



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 317/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8297 — GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2017/C 317/02	Taxas de câmbio do euro	2
---------------	-------------------------------	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2017/C 317/03	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8522 — Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	5

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2017/C 317/05	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho	6
2017/C 317/06	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	10

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.8297 — GE/Baker Hughes)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 317/01)

Em 31 de maio de 2017, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32017M8297.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de setembro de 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1961	CAD	dólar canadiano	1,4675
JPY	iene	134,01	HKD	dólar de Hong Kong	9,3414
DKK	coroa dinamarquesa	7,4407	NZD	dólar neozelandês	1,6336
GBP	libra esterlina	0,88155	SGD	dólar singapurense	1,6093
SEK	coroa sueca	9,5358	KRW	won sul-coreano	1 352,78
CHF	franco suíço	1,1588	ZAR	rand	15,8359
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,8805
NOK	coroa norueguesa	9,3193	HRK	kuna	7,4843
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 908,13
CZK	coroa checa	26,046	MYR	ringgit	5,0117
HUF	forint	309,73	PHP	peso filipino	60,532
PLN	złóti	4,2672	RUB	rublo	68,8885
RON	leu romeno	4,5967	THB	baht	39,579
TRY	lira turca	4,1804	BRL	real	3,7459
AUD	dólar australiano	1,5011	MXN	peso mexicano	21,2905
			INR	rupia indiana	77,5010

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração**(Processo M.8522 — Avantor/VWR)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 317/03)

1. Em 15 de setembro de 2017, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Avantor, INC. (EUA), controlada pela Mew Mountain Capital LLC (EUA),
- VWR Corporation (EUA).

Avantor adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade da VWR.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- Avantor: fornecedor mundial de materiais com alta pureza, nomeadamente produtos químicos de laboratório para os setores das ciências da vida e da tecnologia avançada.
- VWR: distribuidor mundial de produtos e serviços de laboratório. Distribui produtos químicos de laboratório, reagentes, produtos consumíveis e equipamento e instrumentos científicos, oferecendo quer produtos de marca quer produtos de marca própria. A VWR é também ativa no fabrico de produtos ligados às ciências biológicas e produtos químicos de laboratório.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.8522 — Avantor/VWR

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.8555 — AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2017/C 317/04)

1. Em 15 de setembro de 2017, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

A presente notificação diz respeito às seguintes empresas:

- AES Corporation Inc. (Estados Unidos),
- Siemens AG (Alemanha),
- Fluence Energy LLC (Estados Unidos), controlada pela AES Corporation Inc. e a Siemens AG.

A AES Corporation Inc. («AES») e a Siemens AG («Siemens») adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4 do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto de Fluence Energy LLC («Fluence Energy»).

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa comum recém-criada.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- AES: empresa energética a nível mundial,
- Siemens: empresa ativa num certo número de setores industriais.
- Fluence Energy: As atividades empresariais de Fluence Energy consistirão no desenvolvimento e comercialização de soluções de armazenamento de energia em baterias.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem chegar à Comissão no prazo de 10 dias após a data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

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

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2017/C 317/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA FICHA TÉCNICA DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

«RON DE GUATEMALA»

N.º UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

Língua de apresentação do pedido de alteração: espanhol

Intermediário

Nome do(s) intermediário(s): Mario Pomares Caballero
Endereço(s) completo(s) (rua e número, código postal e localidade, país):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ESPANHA

Telefone: +34 966083900
Correio eletrónico: mpomares@berenguer-pomares.com

Nome da indicação geográfica

«Ron de Guatemala»

Rubrica das especificações afetada pela alteração

Outros — Método de obtenção

Alteração

Alteração do caderno de especificações que implica uma alteração das especificações principais

Explicação da alteração

A alteração incide no ponto 7 da ficha técnica («Método de obtenção»), mais concretamente o ponto 7.6 («Envelhecimento»).

Trata-se simplesmente de eliminar algumas referências supérfluas, substituindo-as por definições mais genéricas e adequadas.

Especificações principais alteradas

O ponto 107 da ficha técnica é alterado do seguinte modo:

Redação anterior: «De igual modo, em função das circunstâncias referidas, o rum será envelhecido em barris que tenham anteriormente servido para armazenar uísque americano, *cognac* ou *sherry*, entre outros. Estes barris, denominados «temperados», são utilizados com o objetivo de extrair os aromas e sabores deixados por aquelas bebidas na madeira».

Nova redação: «De igual modo, em função das circunstâncias atrás referidas, o rum será envelhecido em barris que tenham anteriormente servido para armazenar diferentes tipos de vinhos ou outras bebidas espirituosas. Estes barris, denominados «temperados», são utilizados com o objetivo de extrair os aromas e sabores deixados por aquelas bebidas na madeira».

⁽¹⁾ JO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

Como pode observar-se, a alteração mantém os mesmos requisitos no que respeita à fase de envelhecimento, eliminando apenas as referências supérfluas ao facto de os barris utilizados para envelhecer o rum terem anteriormente servido para envelhecer uísque americano, *cognac* ou *sherry*, dado que, conforme já referido, se tratava de uma lista enunciativa (em que se referia «entre outros»).

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS

«RON DE GUATEMALA»

N.º UE: PGI-GT-01827-AM01 — 30.8.2016

1. Nome

«Ron de Guatemala»

2. Categoria de bebida espirituosa

Rum [categoria 1 do anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008]

3. Descrição

Bebida alcoólica fabricada exclusivamente a partir de matérias-primas provenientes de cana-de-açúcar.

O «Ron de Guatemala» apresenta-se nas seguintes variedades:

- Solera: rum de melação de cana-de-açúcar virgem envelhecido em altitude em barris de carvalho branco;
- Solera Añejo: mistura de runs de melações de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em barris de carvalho branco, obtida por mistura de soleras antes do engarrafamento;
- Solera Reserva: mistura de runs de melações de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em barris de carvalho branco, temperados pela anterior utilização para outros produtos;
- Solera Gran Reserva: mistura de runs de melações de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em, pelo menos, dois tipos de barris de carvalho branco temperados pela anterior utilização para produtos diferentes;
- Solera Gran Reserva Especial: mistura de runs de melações de cana-de-açúcar virgens envelhecidos em altitude em, pelo menos, três tipos de barris de carvalho branco temperados pela anterior utilização para produtos diferentes.

4. Características físicas, químicas e organoléticas

As características físicas e químicas do «Ron de Guatemala» devem satisfazer os seguintes requisitos organoléticos e químicos:

Requisitos químicos

Título alcoométrico: 37,5 % a 50 % vol.

Teor total de compostos aparentados (incluindo acetaldeído, ácido acético, acetato de etilo e álcoois superiores), expresso em miligramas por 100 ml de álcool etílico anidro: igual ou superior a 50.

Acidez total, expressa em miligramas de ácido acético por 100 ml de álcool etílico anidro: não superior a 120.

Metanol, em miligramas por 100 ml de álcool etílico anidro: não superior a 280.

Requisitos organoléticos

Aspetto: transparente e limpo, de consistência líquida e encorpado.

Cor: determinada pela idade. Tonalidades que variam de âmbar e dourada a avermelhada.

Aroma: os aromas primários provêm das matérias-primas utilizadas, nomeadamente do melação virgem extraído da cana-de-açúcar. Os aromas secundários, que se desenvolvem durante a fermentação alcoólica, são fortemente vínicos devido à ação das leveduras. Os aromas terciários desenvolvem-se durante o processo de maturação.

Sabor: generoso e suave, variando entre doce e seco.

5. Zona geográfica

A zona de plantação da cana-de-açúcar para produção do «Ron de Guatemala» situa-se nos departamentos meridionais de Retalhuleu e Suchitepéquez, ambos na costa do oceano Pacífico. A zona de envelhecimento situa-se na cidade de Quetzaltenango, a mais de 2 300 metros acima do nível do mar.

6. Método de obtenção da bebida espirituosa

O processo de produção do «Ron de Guatemala» compreende várias fases.

Plantação da cana-de-açúcar: a cana-de-açúcar atinge a maturidade fisiológica aos 12 meses.

Colheita: a cana-de-açúcar é colhida através de corte manual e recolha mecânica, a partir do final do período das chuvas, em novembro, até maio.

Prensagem nas destilarias: uma vez cortada, a cana-de-açúcar é prensada em moinhos, no prazo máximo de 36 horas. A produção de melaço de cana-de-açúcar virgem nas destilarias desenrola-se em várias fases:

- trituração: os açúcares são libertados da cana, utilizando diversas técnicas de trituração para romper as células.
- prensagem em moinhos: o sumo é extraído por prensagem repetida da cana em moinhos.
- produção de melaço de cana-de-açúcar virgem: o melaço de cana-de-açúcar virgem é obtido por evaporação, para eliminar a água e concentrar o açúcar.
- purificação: o melaço de cana-de-açúcar virgem é purificado por calagem, com as fases de floculação e de decantação.

Fermentação: o processo de fermentação é induzido pela adição ao sumo de leveduras da estirpe *Saccharomyces cerevisiae*. Esta estirpe de levedura é obtida a partir do ananás.

Destilação: o processo de destilação decorre em alambiques de coluna contínuos sem extração. O mosto fermentado é aquecido por vapor até que o álcool se transforme em vapor de álcool. Após passar por condensadores, o vapor de álcool condensa-se, produzindo-se assim o rum bruto.

Envelhecimento: o título alcoométrico é reduzido para o limite legal de 60.º por adição de água de nascentes próximas. O rum é seguidamente armazenado em barris de carvalho branco americano e europeu que tenham previamente contido vários tipos de vinho ou outras bebidas destiladas. Os barris são conservados em armazéns não fechados hermeticamente.

A última fase é a da mistura. Os diversos runs são misturados, é adicionada água para reduzir o título alcoométrico e a mistura resultante é armazenada em recipientes de madeira, para que o rum se equilibre.

7. Relação geográfica

A especificidade do «Ron de Guatemala» reside na combinação de muitos fatores decorrentes das condições agroecológicas da zona de plantação da cana-de-açúcar e da zona de envelhecimento, assim como do caráter autêntico do processo de produção, que associa natureza, tradição, técnica e ciência.

A zona de cultivo da cana-de-açúcar apresenta as características típicas de climas tropicais, com temperatura média anual de 26 °C, humidade relativa média de 78 % e pluviosidade anual média de 2 600 a 3 600 mm. Estas condições propiciam colheitas de cana-de-açúcar com elevados níveis de açúcar, essenciais para a obtenção de um sumo altamente concentrado e efervescente, da melhor qualidade possível para a produção de rum.

Os solos argilosos favorecem a retenção de humidade e a concentração de açúcares na cana.

A zona de envelhecimento situa-se a altitudes superiores a 2 400 metros. O clima é frio e seco e a temperatura média anual é de 14,79 °C.

O frio e os níveis de oxigénio mais baixos em altitude retardam o processo químico de envelhecimento, o que permite que os aromas e sabores se desenvolvam com maior intensidade.

8. Requisitos da legislação nacional

O «Ron de Guatemala» é uma denominação de origem protegida pelo Registo de Propriedade Intelectual da Guatemala e satisfaz os requisitos legalmente estabelecidos na Norma Técnica guatemalteca COGUANOR NGO 33011, na Lei das Bebidas Espirituosas, Alcoólicas e Fermentadas, no Decreto n.º 536 do Congresso da República da Guatemala e no Decreto Regulamentar da Lei das Bebidas Espirituosas, Alcoólicas e Fermentadas.

9. Requerente

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES [Associação Nacional de Fabricantes de Bebidas Espirituosas e Licores (ANFAL)], com sede no Departamento da Guatemala e endereço no km 16,5 Carretera Roosevelt, 4-81, zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Autoridade de controlo

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA (Laboratório de Saúde Nacional da Guatemala), que tem por atribuição verificar o cumprimento da Ficha Técnica da indicação geográfica «Ron de Guatemala» antes da venda do produto.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 317/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY»/«TRADITIONAL WELSH CAERFFILI»

N.º UE: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Categoria: 1.3 Queijos.

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» é um queijo de pasta dura de tipo Caerphilly fabricado no País de Gales a partir de leite produzido em explorações no País de Gales. O queijo pode ser fabricado a partir de leite de vaca cru ou pasteurizado, biológico ou não. Trata-se do único queijo originário do País de Gales.

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tem uma forma redonda achatada e tem uma cor branca e consistência uniforme e cremosa. A parte exterior do queijo é lisa e sem defeitos e pode ter uma crosta com uma ligeira camada de bolor que, antigamente, era polvilhada com farinha de aveia aquando da venda. O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» é um queijo fresco e novo com um sabor suave e ligeiramente «acitronado» e um travo fresco e persistente. Este sabor desenvolve-se com a cura, tornando-se mais acentuado e apaladado, mas permanecendo suave. O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tem um aroma a queijo fresco e textura sedosa, sem orifícios e folhosa, que apresenta pequenas variações próprias de um produto artesanal. O queijo é fabricado para ser consumido novo, logo após dez dias, ou pode ser curado durante um período máximo de seis meses.

Composição dos ingredientes do «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili»

Leite 97,5 %

Sal 1-2 %

Coalho

Culturas lácteas 0,5 %

Teor de matéria gorda: entre 45 % e 55 % da matéria seca

Matéria seca: mínimo de 55 % para os queijos novos (com dez dias)

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tem geralmente uma forma redonda achatada e entre 2 a 4 kg de peso, com um diâmetro de 20 a 25 cm e 6 a 12 cm de altura. No entanto, também podem ser produzidos queijos em miniatura. O queijo é colocado em moldes manualmente. É comercializado sem ser envolvido em tela.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Leite de vaca (biológico ou não, pasteurizado ou sem ser pasteurizado), proveniente de explorações leiteiras em todo o País de Gales

Sal

Coalho

Fermentos lácteos, contendo estirpes como a *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As seguintes fases de produção devem ter lugar na área geográfica identificada:

- O leite é produzido em explorações leiteiras no País de Gales.
- Se necessário, o leite é pasteurizado.
- O leite é transferido para cubas, adiciona-se o fermento e o coalho e deixa-se coalhar.
- Corta-se a coalhada para permitir o dessoramento.
- A coalhada e o soro de leite são escaldados.
- Escorre-se o soro de leite.
- Dá-se à coalhada a textura desejada.
- A coalhada é triturada e moldada.
- Prensagem.
- Salga (nos sítios em que é praticada a salga a seco, o sal é misturado com a coalhada antes da moldagem).
- Armazenamento e cura do queijo.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

País de Gales

5. **Relação com a área geográfica**

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffilli» tem fama de ser, do ponto de vista histórico, o único queijo autóctone de Gales e o seu «suave sabor acitronado» é uma expressão reconhecida, utilizada pelos juizes internacionais do ramo para descrever este queijo específico.

A relação entre a área geográfica e o produto deve-se aos seguintes 2 fatores essenciais que contribuem para o sabor único e as características do produto.

- 1) Fabricado a partir de leite de vacas criadas em explorações do País de Gales, alimentadas segundo uma dieta baseada sobretudo em forrageiras.
- 2) Conhecimentos específicos e competências de base dos produtores para fabricar o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffilli». Esses conhecimentos foram desenvolvidos e estão relacionados com o País de Gales desde o início do século XIX, tendo-se mantido praticamente inalterados ao longo de gerações.

O solo e o clima da área identificada conferem ao País de Gales a sua fama como um dos melhores países do mundo para a produção de erva. O País de Gales possui características naturais que propiciam o crescimento da erva e o longo período vegetativo de erva resulta sobretudo do clima marítimo do País de Gales. É esta capacidade e propensão para produzir erva que está na origem e constitui a base para o desenvolvimento e a importância da indústria leiteira e queijeira do País de Gales.

As chuvas são abundantes e bem distribuídas, resultando num nível mínimo de stress hídrico do solo com temperaturas favoráveis, fruto dos ventos quentes variáveis de sudoeste da corrente do Golfo. As explorações leiteiras podem atingir um período vegetativo médio de culturas forrageiras de 300 dias. (Down et al, 1981), com um potencial rendimento anual de culturas forrageiras equivalente a mais de 18 t MS/ha (Hopkins et al, 1995). Este longo período vegetativo na planície permite que as vacas pastem naturalmente nos campos durante um período que pode chegar aos dez meses por ano e, quando não pastam, são alimentadas sobretudo com forragens conservadas das mesmas pastagens, o que garante a otimização do leite proveniente dessas vacas e contribui para a produção de um leite com características constantes, a partir do qual se produz o «Traditional Welsh Caerphilly».

Está provado cientificamente («Profiling Milk From Grass» Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust) que o leite das vacas alimentadas a erva é mais rico em ácidos gordos ómega-3, vitamina E, betacaroteno e CLA (um ácido gordo benéfico designado de ácido linoleico conjugado) do que o das vacas alimentadas com produtos sujeitos a maior transformação. Isto contribui para o sabor e características do «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili».

O queijo Caerphilly é o único queijo originário do País de Gales, pelo que a história do fabrico do queijo nesta região confunde-se com a do fabrico do «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili». Durante o século XIX, foram criadas escolas no setor dos laticínios em todo o País de Gales para educar os produtores de queijo e permitir a transmissão das competências e conhecimentos específicos exigidos. Os apontamentos de Mari Jones, que frequentava um curso «itinerante» de laticínios em Pencoed, Bridgend, em 1927, mostram que o fabrico de queijo tradicional de Caerphilly estava bem estabelecido em muitas zonas do sul do País de Gales.

A descrição da cor, textura, aroma e características organolépticas do «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» no presente caderno de especificações são as mesmas do que as da documentação fornecida a estes estudantes galeses de produtos lácteos. Estas qualidades únicas do queijo de Caerphilly foram formalmente incluídas na versão de 1960 do regime da NACEPE [Associação Nacional de Proprietários de Explorações e de Grossistas de Produtos Lácteos (Incorporados)] para a classificação de manteiga e queijo. Este regime foi introduzido em 1941, tendo sido entretanto suprimido.

Do ponto de vista histórico, embora durante o século XIX o queijo tenha sido produzido principalmente (mas não exclusivamente) no País de Gales, no sul do país foi o mercado semanal realizado na cidade de Caerphilly que se tornou famoso por vender queijo de qualidade. Tal deveu-se sobretudo a Edward Lewis que deu início a um sistema de qualidade e de classificação. Todos os queijos considerados de boa qualidade eram carimbados com um selo circular oficial, com as expressões «Caws Cymru», «Caws Pur» e «Genuine Caerphilly Cheese» (queijo de Caerphilly genuíno). O carimbo tinha um logótipo central que representava o castelo de Caerphilly. O fabrico do Caerphilly foi proibido durante a guerra 1939-1945 (quando o racionamento de queijo só permitia o fabrico de queijos com um longo período de conservação, como o cheddar), mas as restrições foram removidas em 1953 quando o fabrico do Caerphilly foi retomado. Em 1971, a Castle Dairies fabricou um queijo de Caerphilly para celebrar o 700.º aniversário do castelo de Caerphilly (como testemunha a edição de sábado, 16 de janeiro de 1971, do Western Mail).

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» é um queijo artesanal único em todo o País de Gales. O queijo pode ser consumido novo, ao cabo de dez dias, ou mais curado com um sabor mais acentuado e apaladado, mas ainda suave. O queijo curado era um alimento importante durante o inverno e antes dos métodos modernos de armazenamento. Trata-se de um queijo não envolvido em tela, tradicionalmente polvilhado com farinha de trigo ou de aveia aquando da venda. Tradicionalmente era usada a farinha de aveia, uma vez que a aveia é uma cultura que se adapta bem ao clima mais húmido e frio do País de Gales.

O fabrico do queijo é ao simultaneamente uma arte e uma ciência que requer um saber fazer ao longo de todo o processo de fabrico. A competência para fabricar o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tem sido desenvolvida e associada ao País de Gales desde o início do século XIX. As competências específicas relacionadas com o fabrico do «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» que contribuem para as suas características específicas únicas são as seguintes:

- A avaliação da firmeza da coalhada feita de modo manual. Quando a coalhada se separa de modo perfeito, está pronta a ser cortada.
- Corte da coalhada em grandes cubos com uma faca. Em comparação, durante a produção de um «cheddar» a coalhada será cortada em pedaços do tamanho de grãos de arroz. O corte com faca produz um corte «limpo». Os fabricantes de queijo recebem formação para cortar a coalhada em grandes cubos, o que é essencial para a retenção da humidade e matérias gordas no produto acabado e permite obter uma coalhada mole, de textura aveludada e húmida. O queijeiro usa a sua competência e capacidade de avaliação e é formado para identificar a textura específica correta da coalhada.
- A temperatura a que o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» é escaldado é inferior relativamente a outros queijos de pasta dura, o que também ajuda a manter o teor de humidade no produto acabado. O elevado teor de humidade do Caerphilly tradicional galês, que contém, no mínimo, 55 % de matéria seca, contribui para a especificidade do queijo.

Em todas as fases do processo de fabrico do queijo, o queijeiro verifica a acidez para controlar o seu desenvolvimento. O nível de acidez e o teor de humidade obtidos durante o processo de fabrico do queijo contribuem para a textura e sabor desejados do «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili».

Ao contrário de outros queijos de pasta dura, o nível de acidez, o elevado teor de humidade, a baixa temperatura de escalda e o período de cura específicos são fatores que contribuem para este sabor ligeiramente «acitronado» e são fatores que dependem da competência do queijeiro durante a produção.

Após o queijeiro determinar (graças à sua formação) que a coalhada adquiriu a textura aveludada, macia e húmida correta, corta-a em pedaços do tamanho de nozes, que são colocados manualmente nos moldes de queijo. Os queijeiros que produzem o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» recebem formação sobre a forma tradicional de prensar o queijo, a fim de produzirem as devidas dimensão e forma específicas. O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» é um queijo relativamente pequeno em comparação, por exemplo, com um cheddar de 20 kg. Por seu turno, a tecnologia comercial moderna das queijarias utiliza frequentemente a prensagem a vácuo, em vez da prensagem tradicional. A ligeira pressão inicial que é aplicada ao «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» (1,5 bar) permite que a forma do queijo seja mantida, sem perda de massa. A habilidade de prensar o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» é um saber fazer do País de Gales que foi transmitido ao longo de gerações.

Existem dois tipos de queijo de Caerphilly: o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» e o queijo de Caerphilly, havendo diferenças significativas entre os dois, a seguir indicadas:

1. Apresentação:

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tem uma forma redonda achatada entre 2 a 4 kg de peso, com um diâmetro de 20 a 25 cm e 6 a 12 cm de altura. É comercializado sem ser envolvido em tela. Em contrapartida, o queijo de Caerphilly é apresentado como um «bloco» de queijo de estilo moderno, fácil de pré-embalar, sendo normalmente vendido numa embalagem de plástico.

2. Cura:

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» pode ser vendido a partir dos dez dias de cura, mas este período pode-se prolongar até aos seis meses. O queijo de Caerphilly é produzido sobretudo por queijarias comerciais em blocos, sendo vendido e consumido novo e não é curado. Tratando-se de um queijo novo, não possui uma crosta abolorada. O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» curado tem um sabor mais marcado; em contrapartida, o Caerphilly em bloco tem um sabor menos acentuado.

3. Características:

O «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» tem uma textura «folhosa». O queijo de Caerphilly em «bloco», apresenta normalmente uma textura «estaladiça» em vez de «folhosa». Estes termos são os reconhecidos utilizados por juízes internacionais de queijo.

Pode-se também comparar o «Traditional Welsh Caerphilly»/«Traditional Welsh Caerffili» com o Gorwydd Caerphilly, originalmente produzido no País de Gales, mas cuja produção foi transferida para Somerset. Por conseguinte, não é fabricado no País de Gales, e também não é fabricado a partir de leite do País de Gales. Além disso, o Gorwydd Caerphilly é fabricado para ser consumido com dois meses de cura, só é feito a partir de leite não pasteurizado e exclusivamente com coalho tradicional.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT