

Službeni list

Europske unije

C 317



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 60.

23. rujna 2017.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2017/C 317/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8297 – GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2017/C 317/02	Tečajna lista eura	2
---------------	--------------------------	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2017/C 317/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

DRUGI AKTI

Europska komisija

2017/C 317/05	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89	6
2017/C 317/06	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	10

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8297 – GE/Baker Hughes)****(Tekst značajan za EGP)**

(2017/C 317/01)

Dana 31. svibnja 2017. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32017M8297. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

22. rujna 2017.

(2017/C 317/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj
USD američki dolar	1,1961	CAD kanadski dolar	1,4675
JPY japanski jen	134,01	HKD hongkonški dolar	9,3414
DKK danska kruna	7,4407	NZD novozelandski dolar	1,6336
GBP funta sterlinga	0,88155	SGD singapurski dolar	1,6093
SEK švedska kruna	9,5358	KRW južnokorejski von	1352,78
CHF švicarski franak	1,1588	ZAR južnoafrički rand	15,8359
ISK islandska kruna		CNY kineski renminbi-juan	7,8805
NOK norveška kruna	9,3193	HRK hrvatska kuna	7,4843
BGN bugarski lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15908,13
CZK češka kruna	26,046	MYR malezijski ringit	5,0117
HUF mađarska forinta	309,73	PHP filipinski pezo	60,532
PLN poljski zlot	4,2672	RUB ruski rubalj	68,8885
RON rumunjski novi leu	4,5967	THB tajlandski baht	39,579
TRY turska lira	4,1804	BRL brazilski real	3,7459
AUD australski dolar	1,5011	MXN meksički pezo	21,2905
		INR indijska rupija	77,5010

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8522 – Avantor/VWR)
(Tekst značajan za EGP)
(2017/C 317/03)

1. Komisija je 15. rujna 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Avantor, INC. (SAD), pod kontrolom poduzetnika Mew Mountain Capital LLC (SAD),
- VWR Corporation (SAD).

Poduzetnik Avantor stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom VWR.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Avantor: Avantor je globalni dobavljač materijala iznimno visoke čistoće, uključujući laboratorijske kemikalije, za sektor bioloških znanosti i napredne tehnologije,
- VWR: VWR je globalni distributer laboratorijskih proizvoda i usluga. Bavi se distribucijom laboratorijskih kemikalija, reagensa, potrošnog materijala te znanstvene opreme i instrumenata, a nudi i proizvode robnih marki i proizvode trgovačkih marki. Aktivan je i u proizvodnji bioznanstvenih proizvoda i laboratorijskih kemikalija.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks:

+32 22964301

Poštanska adresa:

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

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2017/C 317/04)

1. Komisija je 15. rujna 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

— AES Corporation Inc. (Sjedinjene Američke Države),

— Siemens AG (Njemačka),

— Fluence Energy LLC (Sjedinjene Američke Države), pod kontrolom poduzetnika AES Corporation Inc. i Siemens AG.

Poduzetnici AES Corporation Inc. („AES”) i Siemens AG („Siemens”) stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Fluence Energy LLC („Fluence Energy”).

Koncentracija se provodi kupnjom udjela u novoosnovanom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

— AES: AES je globalno energetska poduzeće,

— Siemens: Siemens posluje u brojnim industrijskim područjima,

— Fluence Energy: poslovne djelatnosti poduzetnika Fluence Energy bit će razvoj i stavljanje na tržište baterijskih rješenja za skladištenje energije.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

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

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

E-pošta:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks

+32 22964301

Poštanska adresa:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenju u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89

(2017/C 317/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 17. stavkom 7. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU TEHNIČKE DOKUMENTACIJE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

„RON DE GUATEMALA”

EU br.: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016.

Jezik izmjene – Španjolski

Posrednik

Ime(na) posrednika – Mario Pomares Caballero
Puna(-e) adresa(-e) (naziv ulice i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država):
Calle Canalejas 13 – Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel. +34 966083900
E-pošta: mpomares@berenguer-pomares.com

Naziv oznake zemljopisnog podrijetla

„RON DE GUATEMALA”

Stavka specifikacije na koju se primjenjuje izmjena

Ostalo – Metoda proizvodnje

Izmjena

Izmjena specifikacije proizvoda koja uzrokuje izmjenju glavnih specifikacija

Objašnjenje izmjene

Izmjena se odnosi na točku 7 tehničke dokumentacije (metoda proizvodnje), odnosno točku 7.6 (Dozrijevanje).

Potrebno je izbrisati neke nepotrebne i suvišne izraze i zamijeniti ih općenitijom i prikladnijom formulacijom.

Izmijenjene glavne specifikacije

Točka 107 tehničke dokumentacije mijenja se kako slijedi:

Prethodna formulacija: „Isto tako, ovisno o spomenutim okolnostima rum dozrijeva u bačvama koje su se prethodno upotrebljavale za čuvanje, primjerice, američkog viskija, konjaka ili sherryja. Te su bačve preuzele aromu pića koja su se u njima prethodno čuvala pa se i upotrebljavaju da bi se prenijele arome i okusi tih pića koji su prisutni u drvu.”

Nova formulacija: „Isto tako, ovisno o spomenutim okolnostima rum dozrijeva u bačvama koje su se prethodno upotrebljavale za čuvanje različitih vrsta vina i drugih alkoholnih pića. Te su bačve preuzele aromu pića koja su se u njima prethodno čuvala pa se i upotrebljavaju da bi se prenijele arome i okusi tih pića koji su prisutni u drvu.”

⁽¹⁾ SL L 39, 13.2.2008., str. 16.

Izmjenom nisu obuhvaćeni zahtjevi koji se odnose na razdoblje dozrijevanja, nego samo objašnjenje da su se bačve u kojima rum dozrijeva prethodno upotrebljavale za dozrijevanje američkog viskija, konjaka ili sherryja, koje je suvišno jer taj popis nije konačan (na što upućuje riječ „primjerice”).

GLAVNE SPECIFIKACIJE

„RON DE GUATEMALA”

EU br.: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016.

1. Naziv

Ron de Guatemala

2. Kategorija jakog alkoholnog pića

Rum (kategorija 1. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 110/2008)

3. Opis

Alkoholno piće proizvedeno isključivo iz sirovina dobivenih od šećerne trske.

Ron de Guatemala obuhvaća sljedeće kategorije ruma:

- Solera: rum proizveden iz djevičanskog meda šećerne trske, koji je dozrijevao na visini u bačvama od bijelog hrasta,
- Solera Añejo: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u bačvama od bijelog hrasta, nastala miješanjem rumova Solera prije punjenja u boce,
- Solera Reserva: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u bačvama od bijelog hrasta koje su se prije upotrebljavale za čuvanje drugih proizvoda,
- Solera Gran Reserva: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u najmanje dvije vrste bačvi od bijelog hrasta koje su se prije upotrebljavale za čuvanje drugih proizvoda,
- Solera Gran Reserva Especial: mješavina rumova proizvedenih od djevičanskog meda šećerne trske, koji su dozrijevali na visini u najmanje tri vrste bačvi od bijelog hrasta koje su se prije upotrebljavale za čuvanje drugih proizvoda.

4. Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva

Fizikalna i kemijska svojstva ruma Ron de Guatemala moraju ispunjavati sljedeće organoleptičke i kemijske zahtjeve:

Kemijski zahtjevi

Alkoholna jakost: 37,5 % do 50 % vol.

Ukupni zbroj kongenera (uključujući acetaldehid, octenu kiselinu, etil acetat i više alkohole) izražen u miligramima na 100 ml bezvodnog etilnog alkohola: najmanje 50.

Ukupna kiselost u miligramima octene kiseline na 100 ml bezvodnog etilnog alkohola: najviše 120.

Metanol u miligramima na 100 ml bezvodnog etilnog alkohola: najviše 280.

Organoleptički zahtjevi:

Izgled: proziran i bistar, tekuća konzistencija, puno tijelo.

Boja: ovisi o starosti. Nijanse se kreću od jantarne i zlatne do crvenkaste.

Miris: osnovne arome dolaze iz upotrijebljene sirovine, odnosno djevičanskog meda šećerne trske. Sekundarne arome razvijaju se tijekom alkoholne fermentacije i zbog djelovanja kvasca imaju jaku aromu vina. Tercijarne arome razvijaju se tijekom procesa dozrijevanja.

Okus: bogat i mek okus od slatkog do suhog.

5. Zemljopisno područje

Područje sadnje šećerne trske za proizvodnju ruma Ron de Guatemala nalazi se u južnim departmanima Retalhuleu i Suchitepéquez, koji su smješteni na obalama Tihog oceana. Područje dozrijevanja nalazi se u gradu Quezaltenango na više od 2 300 m nadmorske visine.

6. Metoda proizvodnje

Proizvodnja ruma Ron de Guatemala ima više faza.

Sadnja šećerne trske: šećerna trska dozrijeva nakon 12 mjeseci.

Žetva: šećerna trska žanje se ručno, a prikuplja strojno nakon završetka kišnog razdoblja od studenog do svibnja.

Prešanje u pogonu: šećerna trska preša se u mlinovima najkasnije 36 sati nakon žetve. Proizvodnja djevičanskog meda u pogonu sastoji se od nekoliko faza:

- rezanje: šećer se iz trske dobiva različitim tehnikama rezanja kojima se razbijaju stanice,
- prešanje u mlinu: sok se dobiva višekratnim prešanjem trske u mlinu,
- proizvodnja djevičanskog meda: procesom isparavanja uklanja se voda i na taj način povećava koncentracija šećera u medu,
- bistrenje: djevičanski med bistri se s pomoću vapna, odnosno flokulacijom i dekantiranjem.

Fermentacija: fermentacija se provodi dodavanjem kvasca soja *Saccharomyces Cerevisae* koji se dobiva iz ananasa.

Destilacija: destilacija se provodi kroz kolone u neprekinutom destilacijskom procesu bez ekstrakcije. Fermentirani mošt zagrijava se parom do temperature pri kojoj se alkohol pretvara u alkoholnu paru, koja se prolaskom kroz kondenzatore ponovno pretvara u tekućinu. Tako se dobiva osnovni proizvod.

Dozrijevanje: udio alkohola smanjuje se na dozvoljenu granicu od 60 ° dodavanjem vode s obližnjih izvora. Zatim se rum smješta u bačve od američkog ili europskog bijelog hrasta, koje su se prethodno upotrebljavale za čuvanje različitih vrsta vina i drugih destiliranih pića. Bačve su smještene u prostorima koji nisu hermetički zatvoreni.

Posljednja faza je miješanje. Miješaju se različiti rumovi, dodaje se voda radi smanjenja udjela alkohola, a dobivena mješavina čuva se u drvenim spremnicima da bi se rum uravnotežio.

7. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem

Posebnost ruma Ron de Guatemala rezultat je kombinacije brojnih čimbenika, koji su posljedica agroekoloških uvjeta na području sadnje šećerne trske i području dozrijevanja ruma te autentičnosti proizvodnog procesa u kojem se objedinjuju priroda, tradicija, umjetnost i znanost.

Područje uzgoja šećerne trske ima tipične karakteristike tropske klime s prosječnom godišnjom temperaturom 26 °C, relativnom vlažnošću 78 % i godišnjim prosjekom padalina između 2 600 i 3 600 mm. U tim uvjetima uspijeva šećerna trska s visokim udjelom šećera, koji je ključan za dobivanje visoko koncentriranog i pjenušavog soka najviše kvalitete za proizvodnju ruma.

Glineno tlo omogućuje zadržavanje vlage i koncentraciju šećera u trski.

Područje dozrijevanja nalazi se na više od 2 400 m nadmorske visine gdje je klima hladna i suha s prosječnom godišnjom temperaturom 14,79 °C.

Zbog niže temperature i niže koncentracije kisika na toj visini kemijski procesi dozrijevanja sporiji su i zato se razvijaju intenzivnije arome i okusi.

8. Zahtjevi nacionalnog zakonodavstva

Ron de Guatemala zaštićena je oznaka zemljopisnog podrijetla u Registru intelektualnog vlasništva Gvatemale i ispunjuje zakonske zahtjeve utvrđene u gvatemalskom tehničkom standardu COGUANOR NGO 33011, Zakonu o jakim alkoholnim, alkoholnim i fermentiranim pićima, Odluci br. 536 Kongresa Republike Gvatemale i Provedbenoj uredbi Zakona o jakim alkoholnim, alkoholnim i fermentiranim pićima.

9. Podnositelj zahtjeva

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL), sa sjedištem u departmanu Gvatemala, adresa: Km 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Gvatemala.

10. Nadzorno tijelo

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, nadležan za potvrđivanje usklađenosti s tehničkom dokumentacijom oznake zemljopisnog podrijetla Ron de Guatemala prije njegove prodaje.

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 317/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY”/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI”

EU br.: PDO-GB-02090 – 16.11.2015.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”

2. Država članica ili treća zemlja

Ujedinjena Kraljevina

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” tvrdi je sir vrste „Caerphilly”, koji se proizvodi u Walesu od mlijeka s velških poljoprivrednih gospodarstava. Može se proizvoditi od pasteriziranog ili sirovog kravljeg mlijeka te organskog ili neorganskog kravljeg mlijeka. Taj sir jedini je velški autohtoni sir.

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” proizvodi se u okruglom, plosnatom obliku, s ujednačenom, čvrstom, kremastom, bijelom teksturom. Vanjski je dio sira gladak i netaknut te može biti prekriven lagano pljesnivom ovojnicom koja se u prošlosti pri prodaji posipavala sitno mljevenim zobnim ili pšeničnim brašnom. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” svjež je, mladi sir blagog, pomalo „limunskog” okusa, koji u ustima ostavlja svjež, postojan okus. Sazrijevanjem se razvija naglašeniji, puniji, ali još uvijek blagi okus. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” svjež je arome i glatke, čvrste i slojevite teksture, koja sadržava pojedinačne male razlike, kao i kod svakog ručno rađenog proizvoda. Jede se mlad, od deset dana starosti, ili može sazrijevati do šest mjeseci.

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”

Mlijeko 97,5 %

Sol 1–2 %

Sirilo

Mliječne kulture 0,5 %

Udio masne tvari: 45–55 % suhe tvari

Suha tvar: minimalno 55 % kod mlađih sireva (starih 10 dana)

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” obično je plosnatog, okruglog oblika, težine 2–4 kg, promjera 20–25 cm i dubine 6–12 cm, ali moguća je i izrada manjih sireva. Oblikuje se ručnim stavljanjem u kalupe. Prodaje se kao „goli” sir, tj. nije omotan tkaninom.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Kravlje mlijeko (organsko ili neorgansko, nepasterizirano ili pasterizirano) proizvedeno na mljekarskim gospodarstvima bilo gdje u Walesu.

Sol

Sirilo

Starter kulture koje sadržavaju sojeve kao što su *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* i *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći proizvodni postupci moraju se provesti na određenom zemljopisnom području:

- mlijeko se proizvodi na velškim mljekarskim gospodarstvima,
- mlijeko se, prema potrebi, pasterizira,
- mlijeko se prenosi u sirarske kotlove, dodaju se starter kulture i sirilo, a zatim se mlijeko ostavlja da se zgruša,
- gruš se reže kako bi se izdvojila sirutka,
- ostatak gruša i sirutka se zagrijavaju,
- sirutka se cijedi,
- gruš se kontinuirano reže i okreće,
- gruš se usitnjava i stavlja u kalupe,
- gruš se preša,
- gruš se stavlja u salamuru (ako se primjenjuje suho soljenje, sol se dodaje i miješa s grušom prije stavljanja u kalupe),
- sir se pohranjuje radi sazrijevanja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Wales

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povijesno gledano „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” poznat je kao jedini velški autohtoni sir, a njegov „blag limunski okus” prihvaćeni je termin koji međunarodni suci za sireve upotrebljavaju za opis tog sira.

Povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda posljedica je dvaju ključnih čimbenika koji pridonose jedinstvenom okusu i svojstvima proizvoda:

1. proizvodi se od kravljeg mlijeka s velških poljoprivrednih gospodarstava na kojima se krave hrane uglavnom biljnim krmivom,
2. proizvođači posjeduju posebno znanje i vještine povezane s proizvodnjom sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Te vještine razvijaju se i vežu uz Wales od ranog 19. stoljeća i generacijama ostaju uglavnom nepromijenjene.

Tlo i klima određenog područja čine temelj ugleda Walesa kao jedne od najboljih zemalja na svijetu za rast trave. U Walesu postoje prirodni uvjeti koji pogoduju rastu trave, a duga sezona njezina rasta ponajviše je rezultat velške oceanske klime. Činjenica da trava tako dobro uspijeva temelj je za razvoj i važnost velške mljekarske industrije i velške proizvodnje sira.

Kiše su učestale i dobro raspoređene, s minimalnim ljetnim nestašicama vode u tlu i povoljnim temperaturama zbog toplih jugozapadnih promjenjivih vjetrova Golfske struje. Na mljekarskim gospodarstvima sezona rasta trave može trajati prosječno 300 dana (Down i dr., 1981.) s potencijalnim godišnjim prinosom trave od preko 18 t/dm/ha (Hopkins i dr., 1995.). Zahvaljujući dugoj sezoni rasta u nizinskim područjima krave mogu prirodno pasti na otvorenom do deset mjeseci godišnje, a kada nisu na pašnjacima, većinom ih se hrani sušenom travom s istih pašnjaka. Na taj se način osigurava maksimalan udio mlijeka dobivenog prehranom biljnim krmivom, čime se doprinosi proizvodnji ujednačene vrste mlijeka od kojeg se proizvodi „Traditional Welsh Caerphilly”.

Znanstveno je dokazano (program „Profiling Milk From Grass”, koji financiraju Teagasc, Science Foundation Ireland i Dairy Research Trust) da krave koje se hrane travom, za razliku od krava koje se hrane prerađenom hranom, proizvode mlijeko bogatije omega-3 masnim kiselinama, vitaminom E, beta-karotenom i korisnom masnom kiselinom CLA (konjugirana linolna kiselina). Ta činjenica pridonosi okusu i svojstvima sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

Sir Caerphilly jedini je velški autohtoni sir i zbog toga je povijest proizvodnje sira u Walesu istovjetna povijesti proizvodnje sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Tijekom 19. stoljeća širom Walesa osnovane su škole mljekarstva radi obrazovanja proizvođača sira i širenja potrebnih posebnih vještina i znanja. Bilješke studentice Mari Jones iz vremena kada je pohađala „putujuću” školu mljekarstva 1927. u Pencoedu u grofoviji Bridgend pokazuju da je proizvodnja tradicionalnog sira Caerphilly bila čvrsto utemeljena u mnogim područjima južnog Walesa.

Opisi željene boje, teksture, arome i organoleptičkih svojstava sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” navedeni u sadašnjoj specifikaciji isti su kao oni koje su velški studenti mljekarstva primili u sklopu dokumentacije. Ta jedinstvena svojstva sira Caerphilly službeno su uvrštena u verziju sustava za ocjenjivanje maslaca i sireva koju je 1960-ih uvelo Nacionalno udruženje vlasnika sirana i veleprodajnih mljekara (National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated), NACEPE). Taj sustav uveden je 1941., ali se danas više ne upotrebljava.

Iako se navedeni sir tijekom sredine 19. stoljeća proizvodio u Walesu, uglavnom (ali ne isključivo) u južnom Walesu, mjesto koje je postalo poznato po prodaji kvalitetnog sira jest tjedna tržnica u Caerphillyju. To se dogodilo ponajviše zahvaljujući g. Edwardu Lewisu, koji je pokrenuo sustav za procjenu kvalitete ili ocjenjivanje. Kada bi se utvrdilo da je sir dobre kvalitete, na njega je bio utisnut službeni okrugli pečat s riječima „Caws Cymru”, „Caws Pur” i „Genuine Caerphilly Cheese”. Na sredini pečata nalazio se logotip na kojem je bio prikazan dvorac Caerphilly. Proizvodnja sira Caerphilly bila je zabranjena u ratnom razdoblju od 1939. do 1945. (kada je zbog racioniranja sira bila dozvoljena samo proizvodnja trajnih sireva kao što je cheddar), ali je zabrana ukinuta 1953. kada se ponovno počelo s proizvodnjom sira Caerphilly. Godine 1971. sir Caerphilly proizveden je u sirani Castle Dairies kako bi se proslavila 700. obljetnica dvorca Caerphilly (Western Mail Saturday, 16. siječnja 1971.).

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” jedinstveni je ručno rađeni sir, koji se proizvodi širom Walesa. Jede se mlad, od deset dana starosti, ili može sazrijevati kako bi poprimio naglašeniji i puniji, ali još uvijek blagi okus. Zreli sir bio je važan proizvod tijekom oskudnih zimskih mjeseci prije nego što su uvedene suvremene metode čuvanja hrane. Riječ je o neomotanom golom „siru”, koji se tradicionalno prodaje posipan pšeničnim ili zobanim brašnom. Tradicionalno se upotrebljava zobeno brašno jer je zob kultura kojoj najviše odgovara vlažnija i hladnija velška klima.

Proizvodnja sira istovremeno je umjetnost i znanost te zahtijeva vještinu tijekom cijelog postupka proizvodnje. Vještine potrebne za proizvodnju sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” razvijaju se i vežu uz Wales od ranog 19. stoljeća. Posebne vještine povezane s proizvodnjom sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” i koje doprinose jedinstvenoj osobitosti ovog proizvoda navedene su u nastavku:

- čvrstoća gruš provjerava se ručno. Kada se gruš potpuno odvoji od sirutke, spreman je za rezanje,
- gruš se nožem reže na velike kocke (radi usporedbe, kod proizvodnje cheddara gruš se reže na komadiće veličine rižinog zrna). Rezanjem gruš nožem postiže se „pravilan” rez. Sirari su obučeni da režu gruš na velike kocke, što je neophodno za zadržavanje masnoće i vlage u gotovom proizvodu i doprinosi proizvodnji sočnog, mekanog i baršunastog gruš. Sirari se koriste svojim vještinama i prosudbom te su obučeni da prepoznaju ispravnu posebnu teksturu i „osjete” kakvoću gruš,
- temperatura zagrijavanja gruš u proizvodnji sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” niža je od onih u proizvodnji drugih tvrdih sireva, što također pomaže u zadržavanju udjela vlage u gotovom proizvodu. Visoki udio vlage u siru „Traditional Welsh Caerphilly” (minimalno 55 % suhe tvari) pridonosi jedinstvenim svojstvima ovoga sira.

Tijekom svih stadija postupka proizvodnje sirar provjerava stupanj kiselosti kako bi mogao nadzirati njezin razvoj. Poseban raspon kiselosti i udio vlage koji se postižu u postupku proizvodnje doprinose postizanju željene teksture i okusa sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

Za razliku od drugih tvrdih sireva, „Traditional Welsh Caerphilly” ima poseban raspon kiselosti, visok udio vlage, nisku temperaturu zagrijavanja gruš i posebnu duljinu sazrijevanja, koji zajedno doprinose njegovu „blagom limunskom” okusu i koje kontroliraju sirari tijekom proizvodnje zahvaljujući svojim vještinama.

Nakon što sirar procijeni (na temelju svoje izobrazbe) da je gruš dosegnuo ispravnu, sočnu, mekanu, baršunastu teksturu, gruš se usitnjava na komadiće veličine oraha i ručno stavlja u kalupe. Sirari koji proizvode „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” obučeni su da znaju kako se tradicionalno preša sir da bi se postigla potrebna veličina i oblik. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” relativno je mali sir u odnosu na primjerice cheddar od 20 kg. Za razliku od tradicionalnih metoda prešanja, tehnologija u komercijalnim sirinama većinom uključuje upotrebu vakuumu. Lagani početni pritisak koji se primjenjuje na „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” (1,5 bar) omogućuje zadržavanje oblika sira bez gubitka vrhnja. Vještina tradicionalnog prešanja sira „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” u Walesu se prenosi s generacije na generaciju.

Proizvode se dvije vrste sira Caerphilly: „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” i sir Caerphilly. Među njima postoje značajne razlike, koje su navedene u nastavku.

1. Izgled gotovog proizvoda:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” plosnatog je, okruglog oblika, težine 2–4 kg, promjera 20–25 cm i dubine 6–12 cm. Prodaje se kao „goli” sir, tj. nije omotan tkaninom. Za razliku od toga, sir Caerphilly prodaje se u modernom četvrtastom obliku koji je lako prethodno zapakirati te se obično pakira u čvrste plastične ovojnice.

2. Zrelost:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” može se prodavati od deset dana starosti, ali može i sazrijevati do šest mjeseci i biti prekriven tankim slojem pljesni. Sir Caerphilly većinom proizvode komercijalne sirane u četvrtastom obliku te se prodaje i jede kao mladi sir koji nije sazrio. Budući da je mladi sir, nije prekriven pljesni. Zreli „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” ima puniji okus, dok (četvrtasti) sir Caerphilly ima manje razvijen okus.

3. Svojstva:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” ima „slojevit” teksturu. Sir Caerphilly (u četvrtastom obliku) ima više „mrvljivu” nego „slojevit” teksturu. Ti termini prihvaćeni su termini koje upotrebljavaju međunarodni suci za sireve.

Sir koji se također može usporediti sa sirom „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” je Gorwydd Caerphilly, koji se nekada proizvodio u Walesu, ali se proizvodnja premjestila u Somerset. Taj se sir stoga ne proizvodi u Walesu niti se proizvodi od velškog mlijeka. Uz to, Gorwydd Caerphilly jede se s dva mjeseca starosti te se proizvodi samo od nepasteriziranog mlijeka i isključivo uporabom tradicionalnog sirila.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak te Uredbe)

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

