

Euroopa Liidu Teataja

C 317



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

60. aastakäik

23. september 2017

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2017/C 317/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8297 – GE / Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2017/C 317/02	Euro vahetuskurss	2
---------------	-------------------------	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2017/C 317/03	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8555 – AES / Siemens / Fluence Energy / JV) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	5

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2017/C 317/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähistega kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) artikli 17 lõike 6 kohase muutmistaotluse avaldamine	6
2017/C 317/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	10

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8297 – GE / Baker Hughes)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2017/C 317/01)

31. mail 2017 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8297 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾**22. september 2017**

(2017/C 317/02)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,1961	CAD	Kanada dollar	1,4675
JPY	Jaapani jeen	134,01	HKD	Hongkongi dollar	9,3414
DKK	Taani kroon	7,4407	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6336
GBP	Inglise nael	0,88155	SGD	Singapuri dollar	1,6093
SEK	Rootsi kroon	9,5358	KRW	Korea vonn	1 352,78
CHF	Šveitsi frank	1,1588	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,8359
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,8805
NOK	Norra kroon	9,3193	HRK	Horvaatia kuna	7,4843
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 908,13
CZK	Tšehhi kroon	26,046	MYR	Malaisia ringit	5,0117
HUF	Ungari forint	309,73	PHP	Filipiini peeso	60,532
PLN	Poola zlott	4,2672	RUB	Vene rubla	68,8885
RON	Rumeenia leu	4,5967	THB	Tai baat	39,579
TRY	Türgi liir	4,1804	BRL	Brasiilia reaal	3,7459
AUD	Austraalia dollar	1,5011	MXN	Mehhiko peeso	21,2905
			INR	India ruupia	77,5010

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8522 – Avantor/VWR)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2017/C 317/03)

1. 15. septembril 2017 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Avantor, INC. (USA), mille üle ettevõtjal Mew Mountain Capital LLC (USA) on valitsev mõju,
- VWR Corporation (USA).

Avantor omandab VWRi üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Avantor: Avantor on ülipuhaste materjalide ülemaailmne tarnija, sealhulgas tarnib ta laborikemikaale bioteaduste ja arenenud tehnoloogiasektorite jaoks;
- VWR: VWR on laboritoodete ja -teenuste ülemaailmne levitaja. Ta levitab laborikemikaale, reaktiive, laboritarbeid ja teadusaparatuuri ning pakub nii tootja kui ka jaemüüja kaubamärgiga tooteid. VWR tegeleb ka bioteaduses vajalike toodete ja laborikemikaalide valmistamisega.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

E-post:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks:

+32 22964301

Postiaadress:

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8555 – AES / Siemens / Fluence Energy / JV)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2017/C 317/04)

1. 15. septembril 2017 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- AES Corporation Inc. (Ameerika Ühendriigid),
- Siemens AG (Saksamaa),
- Fluence Energy LLC (Ameerika Ühendriigid), mille üle on valitsev mõju ettevõtjatel AES Corporation Inc. ja Siemens AG.

Ettevõtjad AES Corporation Inc. („AES“) ja Siemens AG („Siemens“) omandavad ettevõtja Fluence Energy LLC („Fluence Energy“) üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- AES: üleilmne energiaettevõtja,
- Siemens: tegutseb mitmes tööstusvaldkonnas.
- Fluence Energy: majandustegevus hõlmab energia akudesse salvestamise lahendusi.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks:

+32 22964301

postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) artikli 17 lõike 6 kohase muutmistaotluse avaldamine

(2017/C 317/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 7

GEOGRAAFILISE TÄHISE TEHNILISE TOIMIKU MUUTMISE TAOTLUS

„RON DE GUATEMALA“

ELi nr: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016

Muutmise taotluse keel – hispaania

Vahendaja

Vahendaja(te) nimi/nimed: Mario Pomares Caballero
Täielik(ud) aadress(id) (majanumber, tänav, asula, sihtnumber, riik):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel +34 966083900
e-post: mpomares@berenguer-pomares.com

Geograafilise tähise nimi

RON DE GUATEMALA

Spetsifikaadi osa, mida muudatus puudutab

Muu – tootmismeetod

Muudatus

Toote spetsifikaadi muutmine, mis nõuab peamiste spetsifikaatide muutmist

Selgitused muudatuste kohta

Muudatus käsitleb tehnilise toimiku punkti 7 (tootmismeetod), täpsemalt punkti 7.6 (laagerdumine).

Jäetakse välja tarbetud ja üleliigsed viited ning asendatakse need üldisemate ja asjakohasemate määratlustega.

Muudetud peamised spetsifikaadid

Tehnilise toimiku punkti 107 muudetakse järgmiselt.

Varasem sõnastus: „Olenevalt nimetatud tingimustest pannakse rumm laagerduma vaatisse, milles on varem hoitud muu hulgas selliseid tooteid nagu Ameerika viski, konjak või šerri. Selliseid rumme nimetatakse maitsestatud rummideks ja seda tehakse eesmärgiga tuua esile aroomid ja maitse, mille eespool nimetatud joogid on puidusse jätanud“.

Uus sõnastus: „Olenevalt nimetatud tingimustest pannakse rumm laagerduma vaatisse, milles on varem hoitud eri liiki veine ja muid piiritusjooke. Selliseid rumme nimetatakse maitsestatud rummideks ja seda tehakse eesmärgiga tuua esile aroomid ja maitse, mille eespool nimetatud joogid on puidusse jätanud“.

⁽¹⁾ ELT L 39, 13.2.2008, lk 16.

Tehtud muudatuses säilitatakse samad nõuded seoses laagerdumisetapiga ja välja jäetakse üksnes üleliigsed viited asjaolule, et rummi laagerdamiseks kasutatavaid vaate kasutati eelnevalt Ameerika viski, konjaki või šerri säilitamiseks, kuna, nagu eespool osutatud, kõnealune loetelu oli vaid näitlik (seal oli kirjas „muu hulgas“).

PEAMISED SPETSIFIKAADID

„RON DE GUATEMALA“

ELi nr: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

1. Nimetus

„Ron de Guatemala“

2. Piiritusjoogi kategooria

Rumm (määruse (EÜ) nr 110/2008 II lisa 1. kategooria)

3. Kirjeldus

Alkohoolne jook, mis on toodetud üksnes suhkruroost saadud toorainest.

Toode „Ron de Guatemala“ hõlmab järgmisi rummikategooriaid.

- Solera: esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rumm, mis on laagerdunud kõrgel mägedes valge tamme vaatides.
- Solera Añejo: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud ning kõrgel mägedes valge tamme vaatides laagerdunud rummidest (*solera*), mis segatakse kokku vahetult enne pudelisse villimist.
- Solera Reserva: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rummidest, mis on laagerdunud kõrgel mägedes valge tamme vaatides, millel on juures varem neis hoitud muu toote maitse.
- Solera Gran Reserva: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rummidest, mis on laagerdunud kõrgel mägedes vähemat kaht liiki vaatides, millel on juures varem neis hoitud muu toote maitse.
- Solera Gran Reserva Especial: segu esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadist valmistatud rummidest, mis on laagerdunud kõrgel mägedes vähemat kolme liiki valgest tammest vaatides, millel on juures varem neis hoitud muu toote maitse.

4. Füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused

Rummi „Ron de Guatemala“ füüsikalised ja keemilised omadused peavad vastama järgmistele organoleptilistele ja keemilistele nõuetele.

Keemilised nõuded

Alkoholisaldus: 37,5 kuni 50 mahuprotsenti.

Aromaatsete ühendite (sealhulgas atseetaldehüüd, äädikhape, etüületanaat, kõrgemad alkoholid) kogusumma väljendatuna milligrammides 100 ml veevaba etüülalkoholi kohta: rohkem kui 50 või sellega võrdne.

Koguhappesus väljendatuna äädikhappe milligrammides 100 ml veevaba etüülalkoholi kohta: mitte rohkem kui 120.

Metanool väljendatuna milligrammides 100 ml veevaba etüülalkoholi kohta: mitte rohkem kui 280.

Organoleptilised nõuded

Välimus: läbipaistev ja selge välimus, tiheda konsistentsiga vedelik.

Värvus: vanusest olenevalt merevaigukollasest kuld kollase ning punakani.

Aroom: esmane aroom tuleneb kasutatud toormaterjalist, nimelt esimese pressi suhkruroomahlast. Teisene aroom, mis areneb välja alkoholi käärimisel on pärmiseente toime mõjul tugevalt veinialkoholine. Kolmanda taseme aroom kujuneb välja laagerdumise käigus.

Maitse: peen ja mahe maitse ulatub magusast kuivani.

5. Geograafiline piirkond

Rummi „Ron de Guatemala“ tootmiseks kasutatava suhkruroo kasvatuspiirkond asub Vaikse ookeaniga piirnevates lõunapoolsetes Retalhuleu ja Suchitepéquezi departemangudes. Laagerdumispiirkond asub Quetzaltenango linnas, rohkem kui 2 300 meetrit üle merepinna.

6. Tootmismeetod

Rummi „Ron de Guatemala“ tootmine hõlmab mitut etappi.

Suhkruroo kasvatamine: suhkruroogu loetakse füsioloogiliselt valminuks alates 12. kuust.

Saagikoristus: suhkruroogu lõigatakse käsitsi ja korjatakse mehhaaniliselt pärast vihmaperioodi lõppu novembrist kuni maini.

Pressimine töötlemisettevõttes: pärast korjamist pressitakse suhkruroog 36 tunni jooksul pressimismasinas. Esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadi tootmine hõlmab töötlemisettevõttes mitu etappi.

— Purustamine: suhkrud eraldatakse varre küljest, kasutades selleks eri purustamistehnikaid, mis aitavad rakke lõhustada.

— Pressimine pressimismasinas: mahla eraldumiseks lastakse roog pressimismasinast mitu korda läbi.

— Esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadi tootmine: esimese pressi suhkruroomahla kontsentraadi saamiseks aurutatakse vesi mahlast välja ning selle tulemusel tekib suure suhkrusisaldusega kontsentraat.

— Puhastamine: esimese pressi suhkruroomahla kontsentraati puhastatakse lubjaga töötlemisel helvestamise ja dekanteerimise teel.

Kääritamine: käärimisprotsessi käivitamiseks lisatakse suhkruroomahlale pärmiseened (*Saccharomyces cerevisiae*), mida saadakse ananassist.

Destilleerimine: destilleerimisprotsess toimub pideva jadana ilma ekstraheerimiseta. Käärinud virret kuumutatakse auru abil kuumuseni, mil alkohol muutub alkoholiauruks. Jahutist läbi juhitud muutub alkoholiaur uuesti vedelikuks ja nii saadaksegi toorrumm.

Laagerdumine: samas piirkonnas asuvate allikate vett lisades vähendatakse alkoholi kangust kuni seadusega lubatud 60 kraadini. Seejärel pannakse rumm laagerduma Ameerika ja Euroopa valge tamme vaatidesse, milles on varem hoitud eri liiki veine ja muid piiritusjooke. Vaate hoitakse ladudes, mis ei ole hermeetiliselt suletud.

Viimane etapp on kokku segamine. Eri sorti rummid segatakse kokku, lisades vett, et vähendada alkoholi kangust ning saadud segu pannakse seisma puidust mahutitesse, mis aitavad saavutada rummi vajaliku tasakaalu.

7. Geograafiline seos

Rummi „Ron de Guatemala“ eripära on seotud mitme teguri kombinatsiooniga: suhkruroo kasvatus- ja laagerdumispirkonna põllumajanduslikud ja ökoloogilised tingimused ning kogu tootmisprotsessi algupärane iseloom seob ühte looduse, traditsioonid, valmistamiskunsti ja teaduse.

Suhkruroo kasvatuspiirkond on troopilisele kliimale iseloomulike omadustega, kus aasta keskmine temperatuur on 26 °C, keskmine suhteline õhuniiskuse 78 % ja aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 2 600 kuni 3 600 mm. Sellistes tingimustes kasvava suhkruroo suhkrusisaldus on kõrge, mis võimaldab saada rummi tootmiseks parimat suhkruroomahla, mille kontsentratsioon on kõrge ja suhkrud lahustuvad hästi.

Hästi niiskust hoidvad savimullad soodustavad suhkru kontsentratsiooni suhkruroos.

Laagerdumispirkond asub kõrgemal kui 2 400 meetrit üle merepinna. Sealne kliima on jahe ja kuiv, aasta keskmine temperatuur on 14,79 °C.

Sellisele kõrgusele omane jahedus ja vähene hapnikusisaldus õhus aeglustab keemilist laagerdumisprotsessi ning tänu sellele kujunevad joogis välja väga intensiivsed lõhna- ja maitseomadused.

8. Riiklike õigusaktide kohased nõuded

Rumm „Ron de Guatemala“ on kantud kaitstud päritolunimetuseks Guatemala intellektuaalse omandi kaitse registrisse ja vastab nõuetele, mis on sätestatud Guatemala tehnilise standardiga COGUANOR NGO 33011, piiritus-, alkoholi- ja kääritatud jookide seadusega, Guatemala Vabariigi kongressi dekreediga nr 536 ning piiritus-, alkoholi- ja kääritatud jookide seaduse rakendusmäärusega.

9. Taotleja

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES, (ANFAL), mille registrijärgne asukoht Guatemala departemangus on järgmine: Km. 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Kontrolliasutus

Laboratorio Nacional de Salud de Guatemala kontrollib, kas geograafilist tähist „Ron de Guatemala“ kandev rumm vastab müügile andmisel tehnilisele toimikule.

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2017/C 317/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY“ / „TRADITIONAL WELSH CAERFFILI“

ELi nr: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ tähistatakse Caerphilly-tüüpi kõva juustu, mis on Walesis toodetud Walesi põllumajandusettevõtetest saadud piimast. Pastöriseeritud või toorlehmapiimast tehtud juustu valmistamiseks võib kasutada mahe- või muud kui mahepiima. See on Walesi ainuke kohalik juust.

Lameda ümmarguse kujuga toode „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on ühtlaselt püsiva kreemikasvalge tekstuuriga juust. Juustu pealispind on sile ja terve, kergelt hallitusega kaetud kattekihile puistati möödunud aegadel müümisel peenikest kaera- või nisujahu. Värske noor juust „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on maheda, veidi sidruni meenutava maitse ja värske püsiva järelmaitsega. Laagerdumise käigus kujuneb juustu maitse, mis muutub üha tugevamaks ja täidlasemaks, aga püsib endiselt mahe. Toode „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on värske juustulõhna ning sileda, tihke ja kihilise tekstuuriga, milles võib olla üksikuid väikeseid kõrvalekaldeid nagu igas käsitööstuslikus tootes. Juustu võib süüa pärast 10-päevast laagerdumist või lasta tootel valmida kuni kuue kuu jooksul.

„Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ koostis:

piim 97,5 %

sool 1–2 %

laap

piimakultuurid 0,5 %

rasvasisaldus: 45–55 % (kuivaines)

kuivainet: nooremate (10 päeva laagerdunud) juustude puhul vähemalt 55 %.

Toodet „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ turustatakse tavaliselt lameda ümmarguse juustukettana, mille kaal on 2–4 kg, läbimõõt 20–25 cm ja ketta kõrgus 6–12 cm; toodetakse ka minijuustukettaid. Juustule antakse kuju käsitsi vormidesse vajutades. Turustatakse katteta (st kangaga katmata) toodet.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. Sõöt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Lehmapiim (mahe- või muu kui mahepiim, pastöriseerimata või pastöriseeritud), mis on toodetud piimataludes kõikjal Walesis,

sool,

laap,

selliseid tüvesid nagu *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* ja *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis* sisaldavad starterkultuurid.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised.

- Piima tootmine Walesi piimataludes.
- (Vajaduse korral piima pastöriseerimine).
- Piima valamine juustutõrtesse, starterkultuuride ja laabi lisamine ning piima kalgendumine.
- Kalgendi lõikamine juustumassi vadakust eraldamiseks.
- Juustumassi ja vadaku kuumutamine.
- Vadaku nõrutamine.
- Juustumassi tekstuuri kujunemine.
- Hakkimine ja vormimine.
- Pressimine.
- Soolvees leotamine (kuivsoolamise puhul lisatakse sool segades juustumassile enne vormimist).
- Juustuketaste ladustamine ja laagerdumine.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Walesi region.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toode „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on ajalooliselt Walesi ainuke kohalik juust, mille „mahe sidrunimaitse“ on rahvusvaheliste juustukohtunike kasutatav tunnustatud termin selle erilise juustu omaduste kirjeldamiseks.

Seos geograafilise piirkonna ja toote vahel on tingitud kahest konkreetsest põhiaspektist, mis soodustavad toote ainulaadse maitse ja omaduste kujunemist.

- 1) Juustu toodetakse Walesi põllumajandusettevõtetes peetavate, peamiselt koresöödaga söödetud lehmade piimast.
- 2) Toode „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ valmistamisel läheb tootjatel vaja erilisi teadmisi ja põhioskusi. Põlvkondade jooksul peaaegu muutumatuna püsinud oskusteadmistele pandi alus ja neid seostatakse Walesiga alates 19. sajandi algusest.

Walesi kui maailma ühe parima rohumaapiirkonna mainet toetavad määratletud geograafilise piirkonna mulla- ja kliimatingimused. Walesi ilmastik mõjutab rohttaimede kasvu ning kasvuperioodi pikkusele avaldab eelkõige mõju seal valitsev mereline kliima. Tänu Walesi mulla- ja kliimatingimustele kasvab seal rohi, mis on Walesi piima- ja juustutööstuse arengu ja tähtsuse alus.

Kuna ühtlaselt jaotunud sademeid on rohkelt, ei esine mullas suvist veepuudust. Temperatuurid on soodsad tänu Golfi hoovuse alal tekkivale soojale edelatuulele. Piimafarmide rohukasvuperiood on keskmiselt 300 päeva aastas (Down et al. 1981) ning aastane rohusaagikus üle 18 t/dm/ha (Hopkins et al. 1995). Tänu lausksmaal kestvale pikale rohukasvuperioodile saab lehma karjamaal karjatada aastas kuni 10 kuud. Kui lehmad ei ole karjamaal, siis söödetakse neid valdavalt samalt karjamaalt pärit heinaga. Sellega tagatakse söödast oleneva piimatootluse suurendamine ja „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ valmistamiseks vajaliku sobivat liiki piima tootmine.

Teaduslikult on tõestatud („Profiling Milk From Grass“ Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust), et vastandina töödeldud söödaga söödud lehmade piimale sisaldab karjamaal karjatatud lehmade piim rohkem oomega 3 rasvhappeid, vitamiini E, beetakaroteeni ja CLAd (kasulik rasvhape nimetusega konjugeeritud linoolhape). See asjaolu aitab kaasa „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ maitse ja omaduste kujunemisele.

Caerphilly-juust on ainuke Walesi kohalik juust, mistõttu Walesi juustuvalmistamise ajalugu tähendab ühtlasi toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ saamislugu. 19. sajandi jooksul asutati kogu Walesis piimanduskoole, et koolitada juustumeistreid ning anda neile edasi erilisi oskusi ja vajalikke teadmisi. Pencoedis (Bridgend) 1927. aastal toimunud niinimetatud rändpiimanduskoolis osalenud üliõpilase Mari Jonesi üleskirjutistest nähtub, et traditsioonilise Caerphilly-juustu valmistamine oli Lõuna-Walesi paljudes piirkondades kindlalt juurdunud.

Toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ soovitud värvuse, tekstuur, lõhna ja organoleptiliste omaduste kirjeldused on praeguses tootespetsifikadis samad nagu Mari Jonesi kaasaegsete üliõpilaste kirjutatud dokumentides. Caerphilly-juustu ainulaadsete omaduste kirjeldused lisati ametlikult ühinenud meiereiomanike ja hulгимүүгига tegelevate meierite riikliku assotsiatsiooni (NACEPE) kehtestatud või ja juustu liigitamiskava 1960. aasta versiooni. Kõnealune kava kehtestati 1941. aastal, aga on hiljem lõpetatud.

Möödanikust on teada, et kuigi 19. sajandi keskel tehti juustu Caerphilly piirkonnas ja kogu Lõuna-Walesis, peeti iganädalast turgu Caerphilly linnas, mis sai tuntuks kvaliteetjuustu müügikohana. El kõige toimus see tänu Edward Lewisele, kes pani aluse juustu kvaliteedi/liigitussüsteemile. Kõigile kvaliteetseks tunnistatud juustudele oli lubatud lüüa ametlik ringikujuline tempel sõnadega „Caws Cymru“, „Caws Pur“, ja „Genuine Caerphilly Cheese“. Templi keskel oli Caerphilly lossi kujutav logo. Caerphilly-juustu valmistamine oli keelatud sõja ajal (1939–1945), kui juustu normimise tõttu oli võimalik valmistada üksnes selliseid pika säilitusajaga juuste nagu cheddar. Piirangud tühistati 1953. aastal ja Caerphilly-juustu hakati uuesti valmistama. 1971. aastal valmistati Caerphilly-juustu meiereis Castle Dairies (Caerphilly piirkonnas asuv juustukoda) erikingitusena Caerphilly lossi 700. aastapäeva puhul (päevaleht Western Mail, laupäev, 16.1.1971).

Toode „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on ainulaadne käsitöönduslik juust, mida valmistatakse kogu Walesi piirkonnas. Juustu võib süüa pärast 10-päevast laagerdumist või lasta tootel valmida kuni tugevama täidlasema (aga samas maheda) maitse kujunemiseni. Laagerdunud juust oli oluline toidusedeli täiendus kasinatel talvekuudel enne kaasaegsete säilitustavade kasutusele võtmist. „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on katteta (st kangata katmata) juust, millele müümisel puistati peenikest nisu- või kaerajahu. Traditsiooniliselt kasutati selleks kaerajahu, sest kaer on põllukultuur, mida saab kasvatada Walesi külmemates ilmastikutingimustes.

Juustuvalmistamine on nii kunst kui ka teadus, mis nõuab oskusi kogu juustuvalmistamise protsessi vältel. Toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ valmistamise oskusteadmistele pandi alus ja neid seostatakse Walesiga alates 19. sajandi algusest. Toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ valmistamisega seotud konkreetsed oskused, millele aidatakse kaasa juustu ainulaadsete omaduste kujunemisele, on järgmised:

- käega juustumassi tiheduse proovimine. Kui juustumass lõheneb, on see lõikamisvalmis;
- juustumass lõigatakse noaga suurteks kuubikuteks. Seevastu cheddari juustu valmistamisel lõigatakse juustumass riisitera suurusega tükkideks. Noaga lõikamisel tekib nn puhas lõige. Juustutootjaid on koolitatud lõikama juustumassi suurteks kuubikuteks, mis on oluline lõpptootes rasva ja niiskuse säilimise jaoks ning võimaldab toota niiske, pehmelt sametise tekstuuriga juustumassi. Juustutootja kasutab oskusi, hinnangut ja on koolitatud nii, et teha kindlaks juustumassi õige ja eripärane tekstuur ning seda n-ö tunnetada;
- toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ kuumutamistemperatuur on madalam kui muudel kõvadel juustudel – sellega soodustatakse samuti lõpptootes niiskusesisalduse säilimist. Toode „Traditional Welsh Caerphilly“ on ainulaadsete omadustega tänu suurele niiskusesisaldusele (vähemalt 55 % kuivainet).

Juustuvalmistamisprotsessi kõigi etappide jooksul võtab juustumeister happesuse kontrollimiseks vastavaid proove. Juustuvalmistamise käigus tekkinud erinev happesuse tase ja niiskusesisaldus aitavad kaasa toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ soovitud tekstuuride ja maitse kujunemisele.

Erinevalt muudest kõvadest juustudest on toote „Traditional Welsh Caerphilly“ erinev happesuse tase, suur niiskusesisaldus, madal kuumutamistemperatuur ja laagerdumisaeg. Need tegurid, millega panustatakse selle juustu „mahedat sidrunit meenutavasse“ maitsele ja mida juustumeister oma põhioskuste alusel jälgib juustuvalmistamise käigus.

Pärast seda, kui juustumeister on (tänu väljaõppes omandatud oskustele) kindlaks teinud, et juustumass on saavutanud nõuetele vastava, niiske ja pehme sametise tekstuuride, lõigatakse nimetatud mass Kreeka pähkli suurusteks tükkideks ja tõstetakse käega juustuvormidesse. Toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ valmistajad koolitatakse spetsiaalselt ka selleks, et nad juustu traditsiooniliselt pressides oskaksid sellele anda nõutava suuruse ja kuju. Võrreldes näiteks 20 kg cheddari juustuga on „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ suhteliselt väike juust. Erinevalt traditsioonilisest pressimisest kasutatakse kaasaegses kaubanduslikus juustutehnoloogias pigem vaakumit. Toote „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ puhul kasutatava kerge esmase pressimisega (1,5 bar) saab juustule kuju anda, ilma et seejuures tekiks koorekadu. Juustu „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ traditsioonilise pressimise põhioskust on Walesis põlvest põlve edasi antud.

Caerphilly-tüüpi juustu on kahte liiki – „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ ja Caerphilly-juust, mille olulised erinevused on järgmised.

1. Pakkumine

Juustu „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ pakutakse tavaliselt lameda ümmarguse juustukettana, mille kaal on 2–4 kg, läbimõõt 20–25 cm ja ketta kõrgus 6–12 cm. Turustatakse katteta (st kangaga katmata) toodet. Caerphilly-juustu pakutakse aga nüüdisaegsete juustuplokkidena, mida on lihtne pakendada ja mida tavaliselt müüakse plastpakendis.

2. Laagerdumisaeg

Toodet „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ võib müüa pärast 10-päevast laagerdumist, aga toodet võib lasta laagerduda kuni kuus kuud; laagerdunud juustu kate võib olla kergelt hallitanud. Peamiselt kaubanduslikes juustutööstustes plokkidena toodetavat Caerphilly-juustu müüakse ja tarbitakse noore, laagerdumata juustuna. Kuna see on noor juust, ei ole selle kate hallitanud. Erinevalt plokkidena toodetava Caerphilly-juustu vähesel määral eristatavast maitsest on laagerdunud juust „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ täidlas ja tugeva maitsega.

3. Omadused

Juust „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ on kihilise tekstuuriga. Plokkidena toodetava Caerphilly-juustu tekstuur on pigem pude kui kihiline. Need mõisted on rahvusvaheliste juustukohtunike kasutatavad tunnustatud mõisted.

Toodet „Traditional Welsh Caerphilly“ / „Traditional Welsh Caerffili“ võib võrrelda juustuga „Gorwydd Caerphilly“, mida algselt toodeti Walesis, aga siis viidi tootmine üle Somerseti krahvkonda. Seega ei valmistata kõnealust juustu enam Walesis ega kasutata selleks Walesis toodetud piima. Lisaks sellele laagerdatakse juustu „Gorwydd Caerphilly“ tarbimiseks kaks kuud; selle valmistamiseks kasutatakse ainult pastöriseerimata piima ja traditsioonilist laapi.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

