

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 29/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER”**Nr UE: UK-PGI-0005-01251 – 7.8.2014****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Traditional Welsh Cider”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Traditional Welsh Cider” (po walijsku „Seidr Cymreig Traddodiadol”) jest cydrem wyrabianym z soku z pierwszego tłoczenia z jabłek cydrowych rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych tradycyjną metodą w Walii. „Traditional Welsh Cider” może być wytwarzany z soku z pierwszego tłoczenia z mieszanki jabłek bądź z pojedynczej odmiany jabłek. „Traditional Welsh Cider” jest wytwarzany tylko ze 100 % czystego soku jabłkowego.

Odmiany jabłek cydrowych wykorzystywanych do produkcji „Traditional Welsh Cider” są sklasyfikowane jako gorzko-słodkie, kwaśne, słodkie i gorzko-kwaśne. Zrównoważenie tanin zawartych w odmianach gorzko-słodkich z kwasowością odmian kwaśnych wymaga umiejętności mieszania odmian. Odmiany gorzko-słodkie zawierają taniny, które nadają gorzki smak i ciemniejszy kolor, tworząc pełnotreściwy napój. Odmiany kwaśne zawierają duże ilości kwasu jabłkowego, który nadaje cydrowi kwasowość. Odmiany słodkie charakteryzują się niską zawartością tanin i kwasów, ale mogą nadać cydrowi bardziej owocowy charakter, łagodząc efekt ostrych tanin. Odmiany gorzko-kwaśne zawierają kwasy i taniny. Mieszanie powyższych cech wymaga umiejętności i opiera się na wyczuciu smaku każdego z wytwórców cydru.

Barwa „Traditional Welsh Cider” mieści się w zakresie od jasnozłotej do ciemnozłotej z odcieniami czerwieni i brązu w zależności od zastosowanej odmiany jabłek. Napój może być klarowny lub mętny, ale na ogół jest półprzezroczysty i ma czysty orzeźwiający smak, a poziom słodczy waha się w zakresie od mocno wytrawnego do bardzo słodkiego. Ma smak wyraźnie owocowy z zachowaniem równowagi między kwasowością kwasu jabłkowego a taninami, a zawartość alkoholu wynosi 3,00–8,49 % obj.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Traditional Welsh Cider” ma czysty orzeźwiający smak, a poziom słodczy waha się w zakresie od mocno wytrawnego do bardzo słodkiego. Ma smak wyraźnie owocowy z zachowaniem równowagi między kwasowością kwasu jabłkowego a taninami. Choć zwykle nie prowadzi się pomiarów tanin i kwasowości, są one określane w zależności od stylu i preferencji poszczególnych wytwórców cydru.

„Traditional Welsh Cider” produkowany jest w trzech niżej opisanych postaciach, tj. niegazowany, dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce.

Niegazowany: cydr, w którym nie zachodzi proces nasycania dwutlenkiem węgla ponad ciśnienie atmosferyczne. W czasie przechowywania napoju w szczelnym pojemniku cząstkowe ciśnienie dwutlenku węgla (CO₂) wynosi mniej niż 1 bar (100 kPa), a w mniej szczelnym pojemniku, na przykład drewnianej beczce, ciśnienie cząstkowe wynosi znacznie poniżej 1 bara. Cydr podawany bezpośrednio lub pośrednio z takich pojemników jest niegazowany (zwietrzały), nie widać w nim musowania, przy czym mogą tworzyć się bąbelki w przypadku wzrostu temperatury napoju ponad temperaturę jego przechowywania, jako że wraz ze wzrostem temperatury zmniejsza się rozpuszczalność CO₂.

Dojrzewający w butelce: naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla zachodzi po butelkowaniu cydru przed zakończeniem pierwszej fermentacji. Cydr jest butelkowany po osiągnięciu odpowiedniej masy właściwej (SG) ustalonej przez wytwórcę, co ma zapewnić odpowiedni poziom nasycenia dwutlenkiem węgla i słodkości. Im uzyska się wyższe nasycenie dwutlenkiem węgla, tym mniejsza będzie słodycz resztkowa. W przypadku cydru poddanego procesowi keevingu pożądany poziom nasycenia dwutlenkiem węgla jest osiągnięty poprzez zmniejszenie liczby komórek drożdży i pozbawienie drożdży składników odżywczych, co uniemożliwia pełną fermentację i uzyskanie napoju wytrawnego. Ciśnienie CO₂ w cydrze dojrzewającym w butelce wynosi od 1,5 bara do 3,0 barów (150–300 kPa) w temperaturze 0 °C; ze względu na zawartość osadu drożdżowego napój może się wydawać mętny, jeżeli nie zostanie otwarty i nalany ostrożnie. Jeżeli produkt nie jest poddany procesowi keevingu, w smaku jest wytrawny. Keeving jest możliwy tylko w przypadku „Traditional Welsh Cider” dojrzewającego w butelce. Wytwórca może obliczyć poziom uzyskanego nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie różnicy masy właściwej (Δ SG) przed butelkowaniem i po zakończeniu procesu dojrzewania w butelce.

Choć zawartość alkoholu w „Traditional Welsh Cider” dojrzewającym w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku cydru niegazowanego (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w cydrze dojrzewającym w butelce, w szczególności jeśli jest poddany procesowi keevingu, znajduje się ona zazwyczaj w dolnej części tego przedziału (3,0–5,5 % obj.), ponieważ keeving skutkuje niepełną fermentacją cukrów owocowych.

Poddany fermentacji w butelce: uruchamiany zostaje naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla poprzez butelkowanie cydru po zakończeniu pierwszej fermentacji i wzbudzenie drugiej fermentacji przez dodanie do produktu cukrów i drożdży podlegających fermentacji. Cydr poddany fermentacji w butelce jest bardziej nasycony dwutlenkiem węgla niż cydr dojrzewający w butelce, a po degorżowaniu jest klarowny. W smaku jest wytrawny, ponieważ cały cukier jest przefermentowany podczas drugiej fermentacji, a po degorżowaniu nie dopuszcza się do dozowania. Ciśnienie CO₂ w cydrze poddanym fermentacji w butelce wynosi od 4,0 do 6,0 barów (400–600 kPa) w temperaturze 0 °C. Wytwórca może przewidzieć poziom nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie ilości dodanego cukru podlegającego fermentacji i może go obliczyć na podstawie Δ SG uzyskanej z pomiarów przeprowadzonych po dodaniu cukru i po zakończeniu fermentacji w butelce.

Choć zawartość alkoholu w cydrze poddanym fermentacji w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku niegazowanego „Traditional Welsh Cider” (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w cydrze poddanym fermentacji w butelce znajduje się ona zazwyczaj w górnej części tego przedziału ze względu na drugą fermentację skutkującą smakiem wytrawnym (5,5–8,49 % obj.).

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowcami do produkcji „Traditional Welsh Cider” są:

- sok z pierwszego tłoczenia wyciskany z jabłek cydrowych rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych w Walii,
- dopuszczalne dodatki:
 - kultury drożdży, takie jak *S. bayanus*, *S. cerevisiae*,
 - siarczyny w formie pirosiarczynu sodu lub potasu nie zawsze jest konieczny, ale jest dopuszczalny w celu przestrzegania norm mikrobiologicznych. Jeśli wytwórca postanowi dodać siarczyny, jego ilość nie powinna przekraczać 200 mg/litr, a informację o jego obecności należy umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami prawa,
 - w przypadku stosowania metody keevingu – chlorek wapnia i enzym pektynoesteryzy w celu zmniejszenia zawartości drożdży i składników odżywczych stanowiących pożywkę dla drożdży.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- pozyskanie jabłek,
- wyciskanie soku z jabłek,
- produkcja cydru,
- fermentacja,
- butelkowanie i beczkowanie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Cydr niegazowany

Butelkowanie i beczkowanie są ostatnimi procesami pakowania stosowanymi w odniesieniu do cydru niegazowanego.

Całość procesów butelkowania i beczkowania „Traditional Welsh Cider” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym; cydr jest niepasteryzowanym produktem „żywym” i, aby utrzymać jego jakość, identyfikowalność i odpowiednią temperaturę oraz zabezpieczyć go przed zanieczyszczeniami, transport na tym etapie powinien być ograniczony do minimum. Wyrób „Traditional Welsh Cider” jest uwarunkowany wieloczynnikowymi wpływami miejscowego środowiska naturalnego na produkt końcowy, a to wyklucza transport masowy szerokiego zasięgu przed pakowaniem końcowym.

Musujący cydr dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce

Cydr musujący jest produkowany w butelkach. Musowanie jest wywołane rozpuszczonym dwutlenkiem węgla, który można wprowadzić jedynie w sposób naturalny (przez fermentację drożdży wewnątrz szczelnie zamkniętej butelki), a nie przez sztuczne nasycenie dwutlenkiem węgla.

Cydr dojrzewający w butelce: (zakończenie pierwszej fermentacji w butelce)

Niezależnie od tego, czy zachodzi proces keevingu, cydr jest butelkowany przy wymaganej masie właściwej, tak aby zapewnić wymagane dojrzewanie i słodkość.

Cydr poddany fermentacji w butelce: (druga fermentacja w butelce). Fermentacja w butelce odnosi się do procesu drugiej fermentacji cydru niegazowanego w szczelnie zamkniętej butelce.

Cydr użyty w tym procesie jest wytwarzany zgodnie z identyczną specyfikacją jak cydr niegazowany przed butelkowaniem. Butelki muszą być wytrzymałe, mieć wklęsłe dno (punt) i być zamykane kapsłem o średnicy 29 mm, naturalnym korkiem lub plastikową zatyczką z drucianym zamknięciem; muszą też wytrzymywać długotrwałe ciśnienie wewnętrzne 6–12 barów przy temperaturze 25 °C.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Walia

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowe indywidualne cechy „Traditional Welsh Cider” są związane z glebami i klimatem wyznaczonego obszaru, co ma wpływ na właściwości soku z pierwszego tłoczenia wyciskanego z jabłek odmian rodzimych i nierodzimych, uprawianych i przerabianych na cydr tradycyjną metodą. Użycie danej odmiany jabłek ma wpływ na smak i wygląd cydru, przy czym prawidłowy poziom smaku, aromatu i wyglądu jest wynikiem wyszkolenia ekspertów i wykwalifikowanych rzemieślników.

Gleba i klimat na wyznaczonym obszarze stanowią podstawę reputacji „Traditional Welsh Cider” i istnieją różne, pod względem charakteru i smaku, odmiany „Traditional Welsh Cider”, w zależności od obszaru Walii, na którym cydr jest produkowany.

Ze względu na rodzaj gleby i klimatu nizinne obszary Walii znakomicie nadają się do uprawy jabłek cydrowych, ponieważ można wybrać tam sady na terenach, na których nie występują punktowe przymrozki we wczesnowiosennym okresie kwitnienia. Klimat Walii zapewnia również obfite opady deszczu, które mają zasadnicze znaczenie zarówno w okresie kwitnienia, jak i jesienią przed zbiorami. Charakter „Traditional Welsh Cider” jest różny w zależności od obszaru Walii, na którym cydr jest produkowany. Na wyżej położonych terenach istnieje ryzyko przymrozków w okresie kwitnienia, co prowadzi do niższych plonów, ale z kolei fermentacja zachodzi tam wolniej, co poprawia smak cydru. Klimat walijski jest wystarczająco ciepły i słoneczny w odpowiednich okresach, żeby zapewnić odpowiedni poziom cukrów owocowych, oraz wystarczająco wilgotny, żeby zaspokoić zapotrzebowanie na wodę starych jabłoni cydrowych i nowo nasadzonych drzew.

Hrabstwem, z którego pochodzi większość jabłek do produkcji „Traditional Welsh Cider”, jest Monmouthshire, położone na wschodzie Walii. Głębokie aluwialne gleby piaskowcowe znakomicie zatrzymują wilgoć, jednocześnie zapewniając doskonałe właściwości odwadniające w okresach ponadprzeciętnych opadów. Uważa się, że dzięki temu połączeniu owoce mają wyższą jakość, co przekłada się na właściwości cydru. W hrabstwie Monmouthshire rosną jabłonie cydrowe, które mogą mieć nawet 150 lat.

„Traditional Welsh Cider” jest wytwarzany przez fermentację soku z jabłek rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych w Walii. Użycie danej odmiany jabłek ma wpływ na smak i wygląd cydru. Barwa „Traditional Welsh Cider” zmienia się od jasnozłotej do ciemnozłotej z odcieniami czerwieni i brązu w zależności od wykorzystanej odmiany jabłek. Charakter i smak również różnią się w zależności od obszaru Walii, na którym wytwarzany jest cydr. Na wyżej położonych terenach fermentacja zachodzi wolniej, co poprawia smak cydru, nadając mu czysty orzeźwiający posmak.

„Traditional Welsh Cider” może być zarówno mocno wytrawny, jak i bardzo słodki. Podlegające fermentacji cukry, na przykład glukoza, fruktoza i sacharoza, mogą być dodane jedynie w produkcji cydru poddanego fermentacji w butelce w celu zainicjowania procesu drugiej fermentacji. W przypadku wszystkich innych wersji „Traditional Welsh Cider” nie dodaje się żadnych cukrów, ponieważ same walijskie jabłka cydrowe zawierają wystarczającą ilość cukrów owocowych.

Sok przeznaczony na „Traditional Welsh Cider” zawiera 100 % sok jabłkowy z pierwszego tłoczenia pochodzący z mieszanki odmian lub pojedynczej odmiany jabłek, podczas gdy w innych częściach Zjednoczonego Królestwa może wystąpić drugie tłoczenie. Ponadto w innych częściach Zjednoczonego Królestwa sok może być szpitalizowany (dosładzany), co prowadzi do późniejszej fermentacji do wyższej zawartości alkoholu, a następnie rozcieńczony wodą, co skutkuje bardziej jednorodnym produktem. Porównując dwie partie „Traditional Welsh Cider”, nigdy nie są one dokładnie takie same, co przyczynia się do wyjątkowego indywidualnego charakteru tego rzemieślniczego wyrobu.

Produkcja „Traditional Welsh Cider”, obejmująca mielenie, wyciskanie i mieszanie odmian, wymaga szczególnych umiejętności tradycyjnego wyrobu. Powyższe umiejętności i wiedza fachowa są przekazywane między kolejnymi wytwórcami „Traditional Welsh Cider”. Znajdowanie równowagi między taninami w odmianach gorzko-słodkich a kwasowością odmian kwaśnych wymaga odpowiednich umiejętności w zakresie mieszania odmian. Odmiany gorzko-słodkie zawierają taniny, które nadają gorzki smak i ciemny kolor, tworząc pęmatreściwy napój. Odmiany kwaśne zawierają duże ilości kwasu jabłkowego, który nadaje cydrowi kwasowość. Odmiany słodkie charakteryzują się niską zawartością tanin i kwasów, ale mogą nadać cydrowi bardziej owocowy charakter, łagodząc efekt ostrych tanin. Odmiany gorzko-kwaśne zawierają kwasy i taniny. Zwykle nie prowadzi się pomiarów tanin, a mieszanie soku jest wykonywane według wyczucia smakowego każdego wytwórcy cydru i stanowi specyficzną umiejętność. Nowi wytwórcy cydru często uczą się fachu od siebie nawzajem, nierzadko używając sobie urządzeń, zanim będą w stanie kupić sobie własny sprzęt.

Produkcja „Traditional Welsh Cider” sięga dziewiętnastowiecznej tradycji walijskich rolników, którzy wytwarzali wystarczającą ilość cydru na własne potrzeby, a nadwyżkami uzupełniali swoje dochody. „Traditional Welsh Cider” często przekazywano robotnikom rolnym, nierzadko w ramach częściowej zapłaty. Była to wyłącznie działalność domowa, a niewielki handel cydrem toczył się w skali lokalnej pomiędzy sąsiednimi gospodarstwami rolnymi lub z pobliskimi pubami. Komercyjna produkcja cydru nawet na niewielką skalę po prostu nie istniała w Walii.

W 2001 r. powstało walijskie stowarzyszenie producentów gruszcznika i cydru (Welsh Perry and Cider Society), a obecnie w Walii funkcjonuje około 50 wytwórców cydru. W 2003 r. stowarzyszenie Welsh Perry and Cider Society zdobyło uznanie organizacji Campaign for Real Ale (CAMRA), zdobywając nagrodę Pomona za „wyjątkowe działania na rzecz promocji prawdziwego cydru walijskiego”. W 2009 r. Welsh Perry and Cider Society otrzymało doroczne wyróżnienie Asturian Cider Foundation w Hiszpanii. Przyznano je za osiągnięcia i innowacje stowarzyszenia w promocji produkcji rzemieślniczego cydru, służącej propagowaniu wiedzy o tradycyjnym cydrze, oraz za zaangażowanie, z jakim chroni ono dziedzictwo kulturowe związane z zachowaniem i odtwarzaniem lokalnych odmian jabłek przez stworzenie banku genów w swoim muzeum. „Traditional Welsh Cider” ma coraz lepszą pozycję na rynku i cieszy się powszechnym uznaniem w sektorze spożywczym w Zjednoczonym Królestwie

i na całym świecie. Jako produkt wysokiej jakości jest on wykorzystywany przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a jego nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach. W 2005 r. wytwórcy cydru walijskiego zgarnęli wszystkie główne nagrody na mistrzostwach Zjednoczonego Królestwa w Reading, zdobywając tytuły za cydr mistrzowski (Champion Cider) i cydr butelkowany (Bottled Cider).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider>
