

Uradni list

Evropske unije

C 317



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 60

23. september 2017

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2017/C 317/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.8297 – GE/Baker Hughes) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2017/C 317/02	Menjalni tečaji eura	2
---------------	----------------------------	---

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2017/C 317/03	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.8522 – Avantor/VWR) ⁽¹⁾	3
2017/C 317/04	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	5

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2017/C 317/05	Objava zahteve za spremembo na podlagi člena 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89	6
2017/C 317/06	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	10

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.8297 – GE/Baker Hughes)****(Besedilo velja za EGP)**

(2017/C 317/01)

Komisija se je 31. maja 2017 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32017M8297. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

22. septembra 2017

(2017/C 317/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,1961	CAD kanadski dolar	1,4675
JPY japonski jen	134,01	HKD hongkonški dolar	9,3414
DKK danska krona	7,4407	NZD novozelandski dolar	1,6336
GBP funt šterling	0,88155	SGD singapurski dolar	1,6093
SEK švedska krona	9,5358	KRW južnokorejski won	1 352,78
CHF švicarski frank	1,1588	ZAR južnoafriški rand	15,8359
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	7,8805
NOK norveška krona	9,3193	HRK hrvaška kuna	7,4843
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 908,13
CZK češka krona	26,046	MYR malezijski ringit	5,0117
HUF madžarski forint	309,73	PHP filipinski peso	60,532
PLN poljski zlot	4,2672	RUB ruski rubelj	68,8885
RON romunski leu	4,5967	THB tajski bat	39,579
TRY turška lira	4,1804	BRL brazilski real	3,7459
AUD avstralski dolar	1,5011	MXN mehiški peso	21,2905
		INR indijska rupija	77,5010

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.8522 – Avantor/VWR)****(Besedilo velja za EGP)**

(2017/C 317/03)

1. Komisija je 15. septembra 2017 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Avantor, INC. (ZDA), ki ga obvladuje podjetje Mew Mountain Capital LLC (ZDA),
- VWR Corporation (ZDA).

Avantor pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem VWR.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Avantor: Avantor je svetovni dobavitelj snovi visoke čistosti, vključno z laboratorijskimi kemikalijami za sektorja bioznanosti in naprednih tehnologij,
- za podjetje VWR: VWR je svetovni distributer laboratorijskih izdelkov in storitev. Podjetje distribuira laboratorijske kemikalije, reagente, potrošni material ter znanstveno opremo in instrumente, nudi pa izdelke blagovnih in trgovskih znamk. Dejavno je tudi na področju proizvodnje izdelkov za bioznanosti in laboratorijskih kemikalij.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.8522 – Avantor/VWR

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-pošta:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

telefaks:

+32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.8555 – AES/Siemens/Fluence Energy/JV)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2017/C 317/04)

1. Komisija je 15. septembra 2017 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- AES Corporation Inc. (ZDA),
- Siemens AG (Nemčija),
- Fluence Energy LLC (ZDA), ki ga obvladujeta podjetji AES Corporation Inc. in Siemens AG.

AES Corporation Inc. („AES“) in Siemens AG („Siemens“) pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Fluence Energy LLC („Fluence Energy“).

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje AES: AES je podjetje za proizvodnjo in distribucijo električne energije na svetovni ravni,
- za podjetje Siemens: podjetje Siemens je dejavno v številnih industrijskih panogah,
- za podjetje Fluence Energy: poslovne dejavnosti podjetja Fluence Energy bodo zajemale razvoj in trženje rešitev za shranjevanje električne energije s pomočjo baterij.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

E-naslov:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks:

+32 22964301

poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahteve za spremembo na podlagi člena 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89

(2017/C 317/05)

V skladu s členom 17(7) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevo.

VLOGA ZA SPREMEMBO TEHNIČNE DOKUMENTACIJE ZA GEOGRAFSKO OZNAČBO

„RON DE GUATEMALA“

EU št.: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016

Jezik, v katerem se predloži vloga: španščina

Posrednik

Ime(-na) posrednika(-ov): MARIO POMARES CABALLERO
Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država):
Calle Canalejas 13, Ático
03001 Alicante
ŠPANIJA

Telefon: +34 966083900
E-naslov: mpomares@berenguer-pomares.com

Ime geografske označbe

RON DE GUATEMALA

Postavka specifikacije, na katero vpliva sprememba

Drugo – Metoda pridobivanja

Sprememba

Sprememba specifikacije proizvoda, ki povzroča spremembo glavnih specifikacij

Obrazložitev spremembe

Gre za spremembo točke 7 tehnične specifikacije (metoda pridobivanja), in sicer točke 7(6) (staranje).

Izbrisane so bili nekatere nepotrebne in odvečne navedbe ter so bile zamenjane s splošnejšo opredelitvijo, ki zadostuje.

Spremenjene glavne specifikacije

Točka 107 tehnične specifikacije se spremeni na naslednji način:

Staro besedilo: „Prav tako se glede na opisane razmere rum stara v sodih, ki so se prej uporabljali za shranjevanje drugih alkoholnih pijač, na primer ameriškega viskija, konjaka ali sherryja. Ti sodi se imenujejo *envinados* (tj. prepojeni sodi) in v njih rum prevzame arome in okuse, ki so jih navedene alkoholne pijače pustile v lesu.“

Novo besedilo: „Prav tako se glede na navedene razmere rum stara v sodih, ki so se prej uporabljali za shranjevanje različnih vrst vina in drugih destiliranih pijač. Ti sodi se imenujejo *envinados* (tj. prepojeni sodi) in v njih rum prevzame arome in okuse, ki so jih navedene alkoholne pijače pustile v lesu.“

⁽¹⁾ UL L 39, 13.2.2008, str. 16.

Uvedena sprememba torej ohranja zahteve glede postopka staranja in odstranjuje samo odvečno navedbo, da so se sodi za staranje ruma prej uporabljali za staranje ameriškega viskija, konjaka ali sherryja, saj seznam ni bil izčrpen (na kar kaže izraz „na primer“).

GLAVNE SPECIFIKACIJE

„RON DE GUATEMALA“

EU št.: PGI-GT-01827-AM01 - 30.8.2016

1. **Ime**

Ron de Guatemala

2. **Kategorija žganih pijač**

Rum (kategorija 1 iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 110/2008).

3. **Opis**

Alkoholna pijača, pridobljena izključno iz surovin iz sladkornega trsa.

Ime „Ron de Guatemala“ združuje naslednje kategorije ruma:

- Solera: rum iz deviške melase, ki je staran na višini v sodih iz belega hrasta,
- Solera Añejo: mešanica rumov iz deviške melase, staranih na višini v sodih iz belega hrasta; mešanje rumov „Solera“ se izvede pred stekleničenjem,
- Solera Reserva: mešanica rumov iz deviške melase, staranih na višini v prepojenih sodih iz belega hrasta, ki so se predhodno uporabljali za druge proizvode,
- Solera Gran Reserva: mešanica rumov iz deviške melase, staranih na višini v prepojenih sodih iz belega hrasta, ki so se predhodno uporabili za najmanj dva različna proizvoda,
- Solera Gran Reserva Especial: mešanica rumov iz deviške melase, staranih na višini v prepojenih sodih iz belega hrasta, ki so se predhodno uporabili za najmanj tri različne proizvode.

4. **Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti**

Fizikalno-kemijske lastnosti proizvoda „Ron de Guatemala“ morajo izpolnjevati naslednje organoleptične in kemijske zahteve:

Kemijske zahteve

Delež alkohola: od 37,5 do 50 vol. %.

Skupna vsota kongenerjev (vključno z acetaldehidom, očetno kislino, etilnim acetatom, višjimi alkoholi), izraženih v miligramih na 100 ml brezvodnega etilnega alkohola: najmanj 50.

Skupne kisline, izražene v miligramih očetne kisline na 100 ml brezvodnega etilnega alkohola: največ 120.

Metanol, v miligramih na 100 ml brezvodnega etilnega alkohola: največ 280.

Organoleptične zahteve

Videz: rum je prosojen in bister, konsistenca je tekoča in telo polno.

Barva: odvisna od starosti. Barvni odtenki od jantarne in zlate od rdečkaste.

Vonj: osnovne arome prihajajo iz uporabljene surovine, tj. deviške melase iz sladkornega trsa. Sekundarne arome, ki se razvijejo med alkoholno fermentacijo, so zaradi delovanja kvasa močno vinske. Terciarnе arome se razvijejo med postopkom staranja.

Okus: bogat in mehak okus od sladkega do suhega.

5. **Geografsko območje**

Območje gojenja sladkornega trsa za proizvodnjo ruma „Ron de Guatemala“ se nahaja na jugu države, v departmajih Retalhuleu in Suchitepéquez, ki mejita na Tihi ocean. Postopek staranja se izvaja v mestu Quetzaltenango nad 2 300 metri nadmorske višine.

6. Metoda pridobivanja

Proizvodnja ruma „Ron de Guatemala“ poteka v več stopnjah.

Gojenje sladkornega trsa: sladkorni trs fiziološko dozori po 12 mesecih.

Žetev: sladkorni trs se žanje z ročnim rezanjem in strojnim pobiranjem po koncu deževne dobe, od novembra do maja.

Stiskanje v predelovalnici: sladkorni trs se stisne v mlinih najpozneje 36 ur po žetvi. V predelovalnicah se izvajajo različni postopki, da se pridobi deviška melasa:

- sekljanje: z različnimi tehnikami sekljanja se odprejo celice in se sladkorji sprostijo iz trsa,
- stiskanje v mlinih: sok se iztisne z večkratnim stiskanjem trsa v mlinih,
- pridobivanje deviške melase: deviška melasa iz sladkornega trsa se pridobiva s postopkom izločanja vode z izparevanjem, s katerim se poveča koncentracija sladkorja v melasi,
- bistenje: deviška melasa se zbistri z alkaliziranjem, tj. s flokulacijo in dekantiranjem.

Fermentacija: fermentacija se sproži tako, da se soku doda kvas vrste *Saccharomyces cerevisiae*, ki se pridobiva iz ananasa.

Destilacija: destilacija poteka v destilacijskih kolonah brez ekstrakcije. Fermentirana drozga se s paro segreje do temperature, pri kateri se alkohol spremeni v alkoholne hlape, ki se na poti skozi kondenzatorje ponovno utekočinijo, s čimer nastane osnovni destilat.

Staranje: delež alkohola se zmanjša na dovoljeno mejo 60° z dodajanjem vode iz bližnjih izvirov. Rum se nato hrani v sodih iz ameriškega ali evropskega belega hrasta, ki so bili pred tem uporabljeni za hranjenje različnih vrst vina ali drugih destiliranih pijač. Sodi se skladiščijo v prostorih, ki niso hermetično zaprti.

Zadnja stopnja je mešanje. Različni rumi se zmešajo in doda se voda, da se zmanjša delež alkohola, dobljena mešanica pa se hrani v lesenih sodih, da se rumi uravnotežijo.

7. Povezava z geografskim območjem

Posebnost ruma „Ron de Guatemala“ je rezultat prepletanja številnih dejavnikov, ki so posledica tako kmetijsko-ekoloških razmer na območjih gojenja sladkornega trsa in staranja ruma kot avtentičnosti proizvodnega postopka, ki združuje naravo, tradicijo, umetnost in znanost.

Območje gojenja sladkornega trsa ima tipične značilnosti tropskih podnebij. Povprečna letna temperatura je 26 °C, povprečna relativna vlažnost 78 % in povprečje letnih padavin med 2 600 do 3 600 mm. V teh pogojih ima pridelani sladkorni trs visoko vsebnost sladkorja, kar je bistvenega pomena za pridobivanje visokokonzentriranega in penečega se soka najboljše kakovosti za proizvodnjo ruma.

Glinasta tla omogočajo, da se v trsu zadržuje vlaga in koncentrirajo sladkorji.

Območje staranja je nad 2 400 metri nadmorske višine, kjer je podnebje hladno in suho s povprečno letno temperaturo 14,79 °C.

Nižje temperature in nižja koncentracija kisika v zraku na tej višini upočasnjujejo kemijske procese staranja, zato se razvijejo bolj intenzivni okusi in arome.

8. Zahteve v skladu z nacionalno zakonodajo

Rum „Ron de Guatemala“ je kot zaščiten označba porekla registriran v gvatemalskem registru intelektualne lastnine (*Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala*) in izpolnjuje zakonske zahteve gvatemalskega tehničnega standarda COGUANOR NGO 33011 (*Norma Técnica guatemalteca COGUANOR NGO 33011*), Zakona o žganih, alkoholnih in fermentiranih pijačah (*Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas*), Odloka št. 536 Kongresa Republike Gvatemala (*Decreto n° 536 del Congreso de la República de Guatemala*) in Izvedbenega odloka Zakona o žganih, alkoholnih in fermentiranih pijačah (*Reglamento a la Ley de Alcoholes, Bebidas Alcohólicas y Fermentadas*).

9. Vložnik

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE ALCOHOLES Y LICORES (ANFAL), s sedežem v departmaju Guatemala, naslov Km. 16.5 Carretera Roosevelt, 4-81 zona 1 de Mixco, Guatemala.

10. Nadzorni organ

LABORATORIO NACIONAL DE SALUD DE GUATEMALA, pristojen za preverjanje skladnosti s tehnično dokumentacijo geografske označbe „Ron de Guatemala“ pred trženjem zadevnega proizvoda.

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 317/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek

ENOTNI DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY“/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI“

EU št.: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime ali imena

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“

2. Država članica ali tretja država

Združeno kraljestvo

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je trdi sir vrste „Caerphilly“, ki se v Walesu proizvaja iz mleka, proizvedenega na valižanskih kmetijah. Sir se lahko izdeluje iz pasteriziranega ali surovega kravjega mleka ter proizvaja z uporabo ekološkega ali neekološkega kravjega mleka. Je edini avtohtoni valižanski sir.

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je sir ploščate, okrogle oblike z enotno, čvrsto, belo, kremasto teksturo. Zunanja površina sira je gladka in nepoškodovana, na njej se lahko razvije malo plesni. V preteklosti se je sir pred prodajo posul s fino mletim ovsenim zdrobom ali moko. „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je sveži mladi sir z nežnim, rahlo „limonastim“ okusom in dolgotrajnim svežim pookusom. Ta okus postane z zorenjem izrazitejši in polnejši, vendar je še vedno blag. „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ima svežo aromo ter gladko, gosto in krhko teksturo, pri čemer so med posameznimi proizvodi manjše razlike, kakor se dogaja pri vseh ročno izdelanih proizvodih. Sir se uživa mlad, tj. star najmanj deset dni, lahko pa se pusti zoreti do šest mesecev.

Sestava sestavin za sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“

Mleko: 97,5 %

Sol: 1–2 %

Sirilo

Mlečne kulture: 0,5 %

Vsebnost maščobe: 45–55 % suhe snovi

Suha snov: najmanj 55 % za mladi sir (star deset dni)

Sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je običajno ploščate, okrogle oblike, tehta 2–4 kg, ima premer 20–25 cm in je visok 6–12 cm, lahko pa se izdeluje tudi v manjši izvedbi. Sir se oblikuje z ročnim vstavljanjem v kalupe. Prodaja se kot „goli“ sir, tj. brez ovoja.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Kravje mleko (ekološko ali neekološko, nepasterizirano ali pasterizirano), proizvedeno na mlečnih kmetijah v Walesu

Sol

Sirilo

Starterske kulture, ki vsebujejo seve, kot so *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* in *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Na opredeljenem geografskem območju je treba izvajati naslednje faze proizvodnje:

- proizvodnja mleka na valižanskih mlečnih kmetijah;
- če je ustrezno, pasterizacija mleka;
- prenos mleka v sirne kadi, dodajanje starterske kulture in sirila ter omogočanje usirjanja mleka;
- rezanje usirjenega mleka, da se sirotka loči od sirnine;
- dogrevanje sirnine in sirotke;
- odcejanje sirotke;
- teksturiranje sirnine;
- mletje in oblikovanje;
- stiskanje;
- soljenje (pri suhem soljenju se sol doda in zameša v sirnino pred oblikovanjem);
- skladiščenje in zorenje sira.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Wales

5. Povezava z geografskim območjem

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je že od nekdaj znan kot edini valižanski avtohtoni sir, njegov „nežen limonast okus“ pa je pri mednarodnih ocenjevalcih sira uveljavljen izraz za opis tega posebnega sira.

Povezanost geografskega območja in proizvoda je posledica naslednjih dveh ključnih dejavnikov, ki prispevata k edinstvenemu okusu in značilnosti proizvoda:

- 1) Proizvaja se iz kravjega mleka, proizvedenega na valižanskih kmetijah, na katerih se krave krmijo v glavnem s krmo.
- 2) Proizvajalci imajo posebna znanja in spretnosti, povezane s proizvodnjo sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“. Ta znanja in spretnosti se razvijajo in z Walesom povezujejo že od začetka 19. stoletja in ostajajo v glavnem nespremenjene skozi generacije.

Zaradi tal in podnebja na opredeljenem območju Wales slovi kot ena od najprimernejših dežel na svetu za gojenje trave. Wales se ponaša z naravnimi zmogljivostmi za rast trave, njena dolga rastna sezona pa je predvsem rezultat valižanskega morskega podnebja. Ta možnost gojenja trave in ugodne razmere zanj zagotavljajo temelje za razvoj in poudarjajo pomembnost valižanske mlečne industrije in tamkajšnjega sirarstva.

Padavine so obilne in dobro porazdeljene, z minimalnim poletnim pomanjkanjem vode v tleh, temperature pa so ugodne zaradi toplih jugozahodnih spremenljivih vetrov, ki jih povzroča Zalivski tok. Na mlečnih kmetijah lahko sezona rasti trave v povprečju traja 300 dni (Down in drugi, 1981), letni pridelek trave pa lahko znaša več kot 18 t/dm/ha (Hopkins in drugi, 1995). Zaradi dolge rastne sezone v nižinah se lahko krave zunaj naravno pasejo do deset mesecev na leto, kadar pa se ne pasejo zunaj, se večinoma krmijo s travo z istih pašnikov. To zagotavlja kar najvišjo kakovost mleka iz krme in prispeva k proizvodnji skozi vse leto enakega mleka, iz katerega se proizvaja sir „Traditional Welsh Caerphilly“.

Znanstveno je dokazano (program „Profiling Milk From Grass“, ki ga financirajo Teagasc, Science Foundation Ireland in Dairy Research Trust), da krave, krmjene s travo, v nasprotju s kravami, ki se krmijo z bolj predelano krmo, proizvajajo mleko, ki je bogatejše z omega-3 maščobami, vitaminom E, beta-karotenom in CLA (koristna maščobna kislina, imenovana konjugirana linolna kislina). To prispeva k okusu in značilnostim sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“.

Sir Caerphilly je edina avtohtona valižanska vrsta sira, zato se zgodovina sirarstva v Walesu enači z zgodovino proizvodnje sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“. V 19. stoletju so bile po vsem Walesu ustanovljene mlekarne šole, da bi izobrazile proizvajalce sira ter jim prenesle posebne spretnosti in znanja. Iz zapisov Mari Jones, ki je obiskovala „potujočo“ mlekarsko šolo, organizirano leta 1927 v Pencoedu v Bridgendu, je razvidno, da je bila proizvodnja tradicionalnega sira Caerphilly dobro uveljavljena na številnih območjih južnega Walesa.

Opisi zelene barve, teksture, arome in organoleptičnih lastnosti sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ v sedanji specifikaciji so enaki opisom, navedenim v dokumentaciji za takratne valižanske dižake mlekarne šole. Te edinstvene značilnosti sira Caerphilly so bile uradno vključene v različico sistema razvrščanja masla in sira NACEPE (National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated) – nacionalno združenje sirarjev in veletrgovcev z mlečnimi proizvodi) iz 60. let 20. stoletja. Ta sistem je bil uveden leta 1941, vendar je bil opuščen.

Čeprav se je sir Caerphilly sredi 19. stoletja proizvajal v Walesu, v glavnem (vendar ne izključno) v južnem Walesu, pa je po prodaji kakovostnih sirov zaslovela tedenska tržnica v mestu Caerphilly. Za to je najbolj zaslužen predvsem Edward Lewis, ki je dal pobudo za uvedbo sistema kakovosti oziroma razvrščanja. Vsi siri, za katere je bilo ugotovljeno, da so kakovostni, so prejeli uradni okrogli žig, v katerem je bilo napisano „Caws Cymru“, „Caws Pur“ in „Genuine Caerphilly Cheese“. Na sredini žiga je bil logotip, na katerem je bil upodobljen grad Caerphilly. Izdelava sira Caerphilly je bila med vojno, tj. v obdobju 1939–1945 (ko je bila zaradi racionalizacije sira dovoljena samo izdelava trajnih sirov, kot je cheddar), prepovedana, vendar so bile omejitve leta 1953 odpravljene in sir Caerphilly so začeli znova izdelovati. Leta 1971 je bil sir Caerphilly izdelan v sirarni Castle Dairies v počastitev 700-letnice gradu Caerphilly (Western Mail Saturday, 16. januar 1971).

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je edinstven sir, ki ga ročno izdelujejo po vsem Walesu. Sir se uživa mlad, tj. star vsaj deset dni, lahko pa se tudi zori, da dobi izrazitejši in polnejši, vendar še vedno blag okus. Zorjeni sir je bil pomemben proizvod v zimskih mesecih, ko je bilo hrane malo, in preden so bile na voljo sodobne metode skladiščenja. Gre za „goli sir“, tj. sir brez ovoja, ki se je v preteklosti prodajal posut z moko ali ovsenim zdrobom. Oves, ki se že od nekdaj uporablja kot ovseni zdrob, je kultura, ki je najprimernejša za bolj mokro in hladnejše valižansko podnebje.

Izdelava sira je umetnost in znanost, za katero so v celotnem postopku potrebne spretnosti in znanja. Nabor znanj in spretnosti za izdelavo sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ se razvija in z Walesom povezuje že od začetka 19. stoletja. V nadaljevanju so navedena znanja in spretnosti, povezani z izdelavo sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“, ki prispevajo k edinstvenim značilnostim proizvoda:

- ročno preskušanje čvrstosti sirnine. Če se sirnina gladko loči, je pripravljena za rezanje;
- rezanje sirnine na večje kocke z nožem; za primerjavo: pri proizvodnji cheddarja se sirnina razreže na koščke v velikosti riževih zrn. Rezanje z nožem zagotavlja „čisti“ rez. Sirarji so usposobljeni za rezanje sirnine na velike kocke, kar je ključnega pomena za ohranjanje maščobe in vlage v končnem proizvodu ter prispeva k vlažni, mehki sirnini z žametno teksturo. Sirarji na podlagi znanj in spretnosti, lastne presoje in usposabljanja preso-dijo, kdaj ima sirnina pravo posebno teksturo in je ustrezna na otip;
- temperatura, pri kateri se sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ poparja, je nižja kot pri drugih trdih siri, kar prispeva tudi k ohranjanju vsebnosti vlage v končnem proizvodu. Visoka vsebnost vlage v tradicionalnem valižanskem siru Caerphilly, ki znaša najmanj 55 % suhe snovi, prispeva k njegovim edinstvenim značilnostim.

Sirarji v vseh fazah postopka izdelave sira preverjajo kislost in tako spremljajo razvoj kislosti. Specifični razpon kislosti in vsebnost vlage, dosežena v postopku izdelave sira, prispevata k želeni teksturi in okusu sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“.

V nasprotju z drugimi trdimi siri so specifičen razpon kislosti, visoka vsebnost vlage, nizka temperatura poparjanja in trajanje zorenja tradicionalnega valižanskega sira Caerphilly dejavniki, ki prispevajo k temu „nežnemu limona-stemu“ okusu ter jih sirarji med izdelavo sira nadzorujejo na podlagi znanj in spretnosti.

Ko sirar ugotovi (na podlagi znanja, pridobljenega z usposabljanjem), da je sirnina dosegla pravo, vlažno, mehko in žametno teksturo, se sirnina zdrobi na koščke velikosti oreha in ročno namesti v kalupe. Sirarji, ki izdelujejo sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“, so usposobljeni za tradicionalno stiskanje sira, da nastane proizvod zahtevane velikosti in oblike. Sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je razmeroma majhen v primerjavi z na primer 20-kilogramskim cheddarjem. Pri sodobni tehnologiji v komercialnih sirarnah se namesto tradicionalnega stiskanja pogosto uporablja vakuumsko stiskanje. Nizek začetni tlak, ki se uporablja za sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ (1,5 bara), omogoča ohranjanje oblike sira, ne da bi se smetana izgubila. Tradicionalno stiskanje sira „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je večšina, ki se v Walesu prenaša iz roda v rod.

Izdelujeta se dve vrsti sira: „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ in Caerphilly, med katerima obstajajo znatne razlike, ki so navedene v nadaljevanju.

1. Videz:

„Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je ploščat, okrogel sir, ki tehta 2–4 kg, ima premer 20–25 cm in je visok 6–12 cm. Prodaja se kot „goli“ sir, tj. brez ovoja. V nasprotju s tem pa ima sir Caerphilly sodobno obliko kvadra, ga je enostavno predpakirati in se običajno prodaja zavit v plastično folijo.

2. Zrelost:

Sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ se lahko prodaja, ko je star deset dni, lahko pa se tudi pusti, da zori do šest mesecev in se lahko na njem razvije malo plesni. Sir Caerphilly, ki je proizvod, ki ga v obliki velikih kvadrov večinoma proizvajajo komercialne sirarne, se prodaja in uživa kot mladi sir in se ne pusti zoreti. Ker je mladi sir, se na njem ni razvila plesen. Zorjeni sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ima polnejši okus, medtem ko je sir Caerphilly manj izrazitega okusa.

3. Značilnosti:

Sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ ima krhko teksturo. Sir Caerphilly v obliki kvadra ima običajno bolj drobljivo in ne tako krhko teksturo. To so uveljavljeni izrazi, ki jih uporabljajo mednarodni ocenjevalci sira.

Sir „Traditional Welsh Caerphilly“/„Traditional Welsh Caerffili“ je mogoče primerjati tudi s sirom Gorwydd Caerphilly, ki se je prvotno proizvajal v Walesu, vendar je bila nato proizvodnja preseljena v Somerset. Zato se ne proizvaja v Walesu niti ni proizveden iz valižanskega mleka. Poleg tega je sir Gorwydd Caerphilly primeren za uživanje po dveh mesecih od izdelave, proizvaja se le iz nepasteriziranega mleka in samo z uporabo tradicionalnega sirila.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

