



Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2017/C 317/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8297 — GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2017/C 317/02	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2017/C 317/03	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8522 — Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	5

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2017/C 317/05	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken, en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad	6
2017/C 317/06	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	10

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8297 — GE/Baker Hughes)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 317/01)

Op 31 mei 2017 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32017M8297. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

22 september 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1961	CAD	Canadese dollar	1,4675
JPY	Japanse yen	134,01	HKD	Hongkongse dollar	9,3414
DKK	Deense kroon	7,4407	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6336
GBP	Pond sterling	0,88155	SGD	Singaporese dollar	1,6093
SEK	Zweedse kroon	9,5358	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 352,78
CHF	Zwitserse frank	1,1588	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,8359
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,8805
NOK	Noorse kroon	9,3193	HRK	Kroatische kuna	7,4843
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 908,13
CZK	Tsjechische koruna	26,046	MYR	Maleisische ringgit	5,0117
HUF	Hongaarse forint	309,73	PHP	Filipijnse peso	60,532
PLN	Poolse zloty	4,2672	RUB	Russische roebel	68,8885
RON	Roemeense leu	4,5967	THB	Thaise baht	39,579
TRY	Turkse lira	4,1804	BRL	Braziliaanse real	3,7459
AUD	Australische dollar	1,5011	MXN	Mexicaanse peso	21,2905
			INR	Indiase roepie	77,5010

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.8522 — Avantor/VWR)

(Voor de EER relevante tekst)

(2017/C 317/03)

1. Op 15 september 2017 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Avantor, INC. (Verenigde Staten), dat onder zeggenschap staat van Mew Mountain Capital LLC (Verenigde Staten);
- VWR Corporation (Verenigde Staten).

Avantor verkrijgt in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening zeggenschap over het geheel van VWR.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Avantor: wereldwijde leverancier van zeer hoogzuivere materialen, waaronder laboratoriumchemicaliën voor biowetenschappelijke en geavanceerde technologische sectoren;
- VWR: wereldwijde verdeler van laboratoriumproducten en diensten. Zij verdeelt laboratoriumchemicaliën, reagentia, verbruiksproducten en wetenschappelijk materieel en instrumenten. VWR levert zowel merkproducten als huismerken en vervaardigt ook biowetenschappelijke producten en laboratoriumchemicaliën.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8522 — Avantor/VWR

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2017/C 317/04)

1. Op 15 september 2017 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- AES Corporation Inc. (Verenigde Staten);
- Siemens AG (Duitsland);
- Fluence Energy LLC (Verenigde Staten), dat onder zeggenschap staat van AES Corporation Inc. en Siemens AG.

AES Corporation Inc. („AES”) en Siemens AG („Siemens”) verkrijgen in de zin van artikel 3, lid 1, onder b) en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening gezamenlijke zeggenschap over Fluence Energy LLC („Fluence Energy”).

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen in een nieuw opgerichte onderneming die een joint venture vormt.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- AES: wereldwijde elektriciteitsmaatschappij;
- Siemens: actief in een aantal industriële gebieden;
- Fluence Energy: zal oplossingen voor energieopslag op batterijen ontwikkelen en verhandelen.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

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

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken, en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad

(2017/C 317/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 17, lid 7, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEOGRAFISCHE AANDUIDING

„RON DE GUATEMALA”

EU-nr.: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Taal van de wijziging: Spaans

Bemiddelende instantie

Naam van de bemiddelende instantie(s): Mario Pomares Caballero
Volledig adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land):
Calle Canalejas 13 — Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Naam van de geografische aanduiding

„RON DE GUATEMALA”

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

Andere — Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

Wijziging

Wijziging in het productdossier die een wijziging van de belangrijkste specificaties meebrengt.

Toelichting bij de wijziging

Punt 7 van het productdossier werd gewijzigd (methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank), meer bepaald punt 7.6 (rijping).

Een aantal verwijzingen werden geschrapt omdat ze overbodig waren en werden vervangen door een andere, meer algemene definitie die volstaat.

Gewijzigde belangrijkste specificaties

Punt 107 van het productdossier werd als volgt gewijzigd:

Vorige tekst: „Afhankelijk van de vermelde omstandigheden kan men de rum ook laten rijpen in vaten die voordien gebruikt werden voor de opslag van Amerikaanse whisky, cognac of sherry of andere gedistilleerde dranken. Dergelijke rums worden gekruide rums genoemd en de rijping gebeurt met het doel de aroma's en smaken die de vorige dranken achterlieten in het hout op te nemen.”.

Gewijzigde tekst: „Afhankelijk van de vermelde omstandigheden kan men de rum ook laten rijpen in vaten die voordien gebruikt werden voor de opslag van verschillende soorten wijn of andere gedistilleerde dranken. Dergelijke rums worden gekruide rums genoemd en de rijping gebeurt met het doel de aroma's en smaken die de vorige dranken achterlieten in het hout op te nemen.”.

⁽¹⁾ PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.

Zoals men kan zien, behoudt de aangebrachte wijziging dezelfde vereisten met betrekking tot de rijpingsfase en gaat het alleen om het verwijderen van overtollige verwijzingen naar het feit dat de vaten waarin de rum rijpt voordien gebruikt werden voor de opslag van Amerikaanse whisky, cognac of sherry, aangezien deze lijst zoals eerder vermeld gewoon een voorbeeld was (er stond „of andere gedistilleerde dranken”).

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES

„RON DE GUATEMALA”

EU-nr.: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

1. Aanduiding

„Ron de Guatemala”

2. Categorie gedistilleerde dranken

Rum (categorie 1 van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008)

3. Beschrijving

Een alcoholische drank die uitsluitend grondstoffen bevat die zijn verkregen uit rietsuiker.

De volgende variëteiten van „Ron de Guatemala” komen voor:

- Solera: rum van puur suikerrietsap (de zogenoemde „virgin sugar cane honey”) die op grote hoogte is gerijpt in witte eiken vaten;
- Solera Añejo: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte in witte eiken vaten zijn gerijpt, dat is verkregen door het vermengen van verschillende soleras vóór het bottelen;
- Solera Reserva: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte zijn gerijpt in witte eiken vaten die reeds eerder voor andere producten zijn gebruikt;
- Solera Gran Reserva: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte zijn gerijpt in ten minste twee soorten witte eiken vaten die reeds eerder voor verschillende producten zijn gebruikt;
- Solera Gran Reserva Especial: een mengsel van rums uit virgin sugar cane honey die op grote hoogte zijn gerijpt in ten minste drie soorten witte eiken vaten die reeds eerder voor verschillende producten zijn gebruikt.

4. Fysische, chemische en organoleptische kenmerken

De fysische en chemische kenmerken van de „Ron de Guatemala” dienen aan de volgende organoleptische en chemische eisen te voldoen:

Chemische eisen

Alcoholgehalte: 37,5 % tot 50 % vol.

Totaal aantal congenere (met inbegrip van acetaldehyde, azijnzuur, ethylacetaat en hogere alcoholen), uitgedrukt in milligram per 100 ml waterrijke ethylalcohol: groter dan of gelijk aan 50.

Totale zuurgraad, uitgedrukt in milligram azijnzuur per 100 ml waterrijke ethylalcohol: niet meer dan 120.

Methanol, in milligram per 100 ml waterrijke ethylalcohol: niet meer dan 280.

Organoleptische eisen

Uitzicht: transparant en helder uitzicht, vloeibare consistentie, volle „body”.

Kleur: bepaald door de leeftijd. Tinten die gaan van amber- en goudkleurig tot roodachtig.

Geur: De primaire aroma's zijn afkomstig van de gebruikte grondstof, namelijk de uit rietsuiker gewonnen virgin sugar cane honey. De secundaire aroma's, die ontstaan tijdens de alcoholische vergisting, zijn sterk wijnachtig door de werking van de gist. De tertiaire aroma's komen vrij tijdens het rijpingsproces.

Smaak: volle en zachte smaak, variërend van zoet tot droog.

5. Geografisch gebied

Het suikerrietareal voor de productie van „Ron de Guatemala” ligt in de zuidelijke departementen Retalhuleu en Suchitepéquez, die zich beide langs de Stille Oceaan bevinden. De rijping gebeurt in de stad Quetzaltenango, op meer dan 2 300 meter boven de zeespiegel.

6. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

„Ron de Guatemala” wordt verkregen in verschillende stappen:

Het suikerriet planten: het suikerriet is na twaalf maanden volledig fysiologisch gerijpt.

Oogsten: het suikerriet wordt manueel omgehakt en machinaal bijeengehaald, vanaf het einde van het regenseizoen in november tot mei.

Persen in een installatie: zodra het suikerriet is geoogst, wordt het binnen ten hoogste 36 uur in molens geperst. De virgin sugar cane honey wordt in verwerkingsinstallaties uit het suikerriet verkregen in verschillende stappen:

- fijnhakken: de suikers komen vrij uit het riet door verschillende haktechnieken die bedoeld zijn om de cellen te splitsen;
- persen in molens: het sap wordt gewonnen door het riet herhaaldelijk te persen in molens;
- de virgin sugar cane honey produceren: de virgin sugar cane honey ontstaat door verdamping van het water, waardoor de suikerconcentratie stijgt;
- zuiveren: de virgin sugar cane honey wordt gezuiverd met behulp van kalk, door uitvlokking en decantering.

Gisting: het gistingproces wordt op gang gebracht door *Saccharomyces cerevisiae*-gist toe te voegen aan het sap. Deze soort gist wordt verkregen uit ananas.

Distillatie: het continue distillatieproces vindt plaats in distilleerkolommen zonder extractie. De gefermenteerde most wordt met stoom verwarmd tot het punt waarop alcohol wordt omgezet in alcohol damp. Nadat de most vervolgens door koelers is geleid, wordt hij opnieuw vloeibaar en vormt zo de pure rum.

Rijping: het alcoholgehalte wordt teruggebracht naar de wettelijke grens van 60° door water uit nabijgelegen bronnen toe te voegen. Vervolgens wordt de rum bewaard in Amerikaanse of Europese witte eiken vaten die voordien diverse soorten wijn of andere gedistilleerde dranken bevatten. De vaten worden bewaard in magazijnen die niet hermetisch zijn afgesloten.

De laatste fase omvat de samenstelling. De verschillende rums worden vermengd, er wordt water toegevoegd om het alcoholgehalte te verminderen en het resulterende mengsel wordt opgeslagen in houten recipiënten, waar de rum evenwichtiger wordt.

7. Geografisch verband

„Ron de Guatemala” heeft zijn specifieke karakter te danken aan de combinatie van vele factoren die verbonden zijn aan de agro-ecologische omstandigheden van het suikerrietareaal en het rijpingsgebied alsook aan het authentieke karakter van het productieproces, dat natuur, traditie en wetenschap samenbrengt.

Het teeltgebied van suikerriet bezit de typische eigenschappen van tropische klimaten, met een gemiddelde jaartemperatuur van 26 °C, een gemiddelde relatieve vochtigheid van 78 % en een gemiddelde jaarlijkse regenval van 2 600 à 3 600 mm. Dit zorgt voor riet met een hoog suikergehalte, wat essentieel is om hooggeconcentreerd, bruisend sap van de beste kwaliteit te verkrijgen voor de productie van rum.

De kleigrond bevordert de vochtretentie en de suikerconcentratie in het riet.

Het rijpingsgebied bevindt zich op hoogtes van meer dan 2 400 meter. Het heeft een koud en droog klimaat met een gemiddelde jaartemperatuur van 14,79 °C.

De kou en de lage zuurstofgraad op deze hoogte vertragen het chemische rijpingsproces, waardoor de aroma's en de smaken zich intenser kunnen ontwikkelen.

8. Vereisten opgelegd in de nationale wetgeving

„Ron de Guatemala” is beschermd als oorsprongsbenaming in het intellectuele-eigendomsregister van Guatemala en voldoet aan de wettelijke voorschriften als bepaald in de Guatemalteekse Technische Standaard Coguanor ngo 33011, de wet inzake gedistilleerde, alcoholische en gegiste dranken, decreet nr. 536 van het Congres van de Republiek Guatemala, en de uitvoeringsbeschikking bij de wet inzake gedistilleerde, alcoholische en gegiste dranken.

9. Aanvrager

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (nationale vereniging van producenten van gedistilleerde dranken en likeuren, „Anfal”), met maatschappelijke zetel gevestigd in het departement Guatemala, adres: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Toezichthoudende autoriteit

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Guatemalteeks laboratorium voor volksgezondheid), belast met de vaststelling of het productdossier van de geografische aanduiding „Ron de Guatemala” wordt nageleefd, alvorens het betrokken product mag worden verkocht.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 317/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY”/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI”

EU-nr.: PDO-GB-02090 — 16.11.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3 Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is een harde „Caerphilly”-kaas die wordt gemaakt in Wales van melk die wordt geproduceerd op Welshe melkveebedrijven. De kaas kan worden gemaakt van gepasteuriseerde of rauwe koemelk en worden geproduceerd met biologische of niet-biologische koemelk. Het is de enige inheemse kaas van Wales.

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” wordt geproduceerd als een platte, ronde kaas met een goed gebonden samenhang en een eenvormig romige, witte textuur. Aan de buitenzijde is de kaas glad en intact, soms met een licht gevormde coating die van oudsher werd bestoven met fijne haverhout of bloem om te worden verkocht. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is een verse jonge kaas met een milde, licht „citroenachtige” smaak en een frisse aanhoudende nasmaak. Deze smaak ontwikkelt zich naarmate de kaas rijpt, wordt meer uitgesproken en voller, maar blijft mild. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” heeft een vers kaasaroma en een gladde, dichte en vlokkige textuur die zoals elk ambachtelijk product individuele en kleine variaties kan bevatten. De kaas wordt gemaakt om jong te worden gegeten, vanaf tien dagen, of kan ten hoogste zes maanden te rijpen worden gelegd.

Samenstelling van ingrediënten voor „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”:

Melk: 97,5 %

Zout: 1-2 %

Stremsel

Melkculturen: 0,5 %

Vetgehalte: 45-55 % van de droge stof

Drogestofgehalte: minimaal 55 % voor jongere kaas (tien dagen oud)

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” wordt gewoonlijk aangeboden als een platte, ronde kaas met een gewicht van 2 tot 4 kg, een diameter van 20 tot 25 cm en een diepte van 6 tot 12 cm, al kunnen er ook miniatuurkazen worden gemaakt. De kaas wordt gevormd door deze handmatig in kaasvormen te doen. Hij wordt verkocht als een „naakte” kaas, d.w.z. zonder kaasdoek.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Koemelk (biologische of niet-biologische, niet-gepasteuriseerde of gepasteuriseerde) die wordt geproduceerd in melkveebedrijven in heel Wales

Zout

Stremsel

Startculturen met stammen zoals *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende specifieke onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

- productie van melk in Welshe melkveebedrijven;
- in voorkomend geval, pasteurisatie van de melk;
- melk in kaasvaten doen, starter en stremsel toevoegen en de melk laten stremmen;
- het coagulum snijden om de wrongel af te scheiden van de wei;
- wrongel en wei broeien;
- uitlekken van de wei;
- textureren van de wrongel;
- vermalen en vormgeven;
- persen;
- pekelen (in geval van droog zouten wordt het zout toegevoegd en met de wrongel vermengd voordat hij in de vormen wordt gedaan);
- opslaan en rijpen van de kaas.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het land Wales

5. **Verband met het geografische gebied**

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” heeft de reputatie van oudsher de enige inheemse kaas van Wales te zijn en zijn „milde citroenachtige smaak” is een erkend begrip dat door internationale kaaskenners wordt gebruikt om deze specifieke kaas te beschrijven.

Het verband tussen het geografische gebied en het product is toe te schrijven aan de volgende twee essentiële factoren die bijdragen aan het unieke aroma en de unieke kenmerken van het product:

- 1) gemaakt met op Welshe boerderijen geproduceerde melk van koeien die een hoofdzakelijk op groenvoeder gebaseerd dieet krijgen;
- 2) specifiek reservoir van kennis en vaardigheden van de producenten voor de productie van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Deze vaardigheden zijn ontwikkeld in en verbonden met Wales sinds het begin van de negentiende eeuw en blijven al generaties lang grotendeels ongewijzigd.

De grond en het klimaat van het afgebakende productiegebied onderbouwen de reputatie van Wales als een van de beste landen ter wereld om gras te verbouwen. Wales is van nature geschikt voor grasteelt en het lange groeiseizoen van gras wordt voornamelijk bepaald door het zeeklimaat van Wales. Deze geschiktheid voor en geneigdheid tot grasteelt onderbouwen en vormen de bouwstenen voor de ontwikkeling en het belang van de Welshe zuivelindustrie en kaassector.

Neerslag is er overvloedig en goed gespreid, met een minimale grondwaterstress in de zomer en gunstige temperaturen door de warme wisselende zuidwestenwind uit de Golfstroom. Zuivelbedrijven kunnen grasteeltseizoenen hebben met gemiddeld 300 groeidagen (Down et al. 1981), met potentiële grasopbrengsten van meer dan 18 t/dm/ha (Hopkins et al. 1995). Door dit lange teeltseizoen in het laagland kunnen de koeien er wel tien maanden per jaar in natuurlijke omstandigheden buiten grazen, en wanneer ze niet buiten staan te grazen, worden de koeien voornamelijk gevoederd met overblijvend gras van dezelfde weiden. Dit zorgt ervoor dat de melk voornamelijk van voedergewassen afkomstig is en helpt bij het produceren van een consistente melk waarvan vervolgens „Traditional Welsh Caerphilly” wordt gemaakt.

Het is wetenschappelijk bewezen („Profiling Milk From Grass” Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust) dat grasetende koeien, in tegenstelling tot koeien die meer verwerkt voer krijgen, melk produceren met meer omega 3-vetten, vitamine E, bètacaroteen en CLA (een heilzaam vetzuur dat geconjugeerd linolzuur wordt genoemd). Dit draagt bij tot de smaak en de kenmerken van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

Omdat het de enige inheemse kaas van Wales is, valt de Welshe kaasgeschiedenis samen met de geschiedenis van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Gedurende de negentiende eeuw werden in heel Wales zuivelscholen opgericht om kaasproducenten te onderrichten en de benodigde specifieke kennis en vaardigheden door te geven. Aantekeningen van de studente Mari Jones, van toen zij in 1927 een „rondtrekkende” zuivelschool bezocht in Pencoed, Bridgend, laten zien dat het maken van een traditionele Caerphilly-kaas in veel gebieden in Zuid-Wales heel gebruikelijk was.

De beschrijvingen van de gewenste kleur en textuur, het gewenste aroma en de gewenste organoleptische eigenschappen van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” zijn in hun huidige vorm precies dezelfde als de beschrijvingen die werden meegegeven aan deze Welshe zuivelstudenten. Deze unieke eigenschappen van de Caerphilly-kaas zijn formeel opgenomen in het classificatieprogramma voor boter en kaas van de NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and Wholesale Dairymen (Incorporated) uit 1960. Dit programma werd ingevoerd in 1941, maar is daarna opgedoekt.

Hoewel de kaas gedurende het midden van de negentiende eeuw werd geproduceerd in Wales, hoofdzakelijk (maar niet uitsluitend) in Zuid-Wales, was het de wekelijkse markt in Caerphilly die de geschiedenis inging als de plaats waar hoogwaardige kaas werd verkocht. Dit kwam vooral door Edward Lewis, die een kwaliteits- of indelingssysteem invoerde. Alle kaas die van goede kwaliteit bleek te zijn, werd voorzien van een officieel rond stempel met daarop de woorden „Caws Cymru”, „Caws Pur” en „Genuine Caerphilly Cheese” (echte Caerphilly-kaas). Het stempel had een centraal logo met een afbeelding van het kasteel van Caerphilly. Het maken van Caerphilly-kaas was verboden tijdens de oorlog van 1939-1945 (toen er door de rantsoenering van kaas alleen kazen mochten worden gemaakt die lang goed bleven, zoals cheddar), maar in 1953 werden de beperkingen opgeheven en begon men opnieuw Caerphilly-kaas te vervaardigen. In 1971 werd een Caerphilly-kaas geproduceerd door Castle Dairies ter gelegenheid van het zeventiende bestaan van Caerphilly Castle (Western Mail, 16 januari 1971).

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is een unieke ambachtelijke kaas die in heel Wales wordt gemaakt. De kaas wordt gemaakt om jong te worden gegeten, vanaf tien dagen, maar kan te rijpen worden gelegd voor een meer uitgesproken, vollere maar nog steeds milde smaak. De gerijpte kaas was een belangrijk basisproduct gedurende de schrale wintermaanden voordat de moderne opslagmethodes beschikbaar waren. Het is een niet-ingebonden, „naakte” kaas, die van oudsher bestoven met bloem of havermost werd verkocht. De traditioneel gebruikte havermost is een gewas dat het best geschikt is voor het nattere en koudere klimaat van Wales.

Kaasmakerij is zowel een kunst als een wetenschap en vereist bijzondere vaardigheden in heel het vervaardigingsproces. De grondslag voor het maken van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is sinds het begin van de negentiende eeuw ontwikkeld in en verbonden met Wales. De bijzondere vaardigheden die vereist zijn voor het maken van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” en die bijdragen aan het unieke karakter van deze kaas, worden hieronder opgesomd:

- handmatig nagaan van de vastheid van de wrongel. Wanneer de wrongel mooi splitst, kan hij worden gesneden;
- de wrongel wordt met een mes in grote blokken gesneden. Ter vergelijking: bij het maken van cheddar wordt de wrongel versneden tot de grootte van rijstkorrels. Snijden met een mes zorgt voor een „mooie” snede. Kaasmakers worden opgeleid om de wrongel in grote blokken te snijden, wat van wezenlijk belang is voor het vasthouden van vet en vochtigheid in het afgewerkte product en tevens helpt bij het produceren van een wrongel met een vochtige, uiterst zachte textuur. De kaasmaker maakt gebruik van zijn vaardigheden en zijn beoordelingsvermogen en wordt opgeleid om de juiste, specifieke textuur en het juiste „aanvoelen” van de wrongel te bepalen;
- de broeitemperatuur voor „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is lager dan bij andere harde kazen, wat ook helpt bij het vasthouden van de vochtigheid in het afgewerkte product. De hoge vochtigheid van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” (minimaal 55 % droge stof) draagt bij aan het unieke karakter van de kaas.

In alle fases van het productieproces van de kaas controleert de kaasmaker de zuurgraad om de zuurontwikkeling te volgen. De specifieke zuurgraad en vochtigheid die worden bereikt gedurende het productieproces van de kaas dragen bij tot de gewenste textuur en smaak van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

In tegenstelling tot andere harde kazen zijn de specifieke zuurgraad, de hoge vochtigheid, de lage broeitemperatuur en de lange rijping van „Traditional Welsh Caerphilly” factoren die stuk voor stuk bijdragen tot zijn „citroenachtige” smaak en die bij de kaasproductie worden geregeld op basis van de vaardigheden van de kaasmaker.

Nadat de kaasmaker — op basis van zijn opleiding — heeft kunnen vaststellen dat de wrongel de juiste, vochtige en uiterst zachte textuur heeft bereikt, wordt deze in stukken gebroken ter grootte van walnoten en handmatig in de kaasvormen gedaan. Makers van „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” worden opgeleid in het bedienen van de traditionele kaaspers om zo de specifieke afmeting en de vereiste vorm te kunnen aanhouden. „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is een vrij kleine kaas, bijvoorbeeld in vergelijking met een cheddar van 20 kg. Ter vergelijking: moderne commerciële zuivelbedrijven gebruiken vaak de vacuüm methode in plaats van een traditionele pers. De lage aanvangsdruk die wordt toegepast op „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” (1,5 bar) stelt de kaasmaker in staat om zonder zuivelverlies de juiste kaasvorm aan te houden. De kunst van het gebruik van een traditionele pers voor „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” is in Wales doorgegeven van generatie op generatie.

Er worden twee soorten Caerphilly-kaas gemaakt: „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” en Caerphilly-kaas, met aanzienlijke verschillen tussen beide, welke hieronder worden opgesomd:

1. Aanbiedingsvorm:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” wordt aangeboden als een platte, ronde kaas met een gewicht van 2 tot 4 kg, een diameter van 20 tot 25 cm en een diepte van 6 tot 12 cm. Hij wordt verkocht als een „naakte” kaas, d.w.z. zonder kaasdoek. Caerphilly-kaas daarentegen wordt aangeboden als een moderne blokkaas die gemakkelijk kan worden voorverpakt en gewoonlijk wordt verkocht in een plastic verpakking.

2. Rijpheid:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” kan worden verkocht vanaf tien dagen, maar kan ten hoogste zes maanden te rijpen worden gelegd en kan een licht beschimmelde korst hebben. Caerphilly-kaas, het product dat door commerciële zuivelbedrijven voornamelijk in blokvorm wordt vervaardigd, wordt verkocht en geconsumeerd als een jonge kaas en niet gerijpt. Als jonge kaas heeft deze geen beschimmelde korst. Gerijpte „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” heeft een vollere diepte in smaak, terwijl Caerphilly in blokvorm een minder ontwikkelde smaak heeft.

3. Kenmerken:

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” heeft een „vlokkige” textuur. Caerphilly-kaas in blokvorm heeft doorgaans eerder een „kruimelige” dan een „vlokkige” textuur. Dit zijn erkende begrippen die worden gebruikt door internationale kaaskenners.

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” kan ook nog worden vergeleken met Gorwydd Caerphilly, een kaas die van oorsprong werd geproduceerd in Wales, maar waarvan de productie is verplaatst naar Somerset. Hij wordt dus niet in Wales gemaakt en wordt ook niet van Welshe melk gemaakt. Bovendien wordt Gorwydd Caerphilly vervaardigd voor verbruik na twee maanden, wordt deze kaas alleen gemaakt van niet-gepasteuriseerde melk en uitsluitend met traditioneel stremsel.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL