

Úradný vestník

Európskej únie

C 317



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 60

23. septembra 2017

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2017/C 317/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8297 – GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2017/C 317/02	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2017/C 317/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	5

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

INÉ AKTY

Európska komisia

2017/C 317/05	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 17 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia Rady (EHS) č. 1576/89	6
2017/C 317/06	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	10

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.8297 – GE/Baker Hughes)****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 317/01)

Dňa 31. mája 2017 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32017M8297. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

22. septembra 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,1961	CAD Kanadský dolár	1,4675
JPY Japonský jen	134,01	HKD Hongkongský dolár	9,3414
DKK Dánska koruna	7,4407	NZD Novozélandský dolár	1,6336
GBP Britská libra	0,88155	SGD Singapurský dolár	1,6093
SEK Švédská koruna	9,5358	KRW Juhokórejský won	1 352,78
CHF Švajčiarsky frank	1,1588	ZAR Juhoafrický rand	15,8359
ISK Islandská koruna		CNY Čínsky juan	7,8805
NOK Nórska koruna	9,3193	HRK Chorvátska kuna	7,4843
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	15 908,13
CZK Česká koruna	26,046	MYR Malajzijský ringgit	5,0117
HUF Maďarský forint	309,73	PHP Filipínske peso	60,532
PLN Poľský zlotý	4,2672	RUB Ruský rubel'	68,8885
RON Rumunský lei	4,5967	THB Thajský baht	39,579
TRY Turecká líra	4,1804	BRL Brazílsky real	3,7459
AUD Austrálsky dolár	1,5011	MXN Mexické peso	21,2905
		INR Indická rupia	77,5010

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8522 – Avantor/VWR)****(Text s významom pre EHP)**

(2017/C 317/03)

1. Komisii bolo 15. septembra 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Avantor, INC. (USA) pod kontrolou podniku Mew Mountain Capital LLC (USA),
- VWR Corporation (USA).

Podnik Avantor získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom VWR.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Avantor: je celosvetovým dodávateľom materiálov vysokej čistoty vrátane laboratórnych chemikálií pre odvetvia vied o živé prírode a vyspelých technológií.
- VWR: je celosvetovým distribútorom laboratórnych výrobkov a služieb. Distribuuje laboratórne chemikálie, reagenty, spotrebný materiál, vedecké vybavenie a nástroje, ponúka značkové výrobky a výrobky vlastnej značky. Takisto vyrába výrobky biovedy a laboratórne chemikálie.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2017/C 317/04)

1. Komisii bolo 15. septembra 2017 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii ⁽¹⁾.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- AES Corporation Inc. (Spojené štáty),
- Siemens AG (Nemecko),
- Fluence Energy LLC (Spojené štáty) pod kontrolou podnikov AES Corporation Inc. a Siemens AG.

Podniky AES Corporation Inc. (ďalej len „AES“) a Siemens AG (ďalej „Siemens“) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Fluence Energy LLC (ďalej len „Fluence Energy“).

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- AES: AES je globálna energetická spoločnosť,
- Siemens: Siemens podniká vo viacerých priemyselných odvetviach,
- Fluence Energy: obchodné činnosti podniku Fluence Energy budú zamerané na vývoj a predaj riešení akumulácie energie z batérií.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

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

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 17 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia Rady (EHS) č. 1576/89

(2017/C 317/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť proti žiadosti námietku podľa článku 17 ods. 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA

„RON DE GUATEMALA“**EU No: PGI-GT-01827-AM01 – 30. 8. 2016**

Jazyk zmeny – španielčina

Sprostredkovateľ

Meno sprostredkovateľa/mená sprostredkovateľov – Mario Pomares Caballero
Úplná adresa/úplné adresy (ulica a číslo, mesto a poštové smerovacie číslo, krajina):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ESPAÑA

Tel. +34 966083900

E-mail: mpomares@berenguer-pomares.com

Názov zemepisného označenia

RON DE GUATEMALA

Položka špecifikácie, ktorej sa zmena týka

Iné – Spôsob výroby

Zmena

Zmena špecifikácie výrobku, ktorá znamená zmenu hlavných špecifikácií

Vysvetlenie zmeny

Zmena sa týka bodu 7 technickej dokumentácie (spôsob výroby), konkrétne bodu 7.6 (zrenie).

Išlo jednoducho o nahradenie nepotrebných a nadbytočných odkazov všeobecnejšou a vhodnejšou definíciou.

Zmenené hlavné špecifikácie

Bod 107 technickej dokumentácie sa mení takto:

Predošlé znenie: „Rum sa potom skladuje v sudoch z duba bieleho a duba zimného, v ktorých sa predtým uchovávali výrobky, ako sú okrem iného americká whisky, koňak alebo sherry. Takéto rumy sa nazývajú aromatizované. Aromatizácia sa realizuje s cieľom extrahovať arómy a chute, ktoré z daných výrobkov nasiakli do dreva“.

Nové znenie: „Rum sa potom skladuje v sudoch z duba bieleho a duba zimného, v ktorých sa predtým uchovávali rôzne druhy vína či iné destiláty. Takéto rumy sa nazývajú aromatizované. Aromatizácia sa realizuje s cieľom extrahovať arómy a chute, ktoré z daných výrobkov nasiakli do dreva“.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 39, 13.2.2008, s. 16.

Ako možno vidieť, uvedenou zmenou sa zachovávajú rovnaké požiadavky na fázu zrenia a odstraňujú sa len nadbytočné vysvetlenia, že sudy, v ktorých dozrieva rum, predtým slúžili na uchovávanie americkej whisky, koňaku alebo sherry, aj vzhľadom na to, že už v predošlom znení išlo o neúplný zoznam (čo naznačovala formulácia „ako sú“).

HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE

„RON DE GUATEMALA“

EU No: PGI-GT-01827-AM01 – 30.8.2016

1. **Názov**

Ron de Guatemala

2. **Kategória liehoviny**

Rum [kategória 1 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 110/2008]

3. **Opis**

Alkoholický nápoj vyrobený výlučne zo surovín získaných z cukrovej trstiny.

Vyrábajú sa tieto rôzne druhy výrobku Ron de Guatemala:

- Solera: rum zo zahustenej trstinovej šťavy, ktorý dozrieval vo veľkej nadmorskej výške v sudoch z bieleho duba.
- Solera Añejo: zmes rumov zo zahustenej trstinovej šťavy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v sudoch z bieleho duba, získaná zmiešaním rôznych druhov „soleras“ pred fľašovaním.
- Solera Reserva: zmes rumov zo zahustenej trstinovej šťavy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v sudoch z bieleho duba aromatizovaných ich predchádzajúcim používaním na výrobu iných produktov.
- Solera Gran Reserva: zmes rumov z trstinovej melasy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v minimálne dvoch typoch sudov z bieleho duba aromatizovaných ich predchádzajúcim používaním na výrobu iných produktov.
- Solera Gran Reserva Especial: zmes rumov z trstinovej melasy, ktoré dozrievali vo veľkej nadmorskej výške v minimálne troch typoch sudov z bieleho duba aromatizovaných ich predchádzajúcim používaním na výrobu iných produktov.

4. **Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti**

Fyzikálne a chemické vlastnosti výrobku Ron de Guatemala musia spĺňať tieto organické a chemické požiadavky:

Chemické požiadavky

Obsah alkoholu: od 37,5 obj. % do 50 obj. %.

Celkové zastúpenie kongénrov (vrátane acetaldehydu, kyseliny octovej, etylacetátu, vyšších alkoholov) vyjadrené v mg na 100 ml bezvodého etanolu: aspoň 50.

Celkový obsah kyselín vyjadrený v miligramoch kyseliny octovej na 100 ml bezvodého etanolu: najviac 120.

Metanol v mg/100 ml bezvodého etanolu: najviac 280.

Organoleptické požiadavky

Vzhľad: transparentný a číry vzhľad, tekutá a hustá konzistencia.

Farba: daná stupňom zrelosti. Široká škála odtieňov od jantárovožltej a zlatej až po červenkastú.

Vôňa: prvotné arómy pochádzajú z použitej suroviny, menovite zo šťavy cukrovej trstiny. Druhotné arómy, ktoré sa rozvíjajú počas alkoholového kvasenia, sú v dôsledku pôsobenia kvasiniek výrazne vínne. Terciárne arómy sa uvoľňujú počas procesu zrenia.

Chuť: plná a jemná chuť od sladkej po suchú.

5. **Zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania cukrovej trstiny na výrobu výrobku Ron de Guatemala sa nachádza v južných tzv. departamentos Retalhuleu a Suchitepéquez, ktoré sa oba nachádzajú pri Tichom oceáne. Oblasť, v ktorej výrobok dozrieva, sa nachádza v meste Quetzaltenango v nadmorskej výške viac ako 2 300 metrov nad morom.

6. Spôsob výroby

Výroba výrobku Ron de Guatemala pozostáva z viacerých etáp.

Pestovanie cukrovej trstiny: cukrová trstina dosiahne fyziologickú zrelosť v dvanástich mesiacoch.

Zber: cukrová trstina sa zbiera ručne odsekaním a mechanickým zhromažďovaním od konca obdobia dažďov od novembra do mája.

Lisovanie v továrňach: po odseknutí sa cukrová trstina drví v lisoch najneskôr do 36 hodín. Výroba zahustenej trstinovej šťavy v spracovateľskom zariadení zahŕňa niekoľko fáz:

- Mletie: cukry sa uvoľňujú z cukrovej trstiny použitím rôznych techník drvenia s cieľom rozbiť bunky.
- Lisovanie v lisoch: šťava sa extrahuje opakovaným lisovaním trstiny v lisoch.
- Výroba zahustenej trstinovej šťavy: trstinová melasa sa získava odparovaním, aby sa odstránila voda, čím sa koncentruje obsah cukru.
- Čistenie: zahustená trstinová šťava sa prečisťuje procesom vápnenia, ktorý funguje na princípe zrážania a dekantácie.

Kvasenie: kvasenie je výsledkom pridania kvasiniek kmeňa *Saccharomyces cerevisiae*, ktorý sa získava z ananásu, do šťavy.

Destilácia: destilácia prebieha kontinuálne v destilačných kolónach bez extrakcie. Skvasený mušt sa zahrieva parou až do bodu, keď sa alkohol mení na alkoholovú paru. Po tom, ako prejde cez kondenzátory, získa opäť tekuté skupenstvo, a tak vznikne surový rum.

Zrenie: zákonná hranica obsahu alkoholu 60° sa dosiahne pridaním vody z blízkych prameňov. Rum sa potom skladuje v sudoch z duba bieleho a duba zimného, v ktorých sa predtým uchovávali rôzne druhy vína či iné destiláty. Sudy sú uložené v skladoch, ktoré nie sú hermeticky uzavreté.

Posledná fáza zahŕňa zmiešanie. Zmiešavajú sa rôzne druhy rumu, na zníženie obsahu alkoholu sa pridáva voda a výsledná zmes sa uchováva v drevených nádobách, ktoré umožňujú rumu získať vyrovnanú chuť.

7. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť výrobku Ron de Guatemala spočíva v kombinácii mnohých faktorov vyplývajúcich z poľnohospodársko-ekologických podmienok v oblasti pestovania cukrovej trstiny a v oblasti, kde výrobok dozrieva, ako aj z jedinečnej povahy výrobného procesu, v ktorom sa spája príroda, tradície, umenie a veda.

Oblasť pestovania cukrovej trstiny má typické vlastnosti tropického podnebia s priemernou ročnou teplotou 26 °C, priemernou relatívnou vlhkosťou 78 % a priemernými ročnými zrážkami 2 600 až 3 600 mm. Vďaka tomu je v trstine vysoký obsah cukru, ktorý je dôležitý na získanie vysoko koncentrovanej a perlivej šťavy najlepšej možnej kvality pre výrobu rumu.

Ílovité pôdy prispievajú k zadržiavaniu vlhkosti a koncentrácii cukrov v trstine.

Oblasť, v ktorej výrobok dozrieva, sa nachádza v nadmorskej výške nad 2 400 metrov. V oblasti je chladné a suché podnebie s priemernou ročnou teplotou 14,79 °C.

Chlad a nižšia úroveň kyslíka vo veľkej nadmorskej výške spomaľujú proces chemického dozrievania, čo umožňuje arómam a chutiam, aby sa intenzívnejšie rozvíjali.

8. Požiadavky vnútroštátnych právnych predpisov

Názov Ron de Guatemala je chránený ako označenie pôvodu v registri duševného vlastníctva Guatemaly a spĺňa požiadavky právne stanovené v guatemalskej technickej norme COGUANOR NGO 33011, zákone o liehovinách, alkoholických a kvasených nápojoch (vyhláška č. 536 kongresu Guatemalskej republiky) a vo vykonávacej vyhláške k zákonu o liehovinách, alkoholických a kvasených nápojoch.

9. Žiadateľ

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL) so sídlom v departemente Guatemala, adresa: Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Dozorný orgán

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, ktorý je poverený overovaním dodržiavania technickej dokumentácie zemepisného označenia Ron de Guatemala pred tým, ako sa príslušný výrobok uvedie na trh.

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 317/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TRADITWELSH CAERPHILLY“/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI“

EÚ č.: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Názov:

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Spojené kráľovstvo

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je tvrdý syr typu „Caerphilly“, ktorý sa vyrába vo Walese z mlieka vyrobeného na waleských farmách. Môže sa vyrábať z pasterizovaného alebo surového kravského mlieka z tradičnej alebo ekologickej výroby. Je to jediný pôvodný syr z Walesu.

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa vyrába ako plochý, okrúhly syr s jednotnou a rovnomernou smotanovobielou štruktúrou. Vonkajší povrch syra je hladký a neporušený a môže mať mierne plesnivú kôru, ktorá sa na účely predaja v minulosti poprášila najemno pomletou ovsenou alebo obyčajnou múkou. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je čerstvý mladý syr s jemnou, mierne „citronovou“ chuťou a čerstvým, dlhotrvajúcim dozvukom. Táto chuť sa počas zrenia rozvinie na výraznejšiu a plnšiu, no ostáva jemná. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ má vôňu čerstvého syra a hladkú, celistvú a „lístkovú“ štruktúru, ktorá vykazuje malé individuálne odchýlky, ako je to v prípade každého remeselného výrobku. Syr je určený na konzumáciu ako mladý syr po 10 dňoch zrenia alebo sa môže nechať dozrieť do 6 mesiacov.

Zloženie surovín syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“:

Mlieko 97,5 %.

Soľ 1 – 2 %.

Syridlo

Mliečne kultúry 0,5 %.

Obsah tuku: 45 – 55 % sušiny.

Sušina: minimálne 55 % pri mladšom (10-dňovom) syre.

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa zvyčajne ponúka ako plochý, okrúhly syr s hmotnosťou 2 – 4 kg, priemerom 20 – 25 cm a výškou 6 – 12 cm. Okrem toho ho možno vyrábať aj v miniatúrnej forme. Syr nadobúda tvar vo formách, do ktorých sa vkladá ručne. Predáva sa ako „čistý“ syr, t. j. nie je obalený v syrárskej plachte.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Kravsé mlieko (z ekologickej alebo tradičnej výroby, nepasterizované alebo pasterizované) vyrobené na mliečnych farmách kdekoľvek vo Walese.

Soľ

Syridlo

Štartovacie kultúry, ktoré obsahujú kmene ako *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V zemepisnej oblasti musia prebiehať tieto kroky výroby:

- Mlieko vyrábané na waleiských mliečnych farmách.
- Pasterizácia mlieka, ak je to vhodné.
- Mlieko sa presunie do syrárskych kadí, pridá sa štartovacia kultúra a syridlo, následne sa mlieko nechá zraziť.
- Zrazenina sa rozreže, aby sa syrenina oddelila od srvátky.
- Syrenina a srvátka sa ohrejú.
- Odkvapkanie srvátky.
- Štruktúrovanie syreniny.
- Mletie a tvarovanie.
- Lisovanie.
- Vloženie do slaného nálevu (pri suchom solení sa pridáva soľ a zamieša sa do syreniny ešte pred tvarovaním).
- Skladovanie a zrenie syra.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Wales

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ má povesť historicky jediného syra z Walesu a jeho „jemná citrónová chuť“ je uznaný pojem, ktorý medzinárodní znalci syrov používajú na jeho opis.

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom je založená na dvoch faktoroch, ktoré prispievajú k jedinečnej chuti a vlastnostiam výrobku.

1. Výroba syra z kravskeho mlieka vyrábaného na waleiských farmách, pričom krmivo kráv je predovšetkým rastlinného pôvodu.
2. Osobité vedomosti a zručnosti výrobcov syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“. Tieto zručnosti sa vyvíjali vo Walese a sú s touto krajinou späté od začiatku 19. storočia, pričom celé generácie ich zachovali v podstate v nezmenenej podobe.

Pôda a podnebie vo vymedzenej oblasti prispievajú k povesti Walesu ako jednej z krajín, ktoré sú ideálne na pestovanie trávy. Wales sa vyznačuje prirodzenými vlastnosťami priaznivými pre rast trávy, pričom dlhé obdobie jej rastu možno pripísať predovšetkým prímorskému podnebiu vo Walese. Práve táto schopnosť a predpoklady na pestovanie trávy predstavovali základ na vývoj a význam mliekarenského priemyslu a výroby syra vo Walese.

Je tu veľa zrážok, ktoré sú dobre rozmiestnené; v letnom období je v pôde minimálny nedostatok vody a z juhozápadu vanú teplé, premenlivé vetry Golského prúdu, ktoré zabezpečujú priaznivé teploty. Mliečne farmy môžu počas vegetačného obdobia dosiahnuť v priemere 300 dní rastu trávy (Down et al 1981) s potenciálnymi ročnými výnosmi trávy v množstve 18 ton/dm/ha (Hopkins et al 1995). Vďaka tomuto dlhému vegetačnému obdobiu sa kravy v nížinách môžu prirodzene pásť v prírode až 10 mesiacov za rok a aj počas ustajnenia ich možno kŕmiť prevažne trávou získanou z rovnakých pasienkov. Tým možno dosiahnuť, aby maximálny podiel mlieka pochádzal z krmiva rastlinného pôvodu, čo prispieva k vyrovnanej kvalite mlieka, z ktorého sa vyrába syr „Traditional Welsh Caerphilly“.

Je vedecky dokázané (na základe programu „Profiling Milk From Grass“ orgánu Teagasc, vedeckej nadácie Science Foundation Ireland a spoločnosti Dairy Research Trust), že kravy kŕmené trávou produkujú na rozdiel od kráv, ktorých výživa obsahuje viac spracovaného krmiva, mlieko bohatšie na omega-3 mastné kyseliny, vitamín E, beta-karotén a CLA (konjugovaná kyselina linolová, zdraviu prospešná mastná kyselina). Táto skutočnosť prispieva k chuti a vlastnostiam syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“.

Ide o jediný syr, ktorý pochádza z Walesu; história výroby syra vo Walese je teda históriou výroby syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“. Počas 19. storočia sa na celom území Walesu zriadili mliekarenské školy, ktorých úlohou bolo vzdelávanie výrobcov syra a odovzdávanie požadovaných osobitných zručností a vedomostí. Poznámky študentky Mari Jonesovej, ktorá v roku 1927 navštevovala „putovnú“ mliekarenskú školu v meste Pencoed v grófstve Bridgend, sú dôkazom toho, že výroba tradičného syra Caerphilly bola zakorenená v mnohých oblastiach južného Walesu.

Opisy želanej farby, štruktúry, vône a organoleptických vlastností syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ v súčasnej špecifikácii sú rovnaké ako tie, ktoré sú uvedené v dokumentácii pre týchto waleských študentov mliekarstva. Tieto jedinečné vlastnosti syra Caerphilly sa v roku 1960 oficiálne prevzali do systému NACEPE [National Association of Creamery Proprietors and Wholesale Dairymen (Incorporated)] na klasifikáciu masla a syra. Tento systém sa zaviedol v roku 1941, medzičasom bol však zrušený.

Z historického hľadiska sa syr v polovici 19. storočia vyrábal vo Walese, a to predovšetkým (aj keď nie výlučne) v celom južnom Walese, no renomé vďaka vysokej kvalite predávaného syra získal týždenný trh v meste Caerphilly. Zaslúžil sa o to predovšetkým Edward Lewis, ktorý zaviedol systém kvality alebo klasifikácie. Všetky syry, ktoré boli vyhodnotené ako kvalitné, sa označili úradnou okrúhlou pečiatkou so slovami „Caws Cymru“, „Caws Pur“ a „Genuine Caerphilly Cheese“. Pečiatka mala v strede logo s vyobrazením zámku Caerphilly. Počas vojnových rokov 1939 – 1945 bola výroba syra Caerphilly zakázaná (v rámci prídelového režimu pre syr bola povolená iba výroba dlhodobu skladovateľných syrov, akým je napríklad čedar). V roku 1953 bol však zákaz zrušený a syr Caerphilly sa opäť začal vyrábať. V roku 1971 spoločnosť Castle Dairies vyrobila syr Caerphilly pri príležitosti 700. výročia zámku Caerphilly (Western Mail zo soboty 16. januára 1971).

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je jedinečný remeselný syr, ktorý sa vyrába vo Walese. Je určený na konzumáciu ako mladý syr po 10 dňoch zrenia, ale môže sa aj nechať dozrieť, čím sa docieli intenzívnejšia, ale stále príjemná chuť. Skôr, než vznikli moderné metódy skladovania, bol vyzretý syr dôležitým tovarom počas zimných mesiacov, ktoré boli chudobnejšie na zdroje obživy. Ide o syr, ktorý nie je obalený v syrárskej plachte, tradične predávaný poprášený obyčajnou alebo ovsenou múkou. Ovsená múka sa tradične používala preto, že ovos ako plodina je vhodný na pestovanie vo vlhkom a chladnom podnebí vo Walese.

Výroba syrov je umenie aj veda a vyžaduje si zručnosť počas celého procesu výroby. Základné zručnosti na výrobu syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa vyvíjali vo Walese a sú s touto krajinou spojené od začiatku 19. storočia. S výrobou syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sú spojené tieto zručnosti, ktoré prispievajú k jeho jedinečnému charakteru:

- Ručné testovanie pevnosti syreniny. Keď sa syrenina úplne oddelí, je pripravená na porciovanie.
- Naporciovanie syreniny nožom na veľké kocky. Na porovnanie: pri výrobe čedaru by sa syrenina naporciovala na veľkosť zrníek ryže. Použitím noža sa dosiahne „čistý“ rez. Výrobcovia syrov sú vyškolení na porcovanie syreniny na veľké kocky, čo je nevyhnutné pre zadržanie tuku a vlhkosti v konečnom výrobku a prispieva k vzniku syreniny s vlhkou, mäkkou a jemnou štruktúrou. Syrár využíva svoje zručnosti a úsudok a vďaka vyškoleniu dokáže rozpoznať, či má syrenina správnu špecifickú štruktúru a formu.
- Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa ohrieva pri nižšej teplote ako iné tvrdé syry, čo pomáha pri zachovaní obsahu vlhkosti v konečnom výrobku. K jedinečnému charakteru syra „Traditional Welsh Caerphilly“ prispieva vysoký obsah vlhkosti (najmenej 55 % sušiny).

Syrár vo všetkých fázach procesu výroby syra vykonáva kontrolu kyslosti s cieľom monitorovať vývoj kyseliny. Špecifický rozsah kyslosti a obsah vlhkosti, ktorý sa dosiahne počas procesu výroby syra, prispieva k vytvoreniu požadovanej štruktúry a chuti syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“.

Špecifický rozsah kyslosti, vysoký obsah vlhkosti, nízke teploty ohrievania a dĺžka dozrievania syra „Traditional Welsh Caerphilly“ sú faktormi, ktoré prispievajú k vytvoreniu tejto „jemne citrónovej“ chuti, ktorou sa tento syr líši od ostatných tvrdých syrov. Ide o faktory, ktoré syrár ovláda na základe svojich zručností počas výroby syra.

Keď (školený) syrár rozpozná, že syrenina má správnu vlhkosť, mäkkú a jemnú štruktúru, syrenina sa rozdrobí na kúsky veľkosti vlašských orechov a ručne sa plní do syrárskych foriem. Výrobcovia syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sú vyškolení tak, aby vedeli syr lisovať tradičným spôsobom a dosiahnuť tak požadovanú veľkosť a tvar. Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je, napríklad v porovnaní s 20-kilovým čedarom, relatívne malým syrom. Pri výrobe modernými technológiami v komerčných mliekarniach sa namiesto tradičného lisovania často uprednostňuje vákuová technika. Pri lisovaní syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa na začiatku používa jemný tlak (1,5 baru), vďaka čomu si syr udrží tvar bez straty smotany. Umenie tradičného lisovania syra „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ vo Walese odovzdávalo z generácie na generáciu.

Existujú dva typy syra Caerphilly: – syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ a syr Caerphilly. Sú medzi nimi značné rozdiely:

1. Obchodná úprava:

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa obvykle ponúka ako plochý, okrúhly syr s hmotnosťou 2 – 4 kg, priemerom 20 – 25 cm a výškou 6 – 12 cm. Predáva sa ako „čistý“ syr, t. j. nie je obalený v syrárskej plachte. Syr Caerphilly sa naopak ponúka ako moderný syrový „blok“, ktorý sa ľahko balí a zvyčajne sa predáva zabalený v plastovej fólii.

2. Zrenie:

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ sa môže predávať po 10 dňoch zrenia, ale môže dozrievať až 6 mesiacov a vykazovať mierne plesnivú kôru. Syr Caerphilly, ktorý sa vyrába prevažne v komerčných mliekarniach vo forme blokov, sa predáva a konzumuje ako mladý, nevyzretý syr. Vzhľadom na to, že ide o mladý syr, nevykazuje na kôre žiadnu pleseň. Dozretý syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ má intenzívnejšiu chuť, kým chuť bloku syra Caerphilly je menej rozvinutá.

3. Vlastnosti:

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ má „lístkovú“ štruktúru. Syr Caerphilly vo forme blokov zvykne mať skôr drobnú než „lístkovú“ štruktúru. Tieto označenia sú uznané pojmy, ktoré používajú medzinárodní znalci syrov.

Syr „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ možno porovnať aj so syrom Gorwydd Caerphilly, ktorý sa pôvodne vyrábal vo Walese, ale jeho výroba sa presunula do Somersetu. Nevyrába sa preto vo Walese ani z waleského mlieka. Okrem toho sa syr Gorwydd Caerphilly musí skonzumovať do 2 mesiacov a vyrába sa iba z nepasterizovaného mlieka a výlučne s použitím tradičného syridla.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

