichen und durch eine allgemeinere und zutreffendere Formulierung ersetzt.

**Geänderte wichtigste Spezifikationspunkte**

Nummer 107 der technischen Unterlage wird wie folgt geändert:

Bisheriger Wortlaut: „In Abhängigkeit von den genannten Gegebenheiten reift der Rum auch in Fässern, in denen zuvor u. a. amerikanischer Whisky, Cognac oder Sherry gelagert wurde. Diese Fässer werden als ‚envinados‘ (weingetränkt) bezeichnet, und durch dieses Vorgehen sollen die im Holz zurückgebliebenen Aroma- und Geschmacksstoffe der genannten Getränke in den Rum übergehen.“

Neuer Wortlaut: „In Abhängigkeit von den genannten Gegebenheiten reift der Rum auch in Fässern, in denen zuvor verschiedene Arten von Weinen oder Spirituosen gelagert wurden. Diese Fässer werden als ‚envinados‘ (weingetränkt) bezeichnet, und durch dieses Vorgehen sollen die im Holz zurückgebliebenen Aroma- und Geschmacksstoffe der genannten Getränke in den Rum übergehen.“

<sup>(1)</sup> ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

Durch die vorgenommene Änderung werden also die Anforderungen an die Reifung unverändert beibehalten. Es wird lediglich der überflüssige Verweis darauf gestrichen, dass die zur Reifung des Rums verwendeten Fässer zuvor für die Reifung von amerikanischem Whisky, Cognac oder Sherry genutzt wurden, da es sich hier — wie bereits erwähnt — lediglich um die Aufzählung von Beispielen handelt (es heißt „u. a.“).

#### WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN

#### „RON DE GUATEMALA“

EU-Nr.: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

#### 1. Name

Ron de Guatemala

#### 2. Kategorie der spirituose

Rum (Kategorie 1 gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008)

#### 3. Beschreibung

Alkoholisches Getränk, das ausschließlich aus Ausgangsstoffen aus Zuckerrohr hergestellt wird.

„Ron de Guatemala“ gibt es in folgenden verschiedenen Sorten:

- Solera: in Weißeichenfässern in großer Höhe gereifter Rum aus frischem Zuckerrohrsaft, dem sogenannten Virgin Sugar Cane Honey.
- Solera Añejo: Blend aus in Weißeichenfässern in großer Höhe gereiften Rums aus Virgin Sugar Cane Honey, Herstellung durch Blendung verschiedener Soleras vor der Flaschenabfüllung.
- Solera Reserva: Blend aus Rums aus Virgin Sugar Cane Honey, die in großer Höhe in Weißeichenfässern reifen, welche durch vorherige Nutzung für andere Erzeugnisse deren Aromen enthalten.
- Solera Gran Reserva: Blend aus Rums aus Virgin Sugar Cane Honey, die in großer Höhe in mindestens zwei verschiedenen Fässerarten reifen, welche durch vorherige Nutzung für verschiedene andere Erzeugnisse deren Aromen enthalten.
- Solera Gran Reserva Especial: Blend aus Rums aus Virgin Sugar Cane Honey, die in großer Höhe in mindestens drei verschiedenen Arten von Weißeichenfässern reifen, welche durch vorherige Nutzung für verschiedene andere Erzeugnisse deren Aromen enthalten.

#### 4. Physikalische, chemische und organoleptische eigenschaften

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen Eigenschaften muss „Ron de Guatemala“ die folgenden organoleptischen und chemischen Anforderungen erfüllen:

##### *Chemische Anforderungen*

Alkoholgehalt: 37,5 bis 50 % vol.

Gesamtgehalt an Kongeneren (einschließlich Acetaldehyd, Essigsäure, Ethylacetat, höhere Alkohole) in Milligramm pro 100 ml wasserfreier Ethylalkohol: mindestens 50.

Gesamtsäuregehalt in Milligramm Essigsäure pro 100 ml wasserfreier Ethylalkohol: höchstens 120.

Methanol in Milligramm pro 100 ml wasserfreier Ethylalkohol: höchstens 280.

##### *Organoleptische Anforderungen*

Aussehen: Transparent und klar, flüssige Konsistenz, reichhaltiger Körper.

Farbe: Abhängig vom Alter von bernsteinfarben und golden bis rötlich.

Aroma: Die Primäraromen stammen aus dem verwendeten Ausgangsstoff, d. h. dem aus Zuckerrohr gewonnenen Virgin Honey. Die Sekundäraromen, die sich während der alkoholischen Gärung bilden, sind durch die Hefe stark wenig ausgeprägt. Die tertiären Aromen bilden sich während des Alterungsprozesses heraus.

Geschmack: Gehaltvoll und weich mit einer Bandbreite von süß bis trocken.

#### 5. Geografisches Gebiet

Das Anbaugebiet des für die Herstellung von „Ron de Guatemala“ verwendeten Zuckerrohrs befindet sich in den beiden am Pazifik gelegenen südlichen Departamentos Retalhuleu und Suchitupéquez. Die Reifung erfolgt in der Stadt Quetzaltenango auf mehr als 2 300 Metern über dem Meeresspiegel.

## 6. Verfahren zur Gewinnung

Die Herstellung des „Ron de Guatemala“ umfasst mehrere Schritte.

Anpflanzung des Zuckerrohrs: Das Zuckerrohr erreicht seine physiologische Reife nach 12 Monaten.

Ernte: Das Zuckerrohr wird von Hand geerntet und zwischen dem Ende der Regenzeit im November und Mai mechanisch eingebracht.

Pressung in Fabriken: Nach dem Schneiden wird das Zuckerrohr innerhalb von höchstens 36 Stunden in Mühlen gepresst. Das Herstellungsverfahren für Virgin Sugar Cane Honey in den Fabriken umfasst mehrere Schritte.

- Zerkleinern: Der Zucker wird durch verschiedene Zerkleinerungstechniken zum Aufbrechen der Zellen aus dem Rohr herausgelöst.
- Pressen in Mühlen: Der Zuckerrohrsaft wird durch wiederholtes Pressen in Mühlen gewonnen.
- Erzeugung des Virgin Sugar Cane Honey: Die Gewinnung des Virgin Sugar Cane Honey erfolgt durch ein Verdunstungsverfahren, durch das das Wasser entzogen und eine hohe Zuckerkonzentration erreicht wird.
- Reinigung: Der Virgin Sugar Cane Honey wird durch Kalkung gereinigt, bei der die Nichtzuckerstoffe ausflocken und sich absetzen.

Gärung: Die Gärung wird durch den Zusatz von Hefe aus der *Saccharomyces-cerevisiae*-Kultur dem Zuckerrohrsaft zugesetzt. Diese Hefekultur wird aus Ananas gewonnen.

Destillation: Der Destillationsvorgang läuft als kontinuierliche Destillation in Destilliersäulen ohne Extraktion ab. Der vergorene Most wird durch Dampf auf den Siedepunkt erhitzt, bei dem Alkohol zu Alkoholdampf wird. Anschließend wird dieser durch Kondensatoren geleitet, wodurch er wieder flüssig wird und roher Rum entsteht.

Reifung: Der Alkoholgehalt wird durch Zusatz von Wasser aus nahegelegenen Quellen auf den gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwert von 60 % reduziert. Danach wird der Rum in Fässern aus amerikanischer oder europäischer Weißeiche gelagert, in denen sich zuvor verschiedene Arten von Weinen oder Spirituosen befanden. Die Fässer werden in Lagern aufbewahrt, die nicht hermetisch verschlossen sind.

Als letzter Schritt erfolgt die Blendung. Die verschiedenen Rums werden vermählt, Wasser wird hinzugefügt, um den Alkoholgehalt zu verringern, und der Blend wird in Holzgefäßen gelagert, damit die Rums ein ausgewogenes Aroma erlangen können.

## 7. Zusammenhang mit dem geografischen gebiet

Die Besonderheit des „Ron de Guatemala“ beruht auf der Kombination zahlreicher Faktoren, die auf die landwirtschaftlichen und ökologischen Verhältnisse sowohl des Anpflanzungsgebiets für das Zuckerrohr als auch des Reifelagers sowie auf die Authentizität des Herstellungsprozesses zurückzuführen sind, in dem sich Natur, Tradition, Kunst und Wissenschaft vereinen.

In dem Anbaugebiet für Zuckerrohr herrschen für die Tropen charakteristische Klimabedingungen mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 26 °C, einer durchschnittlichen relativen Luftfeuchte von 78 % und einer durchschnittlichen Regenmenge von 2 600 bis 3 600 mm jährlich. Dies bewirkt, dass das geerntete Zuckerrohr einen hohen Zuckergehalt aufweist, der für die Gewinnung eines hochkonzentrierten und spritzigen Zuckerrohrsafts bestmöglicher Qualität als Grundlage für die Rumherstellung von entscheidender Bedeutung ist.

Die Lehmböden können viel Feuchtigkeit aufnehmen und begünstigen die Zuckermanreicherung im Zuckerrohr.

Das Reifelager befindet sich in einer Höhe von mehr als 2 400 Metern. Dort herrscht ein kaltes und trockenes Klima, die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei 14,79 °C.

Die Kälte und die geringere Sauerstoffkonzentration in dieser Höhe verlangsamen den chemischen Reifungsprozess, wodurch sich die Aromen und Geschmacksstoffe intensiver herausbilden können.

## 8. Anforderungen aufgrund nationaler rechtsvorschriften

„Ron de Guatemala“ ist im Verzeichnis des geistigen Eigentums Guatemalas als Ursprungsbezeichnung geschützt und erfüllt die gesetzlich geregelten Anforderungen des guatemaltekischen technischen Standards COGUANOR NGO 33011, des Gesetzes über Spirituosen, alkoholische und gegorene Getränke, des Erlasses Nr. 536 des Kongresses der Republik Guatemala sowie der Durchführungsverordnung zum Gesetz über Spirituosen, alkoholische und gegorene Getränke.

**9. Antragsteller**

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL) mit Sitz im Departamento de Guatemala, Anschrift: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

**10. Aufsichtsbehörde**

Das LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA überprüft vor dem Verkauf des betreffenden Erzeugnisses, ob die Vorgaben der technischen Unterlage für die geografische Angabe „Ron de Guatemala“ eingehalten werden.

---

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2017/C 317/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben<sup>(1)</sup>.

EINZIGES DOKUMENT

**„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY“/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI“**

**EU-Nr.: PDO-GB-02090 — 16.11.2015**

**g.U. ( ) g.g.A. ( X )**

**1. Name(n)**

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 Käse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ist ein Hartkäse nach „Caerphilly“-Art, der in Wales aus Milch hergestellt wird, die auf walisischen Bauernhöfen produziert wurde. Der Käse kann aus pasteurisierter oder roher Kuhmilch hergestellt werden; dabei kann entweder biologische oder konventionell erzeugte Kuhmilch verwendet werden. Er ist der einzige heimische Käse von Wales.

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ist ein flacher, runder Käse mit einheitlicher, gleichmäßiger, cremig-weißer Konsistenz. Die Außenseite des Käses ist glatt und intakt und kann eine leicht schimmelige Rinde aufweisen, die zum Verkauf traditionell mit feinen Haferflocken oder Mehl bestäubt wurde. „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ist ein frischer, junger Käse mit mildem, leicht „zitronigem“ Geschmack und einem frischen, anhaltenden Nachgeschmack. Mit zunehmender Reifung wird dieser Geschmack ausgeprägter, voller, bleibt jedoch weiterhin mild. „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ hat ein frisches Käsearoma und eine glatte, feinkörnige, blättrige Konsistenz, die wie bei jedem handwerklichen Erzeugnis geringfügige individuelle Unterschiede aufweist. Der Käse kann jung ab einem Alter von zehn Tagen verzehrt oder bis zu sechs Monate lang gereift werden.

Zusammensetzung von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“

Milch: 97,5 %

Salz: 1-2 %

Lab von Kälbern

Milchkulturen: 0,5 %

Fettgehalt: 45 %-55 % in der Trockenmasse

Trockenmasse: mindestens 55 % bei jüngerem Käse (10 Tage alt)

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ kommt normalerweise als flacher, runder Käse mit einem Gewicht von 2-4 Kilogramm, einem Durchmesser von 20-25 cm und einer Höhe von 6-12 cm in den Handel. Daneben wird er auch in Miniaturform angeboten. Zur Formung wird der Käse von Hand in Formen gegeben. Er wird „nackt“, d. h. nicht in Käseleinen eingebunden, verkauft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Kuhmilch (biologisch oder konventionell erzeugt, unpasteurisiert oder pasteurisiert), hergestellt von Milchbetrieben in Wales

Salz

Lab von Kälbern

Starterkulturen, die Stämme wie *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis* enthalten.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Erzeugungsschritte müssen in dem ausgewiesenen geografischen Gebiet erfolgen:

- Erzeugung der Milch in walisischen Milchbetrieben,
- Ggf. Pasteurisieren der Milch,
- Übertragen der Milch in Käsekessel, Zugabe von Starterkulturen und Lab, Gerinnung der Milch,
- Schneiden der geronnenen Masse, um den Käsebruch von der Molke zu trennen,
- Brühen von Käsebruch und Molke,
- Ableiten der Molke,
- Strukturieren des Käsebruchs,
- Vermahlen und Einfüllen in Formen,
- Pressen,
- Einsalzen in Salzlake - (bei Trockensalzung wird das Salz vor dem Formen zum Käsebruch gegeben und untergemischt),
- Lagern und Reifen des Käses.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Wales

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ gilt als historisch einziger heimischer Käse von Wales, und sein „milder, zitroniger Geschmack“ ist ein anerkannter Begriff, der von internationalen Käsejurys zur Beschreibung dieses Käses verwendet wird.

Der Zusammenhang des geografischen Gebiets und des Erzeugnisses beruht auf den folgenden zwei Schlüsselfaktoren, die zum einzigartigen Geschmack und zu den einzigartigen Eigenschaften des Erzeugnisses beitragen.

- 1) Das Erzeugnis wird aus auf walisischen Bauernhöfen produzierter Milch von Kühen hergestellt, die vorwiegend Wiesenfutter erhalten.
- 2) Besondere Kenntnisse und Fertigkeiten der Erzeuger für die Herstellung von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“. Diese Fertigkeiten wurden seit dem frühen 19. Jahrhundert entwickelt und sind seither mit Wales assoziiert und über Generationen hinweg weitgehend unverändert geblieben.

Boden und Klima des ausgewiesenen Gebiets begründen den Ruf von Wales als eines der weltweit besten Länder für den Grasanbau. Die walisische Landschaft ist durchgehend von Grasland geprägt; Wales weist eine natürliche Eignung zum Grasanbau auf, und die lange Vegetationsperiode ist weitgehend auf das in Wales herrschende Meeresklima zurückzuführen. Diese Fähigkeit und Neigung zum Grasanbau bildeten die Grundlage für die Entwicklung und die Bedeutung der walisischen Milchwirtschaft und Käseproduktion.

Die Niederschlagsmenge ist hoch und gleichmäßig verteilt; im Sommer herrscht nur minimaler Wassermangel und warme, variable südwestliche Golfstromwinde sorgen für günstige Temperaturen. Milchbetriebe kommen jährlich auf eine durchschnittliche Graswachsdauer von 300 Tagen (Down et al. 1981), bei einem potenziellen jährlichen Grasertrag von mehr als 18 Tonnen Trockenmasse pro Hektar (Hopkins et al. 1995). Dank dieser langen Anbausaison können die Kühe im Tiefland bis zu zehn Monate im Jahr natürlich im Freien weiden, und auch während der Stallzeit werden sie überwiegend mit eingelagertem Gras von denselben Weiden gefüttert. Dies gewährleistet, dass ein maximaler Anteil der Milch aus Wiesenfutter stammt, und trägt zu einer einheitlichen Milchqualität für den „Traditional Welsh Caerphilly“ bei.

Wissenschaftlichen Untersuchungen („Profiling Milk From Grass“ Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust) zufolge enthält Milch von Kühen, die mit Gras gefüttert werden, im Vergleich zu der von Tieren, die stärker verarbeitetes Futter erhalten, mehr Omega-3-Fettsäuren, Vitamin E, Beta-Carotin und CLA (konjugierte Linolsäure, eine gesunde Fettsäure). Dies trägt zum Geschmack und zu den Eigenschaften des „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ bei.

Die Geschichte der walisischen Käseherstellung ist damit gleichbedeutend mit der Herstellung des „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ - als einzigem heimischen Käse von Wales. Im 19. Jahrhundert wurden überall in Wales Molkereischulen gegründet, um Käsehersteller auszubilden und die erforderlichen besonderen Fähigkeiten und Kenntnisse weiterzugeben. Aus den Notizen, die sich eine Studentin namens Mari Jones beim Besuch der „fahrenden“ Molkereischule 1927 in Pencoed, Bridgend, machte, geht hervor, dass die Herstellung von traditionellem Caerphilly in vielen Teilen von Südwales verbreitet war.

Die Beschreibung der erwünschten Farbe und Konsistenz sowie des erwünschten Aromas und der organoleptischen Eigenschaften des „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ in den heutigen Spezifikationen entspricht der in den einstigen Unterlagen für die walisischen Molkereischüler. Diese einzigartigen Eigenschaften des Caerphilly wurden 1960 formell in das System der NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and Wholesale Dairymen (Incorporated)) für die Klassifizierung von Butter und Käse aufgenommen. Das 1941 eingeführte System wurde jedoch mittlerweile abgeschafft.

Auch wenn der Käse Mitte des 19. Jahrhunderts in Wales, vorwiegend (aber nicht ausschließlich) in Süd-Wales, hergestellt wurde, war es der Wochenmarkt von Caerphilly, der wegen der hohen Qualität seines Käses Bekanntheit erlangte. Dies war in erster Linie einem gewissen Edward Lewis zu verdanken, der ein Qualitäts- oder Klassifizierungssystem einführte. Alle Käse, die den Qualitätsansprüchen genügten, erhielten den offiziellen runden Gütestempel mit den Worten „Caws Cymru“, „Caws Pur“ und „Genuine Caerphilly Cheese“. In der Mitte des Stempels befand sich ein Bild des Schlosses von Caerphilly. In den Kriegsjahren 1939-45 war die Herstellung von Caerphilly verboten — aufgrund der Rationierung von Käse durften nur lange haltbare Sorten wie Cheddar produziert werden. 1953 wurde das Verbot jedoch aufgehoben und einige Molkereien in Wales nahmen die Herstellung des Caerphilly wieder auf. Im Jahr 1971 wurde in der Molkerei Castle Dairies anlässlich des 700 jährigen Bestehens von Caerphilly Castle ein Caerphilly hergestellt (Western Mail, Samstag, 16. Januar 1971).

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ist ein einzigartiger, handwerklich gefertigter Käse, der in ganz Wales hergestellt wird. Der Käse kann jung ab einem Alter von zehn Tagen verzehrt oder aber bis zu sechs Monate lang gereift werden. Die Reifung verleiht ihm einen ausgeprägteren, volleren, aber noch immer milden Geschmack. Vor der Erfindung moderner Lagermethoden war der gereifte Käse in den kargen Wintermonaten ein wichtiges Grunderzeugnis. Er ist ein nicht in Käseleinen eingebundener, „nackter“ Käse, der traditionell mit Mehl oder Haferflocken bestäubt verkauft wurde. Haferflocken wurden traditionell deshalb verwendet, weil Hafer im nassen, kühlen walisischen Klima besonders gut gedieh.

Die Käseherstellung ist gleichzeitig eine Kunst und eine Wissenschaft und erfordert während des gesamten Prozesses ein hohes Maß an Kunstfertigkeit. Die für die Herstellung von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ erforderlichen Kompetenzen wurden seit dem frühen 19. Jahrhundert entwickelt und sind seither mit Wales assoziiert. Folgende spezifischen Fertigkeiten sind mit der Herstellung von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ verbunden und tragen zum einzigartigen Charakter des Erzeugnisses bei:

- Die Festigkeit des Käsebruchs wird von Hand geprüft. Wenn sich der Käsebruch sauber teilt, ist er bereit für den Schnitt.
- Der Käseschnitt wird mit einem Messer in große Würfel geschnitten. Zum Vergleich: Bei der Herstellung von Cheddar wird er auf die Größe von Reiskörnern zerkleinert. Durch die Verwendung des Messers entsteht ein „sauberer“ Schnitt. Die Käser sind darin geschult, den Käsebruch in große Würfel zu schneiden. Dies ist wichtig, um Fett und Feuchtigkeit im fertigen Produkt zu erhalten, und trägt zur Entstehung eines feuchten, weich-samtigen, texturierten Käsebruchs bei. Der Käser verwendet seine Fertigkeiten, sein Urteilsvermögen und sein geschultes Auge, um die richtige spezifische Konsistenz und Beschaffenheit des Käsebruchs zu identifizieren.
- Die Brühtemperatur von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ist niedriger als die von anderem Hartkäse. Dies hilft auch bei der Aufrechterhaltung des Feuchtigkeitsgehalts im fertigen Käse. Der hohe Feuchtigkeitsgehalt von „Traditional Welsh Caerphilly“ (mindestens 55 % Trockenmasse) trägt zu dem einzigartigen Charakter des Käses bei.

Der Käser führt in allen Phasen des Herstellungsprozesses Säureprüfungen durch, um die Säureentwicklung zu überwachen. Der bei der Käseherstellung erzielte spezifische Säurebereich und Feuchtigkeitsgehalt trägt zur gewünschten Konsistenz und zum Geschmack von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ bei.

Der spezifische Säurebereich und der hohe Feuchtigkeitsgehalt, die niedrige Brühtemperatur und die Länge des Reifeprozesses sind alles Faktoren, die zu diesem sich von anderen Hartkäsen unterscheidenden „milden, zitronigen“ Geschmack beitragen. Diese Faktoren hängen vom Geschick des Käasers während der Herstellung ab.

Nachdem der (geschulte) Käser erkannt hat, dass der Käsebruch die richtige feuchte, weich-samtige Konsistenz hat, wird der Käsebruch in walnussgroße Stücke gebrochen und von Hand in Käseformen gefüllt. Hersteller von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sind in der traditionellen Pressung des Käses geschult, um diesem die erforderliche Größe und Form zu verleihen. „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ist, verglichen beispielsweise mit einem 20 Kilogramm schweren Cheddar, ein relativ kleiner Käse. In der kommerziellen modernen Molkereitechnik wird zum Pressen statt der traditionellen Methode oft Vakuum benutzt. Beim Pressen des „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ wird anfangs nur ein leichter Druck (1,5 bar) ausgeübt; so bleibt die Form des Käses erhalten, ohne dass es zum Verlust von Rahm kommt. Die Kunst des traditionellen Pressens von „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ wird in Wales von einer Generation an die nächste weitergegeben. Es gibt zwei verschiedene Arten von Caerphilly:

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ und Caerphilly. Zwischen beiden bestehen signifikante Unterschiede, die nachfolgend erläutert werden.

1. Präsentation:

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ kommt als flacher, runder Käse mit einem Gewicht von 2-4 Kilogramm, einem Durchmesser von 20-25 cm und einer Höhe von 6-10 cm in den Handel. Er wird „nackt“, d. h. nicht in Käseleinen eingebunden, verkauft. Caerphilly hingegen wird als moderner „Blockkäse“ angeboten. Dieser ist einfach vorzuverpacken und wird meist in Kunststoff verpackt verkauft.

2. Reifung:

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ kann schon ab einem Alter von zehn Tagen verkauft oder aber bis zu sechs Monate lang gereift werden und kann eine leicht schimmelige Rinde aufweisen. Caerphilly wird überwiegend von kommerziellen Molkereien in Blockform hergestellt, im jungen Zustand verzehrt und nicht gereift. Als junger Käse weist er keinen Schimmel auf der Rinde auf. Gereifter „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ hat einen volleren Geschmack, während der Geschmack von Caerphilly in Blockform weniger ausgeprägt ist.

3. Merkmale:

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ hat eine „blättrige“ Konsistenz. Caerphilly Blockkäse hingegen weist eine eher „krümelige“ als „blättrige“ Konsistenz auf. Dies sind anerkannte, von internationalen Käsejury's verwendete Begriffe.

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ lässt sich außerdem mit Gorwydd Caerphilly vergleichen, der ursprünglich in Wales hergestellt wurde, dessen Produktion aber nach Somerset verlegt wurde. Er wird somit nicht in Wales und nicht aus walisischer Milch hergestellt. Außerdem ist Gorwydd Caerphilly zum Verzehr innerhalb von zwei Monaten bestimmt und wird nur aus unpasteurisierter Milch und ausschließlich mit traditionellem Lab hergestellt.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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

---









ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**