



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2017/C 317/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.8297 — GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2017/C 317/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

V *Avis*

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2017/C 317/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8522 — Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5

AUTRES ACTES

Commission européenne

2017/C 317/05	Publication d'une demande de modification en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil	6
2017/C 317/06	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	10

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.8297 — GE/Baker Hughes)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 317/01)

Le 31 mai 2017, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32017M8297.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

22 septembre 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1961	CAD	dollar canadien	1,4675
JPY	yen japonais	134,01	HKD	dollar de Hong Kong	9,3414
DKK	couronne danoise	7,4407	NZD	dollar néo-zélandais	1,6336
GBP	livre sterling	0,88155	SGD	dollar de Singapour	1,6093
SEK	couronne suédoise	9,5358	KRW	won sud-coréen	1 352,78
CHF	franc suisse	1,1588	ZAR	rand sud-africain	15,8359
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8805
NOK	couronne norvégienne	9,3193	HRK	kuna croate	7,4843
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 908,13
CZK	couronne tchèque	26,046	MYR	ringgit malais	5,0117
HUF	forint hongrois	309,73	PHP	peso philippin	60,532
PLN	zloty polonais	4,2672	RUB	rouble russe	68,8885
RON	leu roumain	4,5967	THB	baht thaïlandais	39,579
TRY	livre turque	4,1804	BRL	real brésilien	3,7459
AUD	dollar australien	1,5011	MXN	peso mexicain	21,2905
			INR	roupie indienne	77,5010

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.8522 — Avantor/VWR)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2017/C 317/03)

1. Le 15 septembre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Avantor, INC. (États-Unis), contrôlée par Mew Mountain Capital LLC (États-Unis),
- VWR Corporation (États-Unis).

Avantor acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de VWR.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Avantor: Avantor est un fournisseur mondial de matériaux d'ultra-haute pureté, comprenant des produits chimiques de laboratoire pour les secteurs des sciences du vivant et de la technologie avancée.
- VWR: VWR est un distributeur mondial de produits et de services de laboratoire. Elle commercialise des produits chimiques de laboratoire, des réactifs, des matières consommables, ainsi que des équipements et instruments scientifiques, aussi bien sous marque de producteur que de distributeur. VWR est également spécialisée dans la fabrication de produits liés aux sciences du vivant et de produits chimiques de laboratoire.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.8522 — Avantor/VWR

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopie ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Adresse électronique:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 229-64301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2017/C 317/04)

1. Le 15 septembre 2017, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- AES Corporation Inc. (États-Unis),
- Siemens AG (Allemagne),
- Fluence Energy LLC (États-Unis), contrôlée par AES Corporation Inc. et Siemens AG.

AES Corporation Inc. («AES») et Siemens AG («Siemens»), acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de Fluence Energy LLC («Fluence Energy»).

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- AES: AES est une société mondiale active dans le secteur de l'énergie,
- Siemens: Siemens exerce des activités dans un certain nombre de secteurs industriels,
- Fluence Energy: les activités de Fluence Energy consisteront à concevoir et à commercialiser des solutions de stockage d'énergie par batterie.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

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

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 229-64301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil

(2017/C 317/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 17, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾

DEMANDE DE MODIFICATION DE LA FICHE TECHNIQUE D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

«RON DE GUATEMALA»

N° UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Langue de la modification: Espagnol

Intermédiaire

Nom(s) du ou des intermédiaires: Mario Pomares Caballero
Adresse(s) complète(s) (numéro et nom de rue, code postal et ville, pays):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tél. +34 966083900
Courriel: mpomares@berenguer-pomares.com

Dénomination de l'indication géographique

RON DE GUATEMALA

Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

Autres — Méthode de production

Modification

Modification du cahier des charges entraînant une modification des spécifications principales

Explication de la modification

La modification porte sur le point 7 de la fiche technique (méthode de production) et plus précisément sur le point 7.6 (vieillessement).

Il s'agit uniquement de supprimer des références devenues inutiles et superflues et de les remplacer par une définition plus générique et mieux adaptée.

Spécifications principales modifiées

Le point 107 de la fiche technique est modifié comme suit:

Libellé actuel: «Iguualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar whisky americano, Cognac o Jerez entre otros. A estos se les denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera».

Nouveau libellé: «Iguualmente, dependiendo de las mencionadas circunstancias, el ron se añejará en barricas que anteriormente sirvieron para almacenar diferentes tipos de vinos u otras bebidas destiladas. A estos se les denominado envinados, realizándose con el objetivo de extraer los aromas y sabores que los mismos dejaron en la madera». [De la même manière, selon les circonstances décrites, le rhum est mis à vieillir dans des fûts ayant précédemment accueilli différents types de vins ou d'autres boissons distillées. Ces fûts sont dits «envinados» («de plusieurs vins») et sont destinés à transmettre les arômes et saveurs que ces alcools ont laissés dans le bois].

⁽¹⁾ JO L 39 du 13.2.2008, p. 16.

Comme on peut l'observer, la modification apportée conserve les critères relatifs à la phase de vieillissement et consiste uniquement en la suppression de références inutiles au fait que les fûts dans lesquels le rhum est mis à vieillir ont servi au préalable à faire vieillir du whisky américain, du cognac ou du jerez, car, comme il a été dit précédemment, cette liste n'était qu'une énumération non exhaustive («entre otros», entre autres).

SPÉCIFICATIONS PRINCIPALES

«RON DE GUATEMALA»

N° UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

1. Dénomination

Ron de Guatemala

2. Catégorie de boisson spiritueuse

Rhum [catégorie 1 de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008]

3. Description

Boisson alcoolisée obtenue exclusivement à partir de matières premières issues de la canne à sucre.

La dénomination «Ron de Guatemala» regroupe plusieurs catégories de rhum:

- Solera: rhum de sirop de canne vierge vieilli en altitude, dans des fûts de chêne blanc.
- Solera Añejo: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans des fûts de chêne blanc, l'assemblage des *soleras* étant effectué avant la mise en bouteille.
- Solera Reserva: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans des fûts de plusieurs vins de chêne blanc ayant déjà servi pour d'autres produits.
- Solera Gran Reserva: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans au moins deux types de fûts de plusieurs vins de chêne blanc ayant déjà servi pour d'autres produits.
- Solera Gran Reserva Especial: assemblage de rhums de sirop de canne vierge vieillis en altitude, dans au moins trois types de fûts de plusieurs vins de chêne blanc ayant déjà servi pour d'autres produits.

4. Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Les caractéristiques physiques et chimiques du «Ron de Guatemala» doivent répondre aux critères organoleptiques et chimiques suivants:

Exigences applicables aux substances chimiques

titre alcoométrique: entre 37,5 et 50 % vol.

Somme totale des congénères (acétaldéhyde, acide acétique, acétate d'éthyle, alcools supérieurs, entre autres), exprimée en milligrammes par 100 ml d'alcool éthylique anhydre: supérieure ou égale à 50.

Acidité totale, exprimée en milligrammes d'acide acétique par 100 ml d'alcool éthylique anhydre: 120 au maximum.

Méthanol, en milligrammes par 100 ml d'alcool éthylique anhydre: 280 au maximum.

Critères organoleptiques

Aspect: transparent et net, consistance liquide, corps dense.

Couleur: déterminée par l'âge. Présente des reflets allant de l'ambre au doré, voire rougeâtres.

Arôme: les arômes primaires proviennent de la matière première utilisée, en l'occurrence le sirop de canne vierge extrait de la canne à sucre. Les arômes secondaires, qui se développent durant la fermentation alcoolique, sont puissamment vineux, du fait de l'action des levures. Les arômes tertiaires se déploient lors du processus de vieillissement.

Saveur: palais généreux et moelleux, allant de doux à sec.

5. Aire géographique

L'aire de plantation de la canne à sucre destinée à la production du «Ron de Guatemala» se situe dans les départements de Retalhuleu et Suchitepéquez, au sud du pays, tous deux riverains de l'océan Pacifique. La zone de vieillissement se trouve dans la ville de Quetzaltenango, située à plus de 2 300 mètres d'altitude.

6. Méthode d'obtention

L'élaboration du «Ron de Guatemala» se divise en quatre phases distinctes.

Plantation de la canne à sucre: la canne à sucre arrive à maturité physiologique après 12 mois.

Récolte: la canne à sucre est coupée manuellement et récoltée mécaniquement, depuis la fin de la saison des pluies, au mois de novembre, et jusqu'au mois de mai.

Broyage en usine: la canne à sucre est broyée dans un moulin 36 heures au plus tard après avoir été coupée. La production du sirop de canne à sucre vierge dans un établissement de transformation comprend plusieurs étapes.

- Déchiquetage: les sucres sont extraits de la canne au moyen de différentes techniques de déchiquetage destinées à écraser les cellules.
- Broyage en moulins: le jus est extrait en broyant à plusieurs reprises les cannes dans des moulins.
- Obtention du sirop de canne vierge: Le sirop de canne à sucre vierge s'obtient à l'issue d'un processus d'évaporation destiné à éliminer l'eau et à concentrer les sucres du sirop.
- Clarification: Le sirop de canne vierge est clarifié par un processus de chaulage, qui s'opère par floculation et décantation.

Fermentation: le processus de fermentation est déclenché en ajoutant au jus des levures de la souche *Saccharomyces cerevisiae*. Cette levure est extraite de l'ananas.

Distillation: la distillation s'effectue dans des alambics à colonnes à fonctionnement continu, sans extraction. Le moût fermenté est chauffé à la vapeur jusqu'à la transformation de l'alcool en vapeur d'alcool. Après un passage dans des condensateurs, les vapeurs redeviennent liquides et donnent un rhum brut.

Vieillessement: le titre alcoométrique est ramené à la limite légale de 60° par l'ajout d'eau provenant de sources voisines. Le rhum est ensuite stocké dans des fûts en chêne blanc d'origine américaine ou européenne, qui ont précédemment contenu différents types de vin ou d'autres boissons distillées. Les fûts sont entreposés dans des chais qui ne sont pas fermés hermétiquement.

La dernière étape est l'assemblage. Les différents rhums sont mélangés, de l'eau est ajoutée afin d'abaisser le titre alcoométrique et l'assemblage obtenu est entreposé dans des conteneurs en bois, qui permettent au rhum de gagner en équilibre.

7. Lien géographique

La spécificité du «Ron de Guatemala» réside dans la combinaison de nombreux facteurs découlant des conditions agro-écologiques de la zone de plantation de la canne à sucre et de la zone de vieillissement, mais aussi de l'authenticité du procédé de production, qui allie nature, tradition, art et science.

L'aire de culture de la canne à sucre possède les caractéristiques typiques des climats tropicaux, avec une température moyenne annuelle de 26 °C, une humidité relative moyenne de 78 % et des précipitations annuelles moyennes variant entre 2 600 et 3 600 mm. Ces caractéristiques confèrent à la canne une teneur en sucre élevée, condition essentielle pour obtenir un jus fortement concentré, mousseux et de la meilleure qualité qui soit pour l'élaboration du rhum.

Le sol argileux favorise la rétention d'humidité et la concentration des sucres dans la canne.

La zone de vieillissement est située à une altitude supérieure à 2 400 mètres. Le climat y est froid et sec, avec une température moyenne annuelle de 14,79 °C.

La fraîcheur et le taux d'oxygène, moins élevé en altitude, ralentissent le processus de vieillissement chimique, ce qui permet aux arômes et aux saveurs de se développer et de devenir plus intenses.

8. Dispositions prévues par la législation nationale

Le «Ron de Guatemala» est protégé comme appellation d'origine auprès du *Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala* et satisfait aux exigences légales fixées dans la norme technique guatémaltèque COGUANOR NGO 33011, dans la *Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentada*), dans le *Decreto No. 536 del Congreso de la República de Guatemala* et dans le *Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas*.

9. Demandeur

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES, (ANFAL), dont le siège statutaire se trouve dans le département de Guatemala, adresse: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Autorité de contrôle

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA: il est chargé de vérifier la conformité de la fiche technique de l'indication géographique «Ron de Guatemala» avant la mise sur le marché du produit considéré.

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 317/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY»/«TRADITIONAL WELSH CAERFFILI»

N° UE: PDO-GB-02090 — 16.11.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3 Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est un fromage à pâte dure de type «Caerphilly» fabriqué au pays de Galles à partir de lait produit dans des exploitations agricoles galloises. Le fromage peut être produit à partir de lait de vache pasteurisé ou cru, biologique ou non biologique. C'est le seul fromage originaire du pays de Galles.

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est un fromage de forme ronde et plate avec une texture blanche crémeuse, ferme et uniforme. La partie extérieure du fromage est lisse et sans défauts et peut avoir une croûte légèrement moisie, qui était jadis saupoudrée de farine d'avoine ou de blé au moment de la vente. Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est un fromage frais et jeune au goût doux, légèrement «citronné» et à l'arrière-goût frais et persistant. Ce goût s'accroît au cours de l'affinage, ce qui confèrera au fromage une saveur plus prononcée, plus pleine, mais toujours douce. Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» a un arôme de fromage frais et une texture lisse, compacte et friable qui présente de légères variations caractéristiques de tout produit artisanal. Le fromage est destiné à être consommé jeune à partir de 10 jours ou peut être affiné pendant une période maximale de 6 mois.

Composition du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili»:

Lait: 97,5 %

Sel: 1-2 %

Présure

Ferments lactiques: 0,5 %

Teneur en graisses: 45 %-55 % de la matière sèche

Matière sèche: minimum 55 % pour les fromages les plus jeunes (10 jours)

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» se présente normalement sous la forme d'un fromage rond et plat dont le poids est compris entre 2 et 4 kg, le diamètre entre 20 et 25 cm et l'épaisseur entre 6 et 12 cm; toutefois, des fromages miniatures peuvent également être fabriqués. La forme du fromage est obtenue en introduisant manuellement le caillé dans des moules. Il est vendu tel quel, c'est-à-dire qu'il n'est pas recouvert de toile à fromage.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Lait de vache (biologique ou non biologique, pasteurisé ou non pasteurisé) produit dans des exploitations laitières dans tout le pays de Galles

Sel

Présure

Ferments lactiques contenant des souches telles que *Lactococcus lactis subsp.cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. diocetylactis*.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production mentionnées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée:

- lait produit dans des exploitations laitières galloises,
- pasteurisation du lait, le cas échéant,
- transfert du lait dans des cuves à fromage; ajout des ferments lactiques et de la présure, ce qui permet au lait de coaguler,
- découpage du coagulum pour séparer le caillé du lactosérum,
- échaudage du caillé et du lactosérum,
- égouttage du lactosérum,
- texturation du caillé,
- broyage et moulage,
- pressage,
- salage (lors du salage à sec, le sel est ajouté et mélangé au caillé avant le moulage),
- stockage et affinage du fromage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le Pays de Galles

5. Lien avec l'aire géographique

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» a la réputation d'être historiquement le seul fromage originaire du Pays de Galles et son «goût légèrement citronné» est une expression reconnue utilisée par les experts internationaux en fromages pour décrire ce fromage.

Le lien entre l'aire géographique et le produit est dû aux deux facteurs clés suivants qui influent sur la qualité gustative et les caractéristiques du produit.

- 1) Fabriqué à partir de lait de vaches élevées dans des exploitations galloises, qui ont été nourries avec une alimentation dominée par le pâturage.
- 2) Connaissances spécifiques et compétences de base des producteurs pour fabriquer le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili». Ces compétences se sont développées et sont associées au Pays de Galles depuis le début du XIX^e siècle et sont demeurées pratiquement inchangées pendant des générations.

C'est en raison du sol et du climat dont jouit l'aire géographique délimitée que le pays de Galles a la réputation d'être l'un des meilleurs pays au monde pour la production d'herbe. Le climat gallois contribue à la capacité naturelle du pays à produire des pâturages et la longue saison de la pousse de l'herbe est avant tout liée au climat maritime du pays de Galles. C'est cette capacité et cette propension à produire de l'herbe qui sont à l'origine du développement et de l'importance du secteur laitier et de la fabrication de fromage au pays de Galles.

Les précipitations sont abondantes et bien réparties, avec un stress hydrique du sol minimal en été et des températures favorables grâce aux vents variables chauds du Gulf Stream, orientés sud-ouest. Les exploitations laitières peuvent connaître une saison de pousse de l'herbe de 300 jours en moyenne (Down et al., 1981) avec des rendements annuels herbeux potentiels de plus de 18 t/MS/ha (Hopkins et al., 1995). Cette longue saison de la pousse de l'herbe dans les plaines permet aux vaches de pâturer naturellement dehors jusqu'à 10 mois par an et, lorsqu'elles ne pâturent pas à l'extérieur, les vaches sont essentiellement nourries d'herbages conservés provenant des mêmes pâturages, ce qui garantit l'optimisation du lait provenant des vaches nourries avec ce fourrage et contribue à produire un lait aux caractéristiques constantes à partir duquel le «Traditional Welsh Caerphilly» est fabriqué.

Il a été scientifiquement prouvé («Profiling Milk From Grass» Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust) que le lait produit par des vaches nourries à l'herbe est plus riche en acides gras oméga 3, en vitamine E, en bêta-carotène et en ALC (un acide gras bénéfique dénommé acide linoléique conjugué). Cet élément influe sur la qualité gustative et les caractéristiques du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili».

Comme seul fromage originaire du Pays de Galles, l'histoire fromagère du pays de Galles se confond avec celle de la fabrication du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili». Au cours du XIX^e siècle, des écoles d'industrie laitière ont vu le jour dans tout le pays de Galles pour former les producteurs de fromage et transmettre les connaissances et compétences particulières exigées. Des notes prises par Mari Jones, étudiante qui assistait à la formation de l'école d'industrie laitière «itinérante», en 1927 à Pencoed, Bridgend, montrent que la fabrication du Caerphilly traditionnel était bien établie dans de nombreuses zones du sud du pays de Galles.

Les descriptions de la couleur, de la texture, de l'arôme et des propriétés organoleptiques recherchés du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» dans le cahier des charges en vigueur sont les mêmes que celles qui figurent dans les documents fournis à l'époque à ces étudiants gallois en exploitation laitière. Ces qualités uniques du Caerphilly ont été officiellement ajoutées dans la version de 1960 du système d'évaluation du beurre et du fromage (Scheme for Grading of Butter and Cheese) de la NACEPE [National Association of Creamery Proprietors and Wholesale Dairymen (Incorporated)]. Ce système a été mis en place en 1941, mais a été supprimé depuis.

Historiquement, bien que pendant la seconde moitié du XIX^e siècle le fromage était fabriqué au Pays de Galles, principalement (mais pas exclusivement) dans le Sud du Pays de Galles, c'est le marché hebdomadaire qui se tenait dans la ville de Caerphilly qui est devenu célèbre pour la vente de fromages de qualité. Cela est dû essentiellement à un certain M. Edward Lewis qui a mis en place un système de qualité ou d'évaluation. Un cachet circulaire officiel portant la mention «Caws Cymru», «Caws Pur» et «Genuine Caerphilly Cheese» était apposé sur tous les fromages jugés de bonne qualité. Le cachet comportait un logo central représentant le château de Caerphilly. Pendant la guerre de 1939-45, la fabrication de Caerphilly était interdite dans la mesure où le rationnement du fromage permettait uniquement la production des fromages de longue conservation comme le cheddar, mais les restrictions ont été levées en 1953 et la fabrication de Caerphilly a alors repris. En 1971, un Caerphilly a été produit dans la Castle Dairies pour célébrer le 700^e anniversaire du château de Caerphilly (comme en témoigne l'édition du Western Mail du samedi 16 janvier 1971).

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est un fromage artisanal unique, fabriqué dans tout le Pays de Galles. Le fromage est destiné à être consommé jeune, au bout de 10 jours, mais peut être affiné en vue d'obtenir un goût plus prononcé et intense (mais restant doux). Le fromage affiné représentait un élément important de l'alimentation pendant les périodes hivernales de vaches maigres avant l'apparition des méthodes modernes de conservation. Il s'agit d'un fromage vendu tel quel, sans être recouvert de toile, et qui était traditionnellement saupoudré de farine d'avoine ou de blé. La farine d'avoine était traditionnellement utilisée parce que l'avoine est une culture parfaitement adaptée au climat humide et froid du pays de Galles.

La fabrication du fromage relève à la fois de l'art et de la science et exige un savoir-faire tout au long du processus d'élaboration. Les compétences de base pour l'élaboration du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» ont été développées et associées au pays de Galles depuis le début du XIX^e siècle. Les compétences particulières liées à la fabrication du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» qui contribuent à en faire un produit unique sont énumérées ci-après:

- tester manuellement la fermeté du caillé. Lorsque le caillé se sépare de manière nette, il est prêt à être coupé,
- couper le caillé en cubes de grande taille avec un couteau. À titre de comparaison, si l'on produisait du cheddar, le caillé serait coupé en morceaux de la taille d'un grain de riz. Lorsqu'on le coupe avec un couteau, on obtient une coupe «nette». Les fromagers sont formés pour couper le caillé en gros cubes, ce qui est essentiel pour la rétention de la graisse et de l'humidité dans le produit fini et contribue à produire un caillé à la texture juteuse, douce et veloutée. Le fromager utilise ses compétences et sa capacité de jugement et il est formé pour identifier la texture spécifique correcte et le bon caractère du caillé,
- la température d'échaudage du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est inférieure à celle d'autres fromages à pâte dure, ce qui contribue également à conserver le taux d'humidité dans le produit fini. Le fort taux d'humidité du «Traditional Welsh Caerphilly» (au moins à 55 % de la matière sèche) contribue au caractère unique du fromage.

À toutes les étapes du processus de fabrication du fromage, le fromager procédera à des tests d'acidité pour contrôler l'évolution de l'acidité. La gamme d'acidité et la teneur en humidité spécifiques obtenues au cours du processus de fabrication du fromage confèrent au «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» la texture et la saveur souhaitées.

Contrairement à d'autres fromages à pâte dure, la gamme d'acidité, le fort taux d'humidité, la basse température d'échaudage et la durée d'affinage spécifiques sont autant de facteurs qui contribuent à conférer au «Traditional Welsh Caerphilly» ce goût «légèrement citronné» et que les fromagers contrôlent grâce à leurs compétences de base tout au long du processus de production.

Après que le fromager a reconnu (grâce à sa formation) que le caillé a atteint la bonne texture juteuse, douce et veloutée, le caillé est coupé en morceaux de la taille d'une noix et placé manuellement dans les moules à fromage. Les fromagers qui fabriquent le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» sont formés au pressage traditionnel du fromage de manière à obtenir la forme et la taille spécifiques requises. Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est un fromage relativement petit par rapport au cheddar par exemple qui pèse 20 kg. Par contre, la technologie laitière moderne a souvent recours au pressage sous vide plutôt qu'au pressage traditionnel. La légère pression initiale appliquée au «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» (1,5 bar) permet de maintenir la forme du fromage sans perte de crème. La technique du pressage traditionnel du «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est une technique de base transmise de génération en génération au pays de Galles.

Il existe deux types de fromage Caerphilly: le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» et le Caerphilly qui présentent d'importantes différences énumérées ci-dessous.

1) Présentation

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» est un fromage rond et plat dont le poids varie entre 2 et 4 kg, le diamètre entre 20 et 25 cm et l'épaisseur entre 6 et 12 cm. Il est vendu tel quel, c'est-à-dire qu'il n'est recouvert d'aucune toile. Le Caerphilly se présente pour sa part comme un fromage en bloc de type moderne qui est facile à conditionner et qui est généralement vendu dans un emballage en plastique.

2) Affinage

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» peut être vendu 10 jours après son élaboration, mais il peut aussi être affiné pendant une période maximale de 6 mois et peut présenter une fine couche de moisissure. Le Caerphilly, qui est essentiellement produit par les laiteries commerciales sous forme de bloc, est vendu et consommé jeune et n'est pas affiné. Puisqu'il s'agit d'un fromage jeune, il ne présente pas de couche de moisissure. Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» affiné a une saveur plus profonde que le Caerphilly en bloc, qui a une saveur moins prononcée.

3) Caractéristiques

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» a une texture «friable». Le Caerphilly en bloc a tendance à avoir une structure plus grumeleuse que friable. Ces termes sont reconnus et utilisés par les experts internationaux en fromages.

Le «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» peut également être comparé au Gorwydd Caerphilly qui était initialement produit au pays de Galles, mais dont la production a été transférée dans le Somerset. Il n'est donc pas élaboré au pays de Galles et n'est pas non plus fabriqué à partir de lait gallois. En outre, le Gorwydd Caerphilly est destiné à être consommé dans les 2 mois et n'est élaboré qu'à partir de lait non pasteurisé et exclusivement au moyen de présure traditionnelle.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR