ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 29/16)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TRADITIONAL WELSH CIDER“

Номер на ЕО: UK-PGI-0005-01251–7.8.2014

ЗНП( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и т.н.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Traditional Welsh Cider“ (на уелски „Seidr Cymreig Traddodiadol“) е сайдер, произведен от първия изцеден сок от местни и чужди сортове ябълки, отглеждани в Уелс по традиционен начин. „Traditional Welsh Cider“ може да бъде направен от първия изцеден сок от един или няколко сорта ябълки. „Traditional Welsh Cider“ се произвежда само от 100 % чист сок от ябълки.

Сортовете ябълки за сайдер, които се използват в „Traditional Welsh Cider“, се категоризират като горчиво-сладки, кисели, сладки и горчиво-кисели. Необходими са умения за смесване, за да се балансират танините на горчиво-сладките сортове с киселинността на киселите сортове. Горчиво-сладките сортове съдържат танини, които придават горчивина и по-тъмен цвят и придават плътност на напитката. Киселите сортове имат високо съдържание на ябълчена киселина, която придава на сайдера „режещ“ вкус. Сладките сортове имат ниско съдържание на танини и киселини, но добавят плодов вкус и намаляват резкия вкус на танините. Горчиво-киселите съдържат както киселини, така и танини. Смесването на тези характеристики изисква определени умения и се основава на вкуса на всеки производител на сайдер.

Цветът на „Traditional Welsh Cider“ варира от светло до тъмно златист с нюанси на червено и бронз в зависимост от използваните сортове ябълки. Напитката може да е бистра или мътна, но обикновено е матова с отчетлив стегнат вкус и нива на сладост, които варират от изключително сухо до много сладко. Вкусът е доминиращо плодов, с баланс на ябълчена киселина и танини, а алкохолното съдържание е от 3,00 до 8,49 %.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

„Traditional Welsh Cider“ има отчетлив стегнат вкус с нива на сладост, които варират от изключително сухо до много сладко. Вкусът му е отчетливо плодов, с баланс на ябълчена киселина и танини. Макар че обикновено не се измерват, таниите и киселинността варират според стила и предпочитанията на производителя.

Произвеждат се три разновидности на „Traditional Welsh Cider“ — негазиран, кондициониран в бутилка и ферментирал в бутилка, както е описано по-долу.

Негазиран: сайдер без карбонизация над атмосферното налягане. При отлежаване в херметически затворени контейнери парциалното налягане на въглеродния диоксид (CO_2) е по-ниско от 1 бар (100kPa), а в по-порести контейнери, като дървени бъчви, парциалното налягане е значително по-ниско от 1 бар. Сайдер, поднесен директно или недиректно от този вид контейнери, е негазиран, без осезаема ефервесцентност, но е възможно формирането на някои мехурчета, ако температурата на напитката се повиши в сравнение с температурата на отлежаване, тъй като разтворимостта на CO_2 намалява с повишаването на температурата.

Кондициониран в бутилки: естествена карбонизация се постига чрез бутилиране на сайдера преди приключване на първичната ферментация. Сайдер се бутилира при определена от производителя плътност, за да се постигне желаното равнище на карбонизация и сладост. Колкото повече е карбонизацията, толкова по-малко е остатъчната сладост. За сайдер, произведен по технологията „keeving“, желаното равнище на карбонизация се постига чрез намаляване на броя на дрождите и лишаване на дрождите от хранително вещество, което пречи на завършването на ферментацията до получаване на сухо вино. Налягането на CO_2 в бутилка кондициониран сайдер е между 1,5 до 3,0 бара (150—300 kPa) при 0 °C и тъй като съдържа утайка от дрожди, напитката може да изглежда мътна, ако не е отворена и налята внимателно. Вкусът е сух, освен ако виното не е произведено по технологията за „keeved cider“. Когато е кондициониран само в бутилка, „Traditional Welsh Cider“ може да бъде „keeved“. Производителят може да изчисли нивото на карбонизация, постигнато от разликата в специфичното тегло (Δ SG) преди бутилиране и това след приключване на кондиционирането на бутилката.

Въпреки че алкохолното съдържание на бутилка кондициониран „Traditional Welsh Cider“ е в същите граници като това на негазирано пери (от 3,00 % до максимум 8,49 %), средната стойност на това съдържание в бутилка кондиционирал сайдер, особено ако е „keeved“, клони по-скоро към долната граница на този диапазон (3,0 — 5,5 %), тъй като технологията „keeving“ води до непълна ферментация на плодовата захар.

Ферментирал в бутилка: при бутилиране на сайдера в края на първичната ферментация се въвежда естествена карбонизация и се предизвиква вторична ферментация чрез добавка на ферментираща захар и дрожди. Ферментиралият в бутилка сайдер има по-висока карбонизация от кондиционирания в бутилка сайдер и видът му е по-прозрачен след отцеждане. Той е сух на вкус, тъй като захарта е ферментирала по време на вторичната ферментация, а дозиране след отцеждане не се разрешава. Налягането на CO_2, постигнато в бутилка ферментирал сайдер, е в диапазона от 4,0 до 6,0 бара (400—600 kPa) при 0 °C. Производителят може да прогнозира нивото на карбонизация от количеството добавена ферментираща захар и може да го изчисли от Δ SG чрез измервания, извършени след добавянето и след приключване на процеса на ферментация в бутилката.

Въпреки че алкохолното съдържание на ферментирал в бутилка сайдер е в граници, подобни на съдържанието в негазиран „Traditional Welsh Cider“ (от 3,00 % до максимум 8,49 %), средната стойност при ферментирал в бутилка сайдер клони към горния край на този диапазон до сухост поради вторичната ферментация (5,5 — 8,49 %).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровините, използвани за производството на „Traditional Welsh Cider“, са:

— Първи изцеден сок от ябълки за сайдер от всички местни и чужди сортове ябълки, отглеждани в Уелс.

— Разрешени добавки:

  — Култивирани дрожди като S.bayanus, S. cerevisiae

  — Сулфити под формата на натриев или калиев метабисулфит не са необходими винаги, но са допустими за запазване на микробиологичните стандарти. Когато производителят реши да добави сулфити, те не следва да бъдат повече от 200 mg/l SO_2 и тяхното включване трябва да е посочено на етикета, както се изисква по закон.

  — Сол на калциев хлорид и ензим пектин естераза при метода „keeving“ за намаляване на дрождите и хранителното съдържание на дрождите.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните етапи на производството трябва да бъдат осъществени в географския район:

— снабдяване с ябълки

— пресоване/изцеждане на ябълките

— производство на сайдер

— ферментация

— бутилиране и поставяне във варели

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Негазиран сайдер

Бутилирането и поставянето във варели са крайните процеси на опаковане при негазирания сайдер.

Бутилирането и поставянето във варели на „Traditional Welsh Cider“ трябва да се осъществяват в географския район. Сайдерът е непастьоризиран „жив“ продукт и, за да се запази неговото качество, проследимост, контрол на температурата и да се избегне всякакво замърсяване, транспортът на този етап следва да бъде сведен до минимум. Производството на „Traditional Welsh Cider“ разчита на различните влияния на околната среда върху крайния продукт и затова превоз в насипно състояние преди опаковане не е възможен.

Пенлив: кондициониран в бутилка и ферментирал в бутилка сайдер

Пенливият сайдер се произвежда в бутилки. Пенливостта се дължи на разтворен въглероден диоксид, който може да бъде въведен само по естествен път (чрез ферментация на дрожди в затворена бутилка), а не чрез изкуствена карбонизация.

За кондициониран в бутилка сайдер: (завършване на първичната ферментация в бутилката)

Независимо дали е произведен по метода „keeving“ или не, сайдерът се бутилира при необходимото специфично тегло, за да се получи нужното кондициониране и сладост в бутилката.

За кондициониран в бутилка сайдер: (вторична ферментация в бутилката). Ферментация в бутилка се прилага към процеса на вторична ферментация на негазирания сайдер в затворена бутилка.

Използваният в този процес сайдер е произведен по съвсем същите спецификации като негазирания сайдер преди неговото бутилиране. Бутилките трябва да са здрави, вдлъбнати и да могат да се запечатват с 29 милиметрова капачка, естествен корк или пластмасова тапа с метален държател, както и да могат да устоят на продължително вътрешно налягане от 6—12 бара при температура 25 °C.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Територията на Уелс

5. **Връзка с географския район**

Уникалните характеристики на „Traditional Welsh Cider“ се дължат на почвата и климата на географския район, определящи характеристиките на първия изцеден сок от местни или чужди сортове ябълки, които се отглеждат и преработват в сайдер по традиционен метод. Използваните сортове ябълки оказват въздействие върху вкуса и външния вид на сайдера, като подходящия вкус, аромат и вид се получават благодарение на професионално и квалифицирано занаятчийско обучение.

Почвата и климатът на определения район са в основата на репутацията на „Traditional Welsh Cider“, а неговият аромат и вкус се различава в зависимост от областта на Уелс, в която се произвежда напитката.

Поради естеството на почвата и климата низините на Уелс са много подходящи за отглеждането на ябълки за сайдер, тъй като позволяват избор на местата за овощни градини, където липсват слани през ранната пролет по време на цъфтежа. Уелският климат се характеризира и с обилни валежи, които са от съществено значение както по време на цъфтежа, така и през есента преди прибиране на реколтата. Характерът на „Traditional Welsh Cider“ се различава в зависимост от областта на Уелс, в която се произвежда напитката. На по-голяма надморска височина има риск от слани по време на цъфтежа, водещ до намаляване на добивите, но от друга страна процесът на ферментация е по-бавен, което се счита, че подобрява вкуса на сайдера. Климатът в Уелс е достатъчно топъл и слънчев за получаване на достатъчни нива на плодова захар и е достатъчно влажен, за да се удовлетворят високите потребности от вода на порасналите ябълки и на наскоро посадените дръвчета.

Графството в Уелс, където се отглежда по-голямата част от ябълките за „Traditional Welsh Perry“, е източен Monmouthshire. Почвите с дълбок алувиален червен пясъчник имат отлични свойства за задържане на влажността, като същевременно имат и отлични дренажни свойства по време на валежи над средното количество. Счита се, че тази комбинация води до по-високо качество на плодовете, което се отразява и в напитката сайдер. В Monmouthshire има до 150-годишни ябълкови дървета.

„Traditional Welsh Cider“ се получава чрез ферментация на сок от ябълки, отглеждани в Уелс от местни и чужди видове. Разнообразието на използваните ябълки влияе на вкуса и външния вид на сайдера. Цветът на „Traditional Welsh Cider“ варира от светло до тъмно златист с нюанси на червено и бронз в зависимост от използваните сортове ябълки. Вкусът и ароматът на „Traditional Welsh Cider“ също се различават в зависимост от областта на Уелс, в която се произвежда напитката. Ферментацията на по-висока надморска височина е по-бавна, което се счита, че подобрява вкуса на сайдера и той става резлив.

На вкус „Traditional Welsh Cider“ може да бъде от изключително сух до много сладък. Добавянето на ферментиращи захари като фруктоза, глюкоза и захароза е разрешено само в производството на ферментирал в бутилка сайдер, за да започне процесът на вторична ферментация. При останалите видове „Traditional Welsh Ciders“ не се добавя допълнително захар, тъй като в самите ябълки има достатъчно натурални плодови захари.

Сокът, използван за „Traditional Welsh Cider“, се състои от 100 % сок от първо пресоване на един сорт или на няколко сорта ябълки, докато в други части на Обединеното кралство може да се прави второ пресоване. Освен това в други части на Обединеното кралство към сока може да се добавя захар, което води до последваща ферментация до по-високо алкохолно съдържание и последващо разреждане с вода, в резултат на което се получава по-хомогенен продукт. За сравнение няма две партиди от „Traditional Welsh Cider“, които да са съвсем еднакви, което повишава уникалните характеристики на този традиционен продукт.

На етапите на смилане, пресоване и смесване са необходими специфични традиционни умения за производство на „Traditional Welsh Cider“. Тези умения и опит се предават от един производител на „Traditional Welsh Cider“ на друг. Необходими са специфични умения за смесване на сортовете, за да се балансират танините на горчиво-сладките сортове с киселинността на киселите сортове. Горчиво-сладките сортове съдържат танини, които придават горчивина и по-тъмен цвят, както и плътност на напитката. Киселите сортове имат високо съдържание на ябълчена киселина, която придава на сайдера „режещ“ вкус. Сладките сортове имат ниско съдържание на танини и киселини, но добавят плодов вкус и намаляват резкия вкус на танините. Горчиво-киселите сортове съдържат както танини, така и киселини. Танините обикновено не се измерват, а сокът се смесва според вкуса на всеки производител на сайдер, което е специално умение. Новите производители често се учат един от друг и споделят оборудване, докато са в състояние да си позволят свое собствено оборудване.

„Traditional Welsh Cider“ произлиза от традицията на уелските земеделски стопани от XIX век да произвеждат достатъчно сайдер както за собствена употреба, така и като начин за допълване на доходите си. „Traditional Welsh Cider“ често се е давал на селскостопанските работници като част от заплащането. Производството е било изключително домашно и търговията се е осъществявала само между съседните стопанства или с близките кръчми. Производство на сайдер за търговия в по-голям мащаб просто не е съществувало в Уелс.

През 2001 г. е създадено Уелското общество за пери и сайдер и понастоящем в Уелс има близо 50 производители на сайдер. През 2003 г. Уелското общество за пери и сайдер е признато от Campaign for Real Ale (CAMRA) и печели наградата Pomona за „забележителна работа за повишаване на популярността на истинския уелски сайдер“. През 2009 г. Уелското общество за пери и сайдер получава годишното отличие на Фондацията за сайдер в Астурия, Испания. Тя е за заслугите и иновациите на Обществото при насърчаване на производството на занаятчийски сайдер, повишаването на осведомеността за традиционния сайдер и неговия ангажимент за запазване на културното наследство, свързан с опазването и възстановяването на местните сортове ябълки чрез създаване на генна банка в техния музей. „Traditional Welsh Cider“ се утвърждава все повече и е широко признат от хранителната промишленост

както в Обединеното кралство, така и по целия свят. Като качествен продукт той се използва от много майстор-готвачи и ценители на добрата кухня и редовно присъства като прочута съставка в техните менюта. През 2005 г. уелските производители на сайдер грабнаха всички основни награди в Обединеното кралство в състезанията за най-добър сайдер и бутилиран сайдер.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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