

# Επίσημη Εφημερίδα

# C 317

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

### Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

60ό έτος

23 Σεπτεμβρίου 2017

Περιεχόμενα

#### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 317/01

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8297 — GE / Baker Hughes) <sup>(1)</sup> 1

#### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 317/02

Ισοτιμίες του ευρώ ..... 2

#### V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 317/03

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8522 — Avantor/VWR) <sup>(1)</sup> ..... 3

2017/C 317/04

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8555 — AES / Siemens / Fluence Energy / JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> ..... 5

# EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2017/C 317/05	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου ...	6
2017/C 317/06	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων .....	10

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση M.8297 — GE / Baker Hughes)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2017/C 317/01)

Στις 31 Μαΐου 2017 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32017M8297. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

22 Σεπτεμβρίου 2017

(2017/C 317/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1961	CAD	δολάριο Καναδά	1,4675
JPY	ιαπωνικό γιεν	134,01	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,3414
DKK	δανική κορόνα	7,4407	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6336
GBP	λίρα στερλίνα	0,88155	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6093
SEK	σουηδική κορόνα	9,5358	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 352,78
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1588	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,8359
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,8805
NOK	νορβηγική κορόνα	9,3193	HRK	κροατική κούνα	7,4843
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 908,13
CZK	τσεχική κορόνα	26,046	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	5,0117
HUF	ουγγρικό φιορίνι	309,73	PHP	πέσο Φιλιππινών	60,532
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2672	RUB	ρωσικό ρούβλι	68,8885
RON	ρουμανικό λέου	4,5967	THB	ταϊλανδικό μπατ	39,579
TRY	τουρκική λίρα	4,1804	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,7459
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5011	MXN	πέσο Μεξικού	21,2905
			INR	ινδική ρουπία	77,5010

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.8522 — Avantor/VWR)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2017/C 317/03)

1. Στις 15 Σεπτεμβρίου 2017 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου (1).

Η παρούσα γνωστοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

— Avantor, INC. (ΗΠΑ), που ελέγχεται από τη Mew Mountain Capital LLC (ΗΠΑ),

— VWR Corporation (ΗΠΑ).

Η Avantor αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της VWR.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την Avantor: Η Avantor είναι παγκόσμιος προμηθευτής υλικών πολύ υψηλής καθαρότητας, συμπεριλαμβανομένων εργαστηριακών χημικών υλικών για τις βιολογικές επιστήμες και τους τομείς προηγμένης τεχνολογίας.

— για τη VWR: Η VWR είναι παγκόσμιος διανομέας εργαστηριακών προϊόντων και υπηρεσιών. Διανέμει εργαστηριακά χημικά υλικά, αντιδραστήρια, αναλώσιμα και επιστημονικό εξοπλισμό και μέσα, και προσφέρει επώνυμα προϊόντα καθώς και προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας. Η VWR δραστηριοποιείται επίσης στην παρασκευή προϊόντων του τομέα των βιοεπισημών, καθώς και εργαστηριακών χημικών προϊόντων.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να επισημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.8522 — Avantor/VWR

(1) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Ηλ. ταχυδρομείο:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ

+32 229-64301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.8555 — AES / Siemens / Fluence Energy / JV)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2017/C 317/04)

1. Στις 15 Σεπτεμβρίου 2017 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινομένης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- AES Corporation Inc. (Ηνωμένες Πολιτείες),
- Siemens AG (Γερμανία),
- Fluence Energy LLC (ΗΠΑ), που ελέγχεται από την AES Corporation Inc. και τη Siemens AG.

Η AES Corporation Inc. («AES») και η Siemens AG («Siemens») αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της Fluence Energy LLC («Fluence Energy»).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών σε νεοσυσταθείσα εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την AES: η AES είναι επιχείρηση ηλεκτρισμού παγκόσμιας εμβέλειας,
- για τη Siemens: η Siemens δραστηριοποιείται σε σειρά βιομηχανικών τομέων,
- για τη Fluence Energy: οι επιχειρηματικές δραστηριότητες της Fluence Energy θα συνίστανται στην ανάπτυξη και εμπορία λύσεων αποθήκευσης ενέργειας σε συσσωρευτές.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(2)</sup>, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να επισημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

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

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ

+32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 (ο «κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου

(2017/C 317/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 17 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (\*).

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

«RON DE GUATEMALA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Γλώσσα της αίτησης τροποποίησης: Ισπανικά

**Ενδιάμεσος φορέας**

Όνομα/-τα του/των ενδιάμεσου/-ων φορέα/-ων: Mario Pomares Caballero  
Πλήρης/-εις διεύθυνση/-εις (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κώδικας και πόλη, χώρα):  
Calle Canalejas 13, Atico  
03001 Alicante  
ESPAÑA

Τηλ. +34 966083900  
Email: mpomares@berenguer-pomares.com

**Όνομα της γεωγραφικής ένδειξης**

RON DE GUATEMALA

**Επικεφαλίδα των προδιαγραφών που μεταβάλλεται με την τροποποίηση**

Λοιπά – Μέθοδος παραγωγής

**Τροποποίηση**

Τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος που συνεπάγεται τροποποίηση των βασικών προδιαγραφών

**Επεξήγηση της τροποποίησης**

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 7 του τεχνικού φακέλου (μέθοδος παραγωγής), και συγκεκριμένα το σημείο 7.6 (παλαιώση).

Ορισμένες περιττές αναφορές διαγράφηκαν και αντικαταστάθηκαν από άλλο γενικότερο και καταλληλότερο ορισμό.

**Τροποποιημένες βασικές προδιαγραφές**

Το σημείο 107 του τεχνικού φακέλου τροποποιείται ως εξής:

Προηγούμενη διατύπωση: «Επίσης, ανάλογα με τις αναφερόμενες συνθήκες, το ρούμι παλαιώνεται σε βαρέλια τα οποία προηγουμένως περιείχαν προϊόντα όπως αμερικανικό ουίσκι, κονιάκ ή τσέρι. Τα εν λόγω βαρέλια χαρακτηρίζονται ως “envinados” (“εμποτισμένα”) και στόχος της διαδικασίας είναι η μετάδοση των αρωμάτων και των γεύσεων που αφήνουν στο ξύλο τα ποτά».

Νέα διατύπωση: «Επίσης, ανάλογα με τις αναφερόμενες συνθήκες, το ρούμι παλαιώνεται σε βαρέλια τα οποία προηγουμένως περιείχαν διάφορους τύπους οίνων ή άλλα αποσταγμένα ποτά. Τα εν λόγω βαρέλια χαρακτηρίζονται ως “envinados” (“εμποτισμένα”) και στόχος της διαδικασίας είναι η μετάδοση των αρωμάτων και των γεύσεων που αφήνουν στο ξύλο τα ποτά».

(\* ) ΕΕ L 39 της 13.2.2008, σ. 16.



Όπως μπορεί να παρατηρηθεί, η τροποποίηση που πραγματοποιήθηκε διατηρεί τις ίδιες απαιτήσεις σχετικά με τη φάση της παλαιώσης και απαλείφονται μόνον οι περιττές αναφορές στο γεγονός ότι τα βαρέλια στα οποία παλαιώνεται το ρούμι χρησιμοποιήθηκαν προηγουμένως για την παλαιώση αμερικανικού ουίσκι, κονιάκ ή τσέρι, διότι, όπως προαναφέρθηκε, ο κατάλογος αυτός ήταν ενδεικτικός («προϊόντα όπως»).

## ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

## «RON DE GUATEMALA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

## 1. Ονομασία

Ron de Guatemala

## 2. Κατηγορία αλκοολούχου ποτού

Ρούμι (κατηγορία 1 του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008)

## 3. Περιγραφή

Αλκοολούχο ποτό παραγόμενο αποκλειστικά από πρώτες ύλες λαμβανόμενες από σακχαροκάλαμο.

Το προϊόν «Ron de Guatemala» περιλαμβάνει τις ακόλουθες διαφορετικές ποικιλίες ρουμιού:

- Solera: ρούμι από παρθένο μέλι σακχαροκάλαμου παλαιωμένο σε μεγάλο υψόμετρο σε βαρέλια από λευκή δρυ.
- Solera Añejo: μείγμα διαφόρων ρουμιών προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκάλαμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε βαρέλια λευκής δρυός, λαμβανόμενο από την ανάμειξη soleras πριν την εμφιάλωση.
- Solera Reserva: μείγμα διαφόρων ρουμιών προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκάλαμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε βαρέλια λευκής δρυός τα οποία είναι αρωματισμένα λόγω της προγενέστερης χρήσης τους για άλλα προϊόντα.
- Solera Gran Reserva: μείγμα διαφόρων ρουμιών προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκάλαμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε τουλάχιστον δύο τύπους βαρελιών τα οποία είναι αρωματισμένα λόγω της προγενέστερης χρήσης τους για αποθήκευση διαφορετικών προϊόντων.
- Solera Gran Reserva Especial: μείγμα διαφόρων ρουμιών προερχόμενων από παρθένα μέλια σακχαροκάλαμου που έχουν παλαιωθεί σε μεγάλο υψόμετρο σε τουλάχιστον τρεις τύπους βαρελιών λευκής δρυός τα οποία είναι αρωματισμένα λόγω της προγενέστερης χρήσης τους για αποθήκευση διαφορετικών προϊόντων.

## 4. Φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του «Ron de Guatemala» πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες χημικές και οργανοληπτικές απαιτήσεις:

*Χημικές απαιτήσεις*

Αλκοολικός τίτλος: 37,5 % έως 50 % Vol.

Ολική ποσότητα ομοειδών ουσιών (στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η ακεταλδεύδη, το οξικό οξύ, ο οξικός αιθυλεστέρας, οι ανώτερες αλκοόλες) εκφραζόμενη σε mg ανά 100 ml άνυδρης αιθυλικής αλκοόλης: 50 κατ' ελάχιστο όριο.

Ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε mg οξικού οξέος ανά 100 ml άνυδρης αιθυλικής αλκοόλης: 120 κατ' ανώτατο όριο.

Μεθανόλη, σε mg ανά 100 ml άνυδρης αιθυλικής αλκοόλης: 280 κατ' ανώτατο όριο.

*Οργανοληπτικές απαιτήσεις*

Όψη: διαφανής και καθαρή όψη, υγρή σύσταση, πυκνό σώμα.

Χρώμα: εξαρτάται από την ηλικία. Οι αποχρώσεις ποικίλλουν από κίτρινο του κεχριμπαριού και χρυσοκίτρινο έως ερυθρωπό.

Αρωμα: τα πρωτογενή αρώματα προέρχονται από τη χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη, κυρίως το παρθένο μέλι που εξάγεται από το σακχαροκάλαμο. Τα δευτερογενή αρώματα, τα οποία αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης, θυμίζουν έντονα οίνο, λόγω της δράσης των ζυμών. Τα τριτογενή αρώματα αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παλαιώσης.

Γεύση: πλούσια και απαλή γεύση, που ποικίλλει από γλυκιά έως ξηρή.

## 5. Γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή φύτευσης του σακχαροκάλαμου για την παραγωγή του «Ron de Guatemala» βρίσκεται στα νότια διαμερίσματα του Retalhuleu και του Suchitupéquez, τα οποία βρέχονται από τον Ειρηνικό Ωκεανό. Η περιοχή παλαιώσης βρίσκεται στην πόλη του Quezaltenango, σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 2 300 μέτρων.

## 6. Μέθοδος παραγωγής

Η παραγωγή του «Ron de Guatemala» είναι διαδικασία πολλών φάσεων.

Φύτευση του σακχαροκαλάμου: το σακχαροκάλαμο φθάνει σε φυσιολογική ωρίμαση σε ηλικία 12 μηνών.

Συγκομιδή: το σακχαροκάλαμο συγκομίζεται με χειρωνακτικό θέρισμα και μηχανική συλλογή, από τα τέλη της περιόδου των βροχών, τον Νοέμβριο, έως τον Μάιο.

Συμπίεση στις εγκαταστάσεις: μετά τον θέρισμό, τα σακχαροκάλαμα συμπιέζονται σε μύλους εντός 36 ωρών το μέγιστο. Η παραγωγή του παρθένου μελιού σακχαροκαλάμου στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας περιλαμβάνει πολλά στάδια.

— Κατατεμαχισμός: τα σάκχαρα ελευθερώνονται από το σακχαροκάλαμο με χρήση διάφορων τεχνικών κατατεμαχισμού για τη θραύση των κυττάρων.

— Σύνθλιψη σε μύλους: ο χυμός εκχυλίζεται με επαναλαμβανόμενη σύνθλιψη του σακχαροκαλάμου σε μύλους.

— Παραγωγή του παρθένου μελιού σακχαροκαλάμου: το παρθένο μέλι σακχαροκαλάμου λαμβάνεται με διαδικασία εξάτμισης για την αφαίρεση του ύδατος και, επομένως, τη συγκέντρωση των περιεχόμενων σακχάρων.

— Διαύγαση: το παρθένο μέλι σακχαροκαλάμου διαυγάζεται με προσθήκη διαλύματος ασβέστου που προκαλεί κροκίδωση και καθίζηση των ανεπιθύμητων υλών.

Ζύμωση: η εκκίνηση της ζύμωσης επιτυγχάνεται με προσθήκη ζυμών του στελέχους *Saccharomyces Cerevisiae* στο διαυγασημένο υγρό. Το εν λόγω στέλεχος ζύμης λαμβάνεται από ανανά.

Απόσταξη: η διαδικασία απόσταξης εκτελείται σε στήλη συνεχούς απόσταξης, χωρίς εκχύλιση. Το ζυμωμένο γλεύκος θερμαίνεται με ατμό έως το σημείο στο οποίο η αλκοόλη μετατρέπεται σε αλκοολικό ατμό. Αφού περάσει από συμπυκνωτές, υγροποιείται εκ νέου, παράγοντας ακατέργαστο ρούμι.

Παλαίωση: ο αλκοολικός βαθμός μειώνεται στο νόμιμο όριο των 60° με προσθήκη νερού από τις γειτονικές πηγές. Το ρούμι κατόπιν αποθηκεύεται σε βαρέλια από αμερικανική και ευρωπαϊκή λευκή δρυ τα οποία προηγουμένως περιείχαν διάφορους τύπους οίνων ή άλλα αποσταγμένα ποτά. Τα βαρέλια φυλάσσονται σε χώρους αποθήκευσης που δεν είναι ερμητικά κλειστοί.

Το τελευταίο στάδιο είναι η συνένωση. Τα διάφορα ρούμια αναμιγνύονται μεταξύ τους, προστίθεται νερό για να μειωθεί ο αλκοολικός βαθμός και το μείγμα που προκύπτει αποθηκεύεται σε ξύλινα δοχεία ώστε να γίνει το προϊόν πιο ισορροπο.

## 7. Γεωγραφικός δεσμός

Η ιδιαιτερότητα του «Ron de Guatemala» βρίσκεται στον συνδυασμό πολλών παραγόντων που προκύπτουν από τις γεωργικές οικολογικές συνθήκες τόσο της περιοχής φύτευσης των σακχαροκαλάμων όσο και της περιοχής παλαίωσης, αλλά και τον αυθεντικό χαρακτήρα της διαδικασίας παραγωγής, στην οποία συνδυάζονται η φύση, η παράδοση, η τέχνη και η επιστήμη.

Η περιοχή καλλιέργειας του σακχαροκαλάμου εμφανίζει τα τυπικά χαρακτηριστικά των τροπικών κλιμάτων, με μέση ετήσια θερμοκρασία 26°, μέση σχετική υγρασία 78% και μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 2 600 έως 3 600 mm, με αποτέλεσμα την παραγωγή σακχαροκαλάμων με υψηλό επίπεδο σακχάρων, που είναι ουσιώδη για την επίτευξη υψηλής συγκέντρωσης και αναβράζοντος χυμού της βέλτιστης δυνατής ποιότητας για την παραγωγή του ρουμιού.

Τα πηλώδη εδάφη ευνοούν την κατακράτηση υγρασίας και τη συγκέντρωση σακχάρων στο σακχαροκάλαμο.

Η περιοχή παλαίωσης βρίσκεται σε υψόμετρο που υπερβαίνει τα 2 400 μέτρα. Το κλίμα της είναι ψυχρό και ξηρό, με μέση ετήσια θερμοκρασία 14,79°C.

Το ψύχος και τα χαμηλότερα επίπεδα οξυγόνου σε μεγάλο υψόμετρο επιβραδύνουν τη χημική διαδικασία παλαίωσης, που επιτρέπει στα αρώματα και τις γεύσεις να αναπτυχθούν με μεγαλύτερη ένταση.

## 8. Διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας

Το προϊόν «Ron de Guatemala» προστατεύεται ως ονομασία προέλευσης με την καταχώριση του στο Μητρώο Διανοητικής Ιδιοκτησίας της Γουατεμάλας και πληροί τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο Τεχνικό Πρότυπο της Γουατεμάλας COGUANOR NGO 33011, τον νόμο για τα οινοπνευματώδη, αλκοολούχα και ζυμωμένα ποτά, το διάταγμα αριθ. 536 του Κογκρέσου της Δημοκρατίας της Γουατεμάλας και το διάταγμα εφαρμογής του νόμου για τα οινοπνευματώδη, αλκοολούχα και ζυμωμένα ποτά.

**9. Αιτών**

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES, (ANFAL), με καταχωρισμένο γραφείο στο διοικητικό διαμέρισμα της Γουατεμάλα, διεύθυνση Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

**10. Εποπτική αρχή**

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, επιφορτισμένο με την επαλήθευση, πριν από την πώληση του εν λόγω προϊόντος, της συμμόρφωσής του με τον τεχνικό φάκελο της γεωγραφικής ένδειξης «Ron de Guatemala».

---

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2017/C 317/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY» / «TRADITIONAL WELSH CAERFFILI»

Αριθ. ΕΕ: PDO-GB-02090 — 16.11.2015

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

**1. Ονομασία/-ες**

«Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3 Τυριά

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» είναι ένα σκληρό τυρί της κατηγορίας «Caerphilly», το οποίο παρασκευάζεται στην Ουαλία από γάλα που παράγεται σε αγροκτήματα της Ουαλίας. Το τυρί μπορεί να παρασκευάζεται από παστεριωμένο ή νωπό αγελαδινό γάλα και παράγεται με τη χρήση αγελαδινού γάλακτος είτε βιολογικής είτε μη βιολογικής προέλευσης. Είναι το μοναδικό εντόπιο τυρί της Ουαλίας.

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» παράγεται υπό μορφή επίπεδου τυριού στρογγυλού σχήματος με ενιαία σφιχτοδεμένη υπόλευκη υφή. Το εξωτερικό μέρος του τυριού είναι λείο και ακέραιο και ενδέχεται να καλύπτεται από ελαφρύ επίχρισμα ευρωτίας, το οποίο παραδοσιακά πασπαλίζεται με αλεύρι βρώμης ή κοινό αλεύρι όταν διατίθεται προς πώληση. Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» είναι ένα φρέσκο νεαρό τυρί με απαλή και ελαφρώς «λεμονώδη» γεύση και δροσερή επίμονη επίγευση. Αυτό το χαρακτηριστικό εξελίσσεται με την ωρίμαση σε μια εντονότερη, πληρέστερη αλλά πάντα απαλή γεύση. Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» διαθέτει άρωμα φρέσκου τυριού και απαλή, πυκνή και φολιδωτή υφή, η οποία παρουσιάζει επιμέρους μικρές παραλλαγές, όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν παραγόμενο με παραδοσιακές μεθόδους. Το εν λόγω τυρί παρασκευάζεται για να καταναλώνεται φρέσκο από τις πρώτες δέκα κιόλας μέρες ή μπορεί να ωριμάζει για διάστημα έως 6 μηνών.

Σύνθεση των συστατικών του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili»

Γάλα 97,5 %

Αλάτι 1-2 %

Πυτιά

Καλλιέργειες γάλακτος 0,5 %

Περιεκτικότητα σε λίπος: 45-55 % κατά βάρος επί ξηρού

Ξηρά ουσία: τουλάχιστον 55 % για τα νεότερα τυριά (10 ημερών)

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» διατίθεται συνήθως υπό μορφή επίπεδου στρογγυλού τυριού βάρους 2-4 kg, διαμέτρου 20-25 cm και ύψους 6-12 cm, αλλά μπορεί επίσης να παράγεται και σε πολύ μικρό μέγεθος. Το τυρί παίρνει το σχήμα του μετά από τοποθέτηση μέσα σε μήτρες χειρωνακτικά. Πωλείται ως «γυμνό» τυρί, δηλαδή χωρίς περιτύλιγμα.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Αγελαδινό γάλα (βιολογικής ή μη καλλιέργειας, παστεριωμένο ή μη) που παράγεται από γαλακτοκομικές μονάδες οπουδήποτε στην Ουαλία

Αλάτι

Πυτιά

Καλλιέργειες εκκίνησης που περιέχουν στελέχη όπως τα *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* και *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής είναι τα ακόλουθα:

- γάλα παραγόμενο από γαλακτοκομικές μονάδες της Ουαλίας,
- κατά περίπτωση, παστερίωση του γάλακτος,
- το γάλα χύνεται μέσα σε τυροδοχεία και προστίθεται καλλιέργεια εκκίνησης και πυτιά ώστε να αρχίσει να πήζει,
- το πήγμα κόβεται ώστε να απελευθερωθεί το τυρόπηγμα από το τυρόγαλα,
- το τυρόπηγμα και το τυρόγαλα ζεματίζονται,
- αποστράγγιση του τυρόγαλου,
- διαμόρφωση της υφής του τυροπήγματος,
- άλεση του τυροπήγματος και τοποθέτηση σε μήτρες,
- συμπίεση,
- τοποθέτηση σε άλμη – (όταν εφαρμόζεται ξηρό αλάτισμα, το αλάτι προστίθεται και αναμιγνύεται με το τυρόπηγμα πριν από την τοποθέτηση στις μήτρες),
- αποθήκευση και ωρίμαση του τυριού.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Ουαλία.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» έχει τη φήμη ότι είναι παραδοσιακά το μοναδικό εντόπιο τυρί της Ουαλίας και η «ήπια λεμονώδης γεύση» του αποτελεί αναγνωρισμένο όρο που χρησιμοποιείται από κριτές τυριών σε διεθνές επίπεδο για την περιγραφή του συγκεκριμένου τυριού.

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος οφείλεται στους ακόλουθους δύο βασικούς παράγοντες που συμβάλλουν στη μοναδική γεύση και στα μοναδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

- 1) Το προϊόν παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα που παράγεται σε αγροκτήματα της Ουαλίας από αγελάδες των οποίων η διατροφή βασίζεται κυρίως στη χορτονομή.
- 2) Ειδικές γνώσεις και βασικές δεξιότητες των παραγωγών για την παραγωγή του προϊόντος «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili». Οι εν λόγω δεξιότητες έχουν αναπτυχθεί και σχετίζονται με την Ουαλία από τις αρχές του 19ου αιώνα και παρέμειναν σε μεγάλο βαθμό αμετάβλητες επί σειρά γενεών.

Το έδαφος και το κλίμα της οριοθετημένης περιοχής ενισχύει τη φήμη της Ουαλίας ως μίας από τις καλύτερες χώρες του κόσμου για χορτοκαλλιέργεια. Η Ουαλία διαθέτει φυσικό δυναμικό ανάπτυξης της χορτοκαλλιέργειας και η μακρά περίοδος χορτοκαλλιέργειας οφείλεται κυρίως στο ωκεάνιο κλίμα της. Αυτή ακριβώς η ικανότητα και τάση για χορτοκαλλιέργεια αποτέλεσε τον θεμέλιο λίθο για την εξέλιξη και την ανάδειξη της σημασίας του γαλακτοκομικού κλάδου και της τυροκομίας στην Ουαλία.

Οι βροχοπτώσεις είναι άφθονες και καλά κατανεμημένες με ελάχιστη θερινή λειψυδρία και ευνοϊκές θερμοκρασίες χάρη στους θερμούς μεταβαλλόμενους νοτιοδυτικούς ανέμους του ρεύματος του Κόλπου. Οι γαλακτοκομικές μονάδες μπορούν να επιτύχουν περίοδο χορτοκαλλιέργειας 300 ημερών κατά μέσο όρο (Down et al. 1981) με πιθανές ετήσιες αποδόσεις άνω των 18t/dm/ha (Hopkins et al. 1995). Η μακρά αυτή περίοδος χορτοκαλλιέργειας στα πεδινά επιτρέπει στις αγελάδες να βόσκουν στην ύπαιθρο για διάστημα έως και 10 μηνών ανά έτος ενώ, ακόμη και όταν δεν βόσκουν στα βοσκοτόπια, τρέφονται κατά κύριο λόγο με διατηρημένο χόρτο προερχόμενο από τους ίδιους βοσκοτόπους. Αυτό διασφαλίζει τη μεγιστοποίηση της παραγωγής γάλακτος με κατανάλωση χορτονομής και συμβάλλει στην παραγωγή ενός συνεκτικού τύπου γάλακτος, από το οποίο παρασκευάζεται το «Traditional Welsh Caerphilly».

Έχει αποδειχθεί επιστημονικά («Profiling Milk From Grass» Teagasc, Science Foundation Ireland και Dairy Research Trust) ότι οι αγελάδες ελευθέρως βοσκής, εν αντιθέσει προς εκείνες που καταναλώνουν περισσότερο επεξεργασμένες ζωοτροφές, παράγουν γάλα πλουσιότερο σε ωμέγα-3 λιπαρά, βιταμίνη E, β-καροτένιο και CLA (ένα ωφέλιμο λιπαρό οξύ το οποίο ονομάζεται συζευγμένο λινελαϊκό οξύ). Αυτό συμβάλλει στη γεύση και στα χαρακτηριστικά του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili».

Πρόκειται για το μοναδικό εντόπιο τυρί της Ουαλίας και, ως εκ τούτου, η ιστορία της τυροκομίας στην Ουαλία είναι συνυφασμένη με την ιστορία της παρασκευής του τυριού «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili». Κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα ιδρύθηκαν σε ολόκληρη την Ουαλία γαλακτοκομικές σχολές για την εκπαίδευση των τυροκόμων και τη μετάδοση των ειδικών δεξιοτήτων και γνώσεων που απαιτούνται. Σύμφωνα με τις σημειώσεις της σπουδάστριας Mari Jones κατά τη φοίτησή της στην «περιοδούμεσα» γαλακτοκομική σχολή το 1927 στο Pencoed του Bridgend, η παρασκευή του παραδοσιακού τυριού Caerphilly είχε ήδη καθιερωθεί σε πολλές περιοχές της Νότιας Ουαλίας.

Η περιγραφή του επιθυμητού χρώματος, της υφής, του αρώματος και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» στις υφιστάμενες προδιαγραφές είναι ίδια με εκείνη της βιβλιογραφίας που παρέχόταν στους εν λόγω φοιτητές των ουαλικών γαλακτοκομικών σχολών. Τα μοναδικά αυτά χαρακτηριστικά του τυριού Caerphilly ενσωματώθηκαν επίσημα στην έκδοση του 1960 του συστήματος κατάταξης βουτύρου και τυριού της NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated) / Εθνική Ένωση Γαλακτοκομικών Επιχειρήσεων και Γαλακτοκόμων Χονδρικής Πώλησης). Το εν λόγω σύστημα θεσπίστηκε το 1941 αλλά έχει έκτοτε καταργηθεί.

Ιστορικά, μολονότι στα μέσα του 19ου αιώνα το τυρί παραγόταν στην Ουαλία, κυρίως (αλλά όχι αποκλειστικά) στη Νότια Ουαλία, η εβδομαδιαία λαϊκή αγορά της πόλης Caerphilly φημιζόταν ιδιαιτέρως για την πώληση τυριού ποιότητας. Αυτό οφειλόταν κυρίως στον κ. Edward Lewis, ο οποίος ήταν ο εμπνευστής ενός συστήματος ποιότητας ή κατάταξης. Κάθε τυρί που αξιολογούνταν ως καλής ποιότητας σφραγιζόταν με επίσημη στρογγυλή σφραγίδα στην οποία αναγράφονταν οι λέξεις «Caws Cymru», «Caws Pur» και «Genuine Caerphilly Cheese». Η σφραγίδα έφερε στο κέντρο της λογότυπο που απεικόνιζε το Κάστρο του Caerphilly. Η παρασκευή του Caerphilly απαγορεύτηκε κατά την εμπόλεμη περίοδο 1939-45 (όταν σύμφωνα με το πρόγραμμα διανομής τυριού με δελτίο επιτρεπόταν μόνο η παρασκευή τυριών μακράς διάρκειας, όπως το cheddar), αλλά οι απαγορεύσεις έπαψαν να ισχύουν το 1953, οπότε και ξεκίνησε εκ νέου η παρασκευή του τυριού Caerphilly. Το 1971, το τυρί Caerphilly που παραγόταν στο Castle Dairies παρασκευάστηκε για τον εορτασμό της 700ής επετείου του Κάστρου του Caerphilly (εφημερίδα Western Mail Saturday, φύλλο της 16ης Ιανουαρίου 1971).

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» είναι ένα μοναδικό παραδοσιακό τυρί που παρασκευάζεται σε ολόκληρη την Ουαλία. Παρασκευάζεται για να καταναλώνεται φρέσκο από τις πρώτες δέκα κιόλας μέρες, αλλά μπορεί να ωριμάζει ώστε να αποκτά μια πιο έντονη και γεμάτη (αλλά παρά ταύτα ήπια) γεύση. Το ωριμασμένο τυρί αποτελούσε σημαντικό στοιχείο της διατροφής κατά τους χειμερινούς μήνες οπότε και περιοριζόταν η κατανάλωση λίπους, πριν από την υιοθέτηση των σύγχρονων μεθόδων αποθήκευσης. Πρόκειται για τυρί που διατίθεται «γυμνό», δηλαδή χωρίς περιτύλιγμα, και πωλείται κατά παράδοση πασπαλισμένο με κοινό αλεύρι ή αλεύρι βρώμης. Το αλεύρι βρώμης χρησιμοποιείται παραδοσιακά διότι η βρώμη είναι η καλλιέργεια που προσιδιάζει περισσότερο στις καιρικές και ψυχρές κλιματικές συνθήκες της Ουαλίας.

Η τυροκομία είναι εξέχου τέχνη όσο και επιστήμη που απαιτεί συγκεκριμένες δεξιότητες καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής τυριού. Οι βασικές δεξιότητες για την παρασκευή του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» αναπτύχθηκαν και συνδέθηκαν με την Ουαλία ήδη από τις αρχές του 19ου αιώνα. Οι ιδιαίτερες δεξιότητες που συνδέονται με την παρασκευή του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» και οι οποίες συνεισφέρουν στη μοναδικότητα του προϊόντος παρατίθενται στη συνέχεια:

- Έλεγχος της σκληρότητας του τυροπήγματος με το χέρι. Όταν το τυρόπηγμα σπάει σε καθαρά κομμάτια, τότε είναι έτοιμο να κοπεί.
- Τεμαχισμός του τυροπήγματος σε κύβους μεγάλου μεγέθους με μαχαίρι. Συγκριτικά, κατά την παραγωγή του τυριού cheddar, το τυρόπηγμα τεμαχίζεται σε μέγεθος κόκκων ρυζιού. Το κόψιμο με μαχαίρι δίνει «καθαρά» κομμάτια. Οι τυροκόμοι εκπαιδεύονται να κόβουν το τυρόπηγμα σε μεγάλους κύβους, στοιχείο το οποίο είναι σημαντικό για τη διατήρηση του λίπους και της υγρασίας που χρειάζεται το τελικό προϊόν και βοηθά στην παρασκευή ενός τυροπήγματος με υγρή, απαλή και βελούδινη υφή. Ο τυροκόμος χρησιμοποιεί τη δεξιότητα και την κρίση του, και έχει εκπαιδευτεί ώστε να αναγνωρίζει τη σωστή ειδική υφή και «αίσθηση» του τυροπήγματος.
- Η θερμοκρασία ζεματισματος για το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» είναι χαμηλότερη σε σύγκριση με αυτή άλλων σκληρών τυριών, γεγονός το οποίο επίσης βοηθά στη διατήρηση της υγρασίας στο τελικό προϊόν. Η υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία του Traditional Welsh Caerphilly, η οποία είναι τουλάχιστον 55 % επί ξηράς ουσίας, συμβάλλει στη διαμόρφωση των μοναδικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παρασκευής, ο τυροκόμος διενεργεί δοκιμές οξύτητας ώστε να ελέγχεται η ανάπτυξη των οξέων. Το συγκεκριμένο εύρος τιμών οξύτητας και περιεκτικότητας σε υγρασία που επιτυγχάνεται κατά την παρασκευή συμβάλλει στη διαμόρφωση της επιθυμητής υφής και γεύσης του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili».

Σε αντίθεση με άλλα σκληρά τυριά, το συγκεκριμένο εύρος τιμών οξύτητας, η υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, η χαμηλή θερμοκρασία ζεματίσματος και η διάρκεια ωρίμασης του Traditional Welsh Caerphilly αποτελούν το σύνολο των παραγόντων που συμβάλλουν στην «ήπια λεμονώδη» γεύση του και εξαρτώνται από τις βασικές δεξιότητες του τυροκόμου κατά την παραγωγή του τυριού.

Αφότου ο τυροκόμος αναγνωρίσει (χάρη στην εκπαίδευσή του) ότι το τυρόπηγμα έχει αποκτήσει την κατάλληλη υγρή, απαλή και βελούδινη υφή, τότε αυτό κόβεται σε τεμάχια μεγέθους καρδιού και τοποθετείται με τα χέρια σε τυροκομικές μήτρες. Οι τυροκόμοι που παρασκευάζουν το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» εκπαιδεύονται για να μάθουν τις παραδοσιακές μεθόδους συμπίεσης του τυριού ώστε να παράγεται το επιθυμητό μέγεθος και σχήμα. Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» είναι ένα σχετικά μικρό τυρί σε σύγκριση π.χ. με ένα cheddar βάρους 20kg. Αντίθετα, η σύγχρονη εμπορική τυροκομική τεχνολογία χρησιμοποιεί συχνά συμπίεση υπό κενό αντί της παραδοσιακής. Η ελαφρά αρχική πίεση που εφαρμόζεται για το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» (1,5 bar) επιτρέπει τη διατήρηση του σχήματός του χωρίς απώλεια του ανθόγαλου. Η παραδοσιακή μέθοδος συμπίεσης του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» αποτελεί βασική δεξιότητα που μεταβιβάζεται στην Ουαλία από γενιά σε γενιά.

Υπάρχουν δύο είδη τυριού Caerphilly, το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» και το τυρί Caerphilly, με σημαντικές διαφορές μεταξύ τους, οι οποίες περιγράφονται στη συνέχεια.

#### 1. Παρουσίαση:

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» διατίθεται υπό μορφή επίπεδου στρογγυλού τυριού βάρους 2-4 kg, διαμέτρου 20-25 cm και ύψους 6-12 cm. Πωλείται ως «γυμνό» τυρί, δηλαδή χωρίς περιτύλιγμα. Αντιθέτως, το τυρί Caerphilly διατίθεται υπό μορφή σύγχρονου τυριού σε μεμονωμένα τεμάχια, τα οποία είναι δυνατόν να προσυσκευάζονται εύκολα και πωλούνται συνήθως σε πλαστικό περιτύλιγμα.

#### 2. Ωριμότητα:

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» μπορεί να πωλείται ήδη από τις πρώτες δέκα ημέρες, αλλά μπορεί και να ωριμάζει για διάστημα έως έξι μηνών και να καλύπτεται από κρούστα με ελαφρύ στρώμα ευρωτίσσης. Το τυρί Caerphilly, το οποίο είναι κυρίως προϊόν που παράγεται από εμπορικά γαλακτοκομεία σε μεμονωμένα τεμάχια, πωλείται και καταναλώνεται ως νεαρό τυρί, χωρίς να υποβάλλεται σε ωρίμαση. Ως νεαρό τυρί, δεν περιβάλλεται από κρούστα με στρώμα ευρωτίσσης. Το ωριμασμένο «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» έχει πιο γεμάτη και βαθιά γεύση, ενώ η γεύση του Caerphilly σε μεμονωμένα κομμάτια είναι λιγότερο ανεπτυγμένη.

#### 3. Χαρακτηριστικά:

Το «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» έχει «φολιδωτή» υφή. Το Caerphilly σε μεμονωμένα κομμάτια έχει συνήθως περισσότερο «εύθρυπτη» παρά «φολιδωτή» υφή. Οι εν λόγω όροι αποτελούν την αναγνωρισμένη ορολογία που χρησιμοποιούν οι κριτές τυριών σε διεθνές επίπεδο.

Περατέρω σύγκριση του «Traditional Welsh Caerphilly» / «Traditional Welsh Caerffili» μπορεί να γίνει με το Gorwydd Caerphilly, το οποίο παρασκευαζόταν αρχικά στην Ουαλία, αλλά η παραγωγή του έχει πλέον μεταφερθεί στο Somerset. Επομένως, δεν παρασκευάζεται πλέον στην Ουαλία ούτε και φτιάχνεται από ουαλικό γάλα. Επιπλέον, το Gorwydd Caerphilly καταναλώνεται δύο μήνες μετά την παρασκευή του και φτιάχνεται μόνο από μη παστεριωμένο γάλα και με τη χρήση μόνο παραδοσιακής πυτιάς.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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











ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)  
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**