JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 29/16)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER“

EU č.: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Traditional Welsh Cider“ (velšsky „Seidr Cymreig Traddodiadol“) je cidre vyrobený ze šťávy z prvního lisování jablek určených k výrobě cidru, a to původních i nepůvodních odrůd jablek pěstovaných ve Walesu tradičním postupem. „Traditional Welsh Cider” může být vyroben ze šťávy z prvního lisování jablek směsi různých odrůd nebo jediné odrůdy. „Traditional Welsh Cider” se vyrábí výhradně ze 100 % čisté jablečné šťávy.

Odrůdy jablek používané k výrobě cidru „Traditional Welsh Cider” se rozdělují na hořkosladké, kyselé, sladké a hořkokyselé. Vyvážené mísení tříslovin hořkosladkých odrůd a kyselosti kyselých odrůd vyžaduje odpovídající dovednosti. „Hořkosladké odrůdy” obsahují třísloviny dodávající hořkost a tmavší barvu a tvoří nápoj plné chuti. „Kyselé odrůdy” mají vysoké podíly kyseliny jablečné, která cidru dodává nakyslou chuť. „Sladké odrůdy” mají málo tříslovin a kyselin, ale mohou dodávat ovocné aroma a oslabovat účinek případných hořkých tříslovin. „Hořkokyselé odrůdy” obsahují kyseliny i třísloviny. Mísení těchto vlastností vyžaduje specifické dovednosti a vychází z chuti každého výrobce cidru.

Barva produktu „Traditional Welsh Cider” sahá podle použitých odrůd jablek od světle po tmavě zlatou s odstíny červené a bronzové. Může být čirý nebo kalný, ale obvykle je poloprůhledný a má čistou, říznou chuť, která může být mimořádně suchá až velmi sladká. Je převážně ovocný s vyváženým poměrem kyseliny jablečné a tříslovin a s obsahem alkoholu mezi 3,00 a 8,49 % obj.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s.1.

„Traditional Welsh Cider" má čistou, říznou chuť, která může být mimořádně suchá až velmi sladká. Je zřetelně ovocný s vyváženým poměrem kyseliny jablečné a třísloviny. Ačkoliv třísloviny a kyselost se obvykle neměří, jsou považovány za známku stylu a preferencí jednotlivých výrobců cidru.

„Traditional Welsh Cider" se vyrábí ve třech formách: neperlivé, upravované v láhvi a kvašené v láhvi, jak je popsáno níže.

Neperlivý: Jedná se o cidre, u kterého se neprovádí sycení oxidem uhličitým nad úroveň atmosférického tlaku. Při skladování ve vzduchotěsné nádobě je parciální tlak oxidu uhličitého (CO_2) nižší než 1 bar (100 kPa) a v pórovitější nádobě, například v dřevěném sudu, je parciální tlak výrazně nižší než 1 bar. Cidre podávaný přímo nebo nepřímo z takovýchto nádob je neperlivý (nepěnící). Nedochází k vnímatelné šumivosti, ale při nárůstu teploty cidru nad skladovací teplotu se mohou tvořit bublinky, jelikož rozpustnost CO_2 se se stoupající teplotou snižuje.

Upravovaný v láhvi: Cidre se ještě před dokončením primárního kvašení stáčí do láhví, čímž dochází k přírodnímu sycení oxidem uhličitým. Stáčí se v měrné hustotě (SG) stanovené výrobcem, aby získal požadovanou úroveň nasycení oxidem uhličitým a sladkosti. Čím vyššího nasycení oxidem uhličitým se dosáhne, tím menší je zbytková sladkost. U cidru vyráběného metodou „keeving" se požadované úrovně nasycení oxidem uhličitým dosahuje tím, že se sníží počet kvasinkových buněk a kvasinky se zbaví živin, čímž se zabrání dokončení kvašení až na suchou úroveň. Tlak CO_2, kterého se u cidru upravovaného v láhvi dosahuje, je v rozmezí 1,5 až 3,0 barů (150 až 300 kPa) při teplotě 0 °C. Jelikož tento cidre obsahuje kvasinkový sediment, může se při neopatrném otevření a nalévání jevit jako kalný. Bez použití metody „keeving" má tento cidre na patře suchou chuť. Metoda „keeving" přichází v úvahu pouze u produktu „Traditional Welsh Cider" upravovaného v láhvi. Výrobce může dosaženou úroveň nasycení oxidem uhličitým vypočítat z rozdílu v měrné hustotě (Δ SG) před stáčením do láhví a po dokončení procesu přípravy v láhvi.

Obsah alkoholu v produktu „Traditional Welsh Cider" upravovaném v láhvi může být v rozmezí neperlivého cidru (od 3,00 % až do maximálně 8,49 % obj.). V průměru se však cidre upravovaný v láhvi, zejména při použití metody „keeving", pohybuje u spodní hranice tohoto rozmezí (3,0 až 5,5 % obj.), jelikož „keeving" má za následek neúplné zkvašení ovocných cukrů.

Kvašený v láhvi: Cidre se po dokončení primárního kvašení stáčí do láhví a přidáním zkvasitelného cukru a kvasinek se navodí druhé kvašení, čímž dochází k přírodnímu sycení oxidem uhličitým. Cidre kvašený v láhvi má vyšší úroveň nasycení oxidem uhličitým než cidre upravovaný v láhvi a má po degorgování čirý vzhled. Má na patře suchou chuť, jelikož veškerý cukr se během sekundárního kvašení zkvasí a přidávání po degorgování není povoleno. Tlak CO_2 se u cidru kvašeného v láhvi pohybuje v rozmezí 4,0 až 6,0 barů (400 až 600 kPa) při teplotě 0 °C. Výrobce může úroveň nasycení oxidem uhličitým odhadnout podle množství přidaného zkvasitelného cukru a vypočítat ji z Δ SG z měření po přidání a po dokončení procesu kvašení v láhvi.

Obsah alkoholu v cidru kvašeném v láhvi může být v rozmezí neperlivého produktu „Traditional Welsh Cider" (od 3,00 % až do maximálně 8,49 % obj.). V průměru se však cidre kvašený v láhvi v důsledku druhého kvašení až na suchou úroveň pohybuje u horní hranice tohoto rozmezí (5,5 až 8,49 % obj.).

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

K výrobě produktu „Traditional Welsh Cider" se používají následující suroviny:

— Šťáva z prvního lisování jablek určených k výrobě cidru, a to jablek původních i nepůvodních odrůd pěstovaných ve Walesu.

— Povolené přídatné látky:

  — Kvasinkové kultury jako *S. bayanus* nebo *S. cerevisiae*.

  — Siřičitan v podobě disiřičitanu sodného nebo draselného není vždy zapotřebí, ale je přípustný pro dodržení mikrobiologických norem. Pokud se výrobce rozhodne siřičitan přidat, nemělo by se jednat o více než 200 mg SO_2 na litr a jeho přítomnost musí být uvedena na etiketě, jak to vyžadují právní předpisy.

  — Při použití metody „keeving" chlorid vápenatý (sůl) a pektinesteráza (enzym) ke snížení obsahu kvasinek a živin pro kvasinky.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V dané zeměpisné oblasti se musí uskutečnit následující kroky produkce:

— dodávky jablek

— lisování/odšťavňování jablek

— výroba cidru

— kvašení

— stáčení do láhví a plnění do sudů

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Neperlivý cidre

Závěrečné procesy balení neperlivého cidru představuje stáčení do láhví a plnění do sudů.

„Traditional Welsh Cider" se smí stáčet do láhví a plnit do sudů výhradně v dané zeměpisné oblasti. Cidre je nepasterizovaný, „živý" produkt a v zájmu zachování kvality, sledovatelnosti, regulace teploty a prevence kontaminace by se přeprava v této fázi měla omezit na minimum. „Traditional Welsh Cider" jako výsledný produkt závisí na působení několika faktorů místního přírodního prostředí a tato skutečnost vylučuje rozsáhlou hromadnou přepravu před závěrečným balením.

Šumivý cidre: upravovaný v láhvi a kvašený v láhvi

Šumivost cidru vzniká v láhvi. Šumivost je dána rozpuštěným oxidem uhličitým, který může vzniknout pouze přírodní cestou (kvašením kvasinek v neprodyšně uzavřené láhvi) a nikoliv umělým sycením oxidem uhličitým.

V případě cidru upravovaného v láhvi: (dokončení primárního kvašení v láhvi)

Bez ohledu na případné použití metody „keeving" se cidre stáčí do láhví v požadované měrné hustotě, aby v láhvi byly navozeny požadované podmínky a sladkost.

V případě cidru kvašeného v láhvi: (sekundární kvašení v láhvi). Kvašení v láhvi se týká procesu sekundárního kvašení neperlivého cidru v neprodyšně uzavřené láhvi.

Cidre používaný k tomuto procesu se před stáčením do láhví vyrábí s totožnou specifikací jako neperlivý cidre. Láhve musí být odolné, musí mít vypouklé dno a musí být možné je neprodyšně uzavřít 29 mm korunkovým uzávěrem, přírodním korkem nebo plastovou zátkou s agrafou a musí vydržet dlouhodobý vnitřní tlak 6–12 bar při teplotě 25 °C.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Wales

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Jedinečnost a osobitost produktu „Traditional Welsh Cider" je dána půdou a podnebím vymezené oblasti, která má vliv na vlastnosti šťávy z prvního lisování původní nebo nepůvodní odrůdy nebo odrůd jablek, z níž se cidre tradičním postupem vyrábí. Na chuť a vzhled cidru má vliv použitá odrůda jablek, přičemž správná intenzita chuti a aromatu a správný vzhled jsou výsledkem odborného a řemeslného vzdělání.

Pověst produktu „Traditional Welsh Cider" se opírá o půdu a podnebí vymezené oblasti a charakter a chuť produktu „Traditional Welsh Cider" se liší podle oblasti Walesu, v níž se daný cidre vyrábí.

Vzhledem k povaze půdy a podnebí se k pěstování jablek určených k výrobě cidru výborně hodí nížinné oblasti Walesu, v nichž lze pro sady zvolit místa, na kterých brzy na jaře v době květu nevznikají mrazové kotliny. Velšské podnebí se rovněž vyznačuje hojnými srážkami, což je podstatné v době květu a během podzimu před sklizní. Charakter produktu „Traditional Welsh Cider" se liší podle oblasti Walesu, v níž se daný cidre vyrábí. Ve vyšších polohách hrozí mráz v době květu, což má za následek menší sklizeň, ale zároveň také pomalejší kvašení, což zlepšuje chuť cidru. Velšské klima je ve správná období dostatečně teplé a slunečné, aby plody obsahovaly dostatečná množství ovocných cukrů, a je také dostatečně vlhké, aby uspokojilo vysoké nároky na vodu, jaké mají starší jabloně určené k výrobě cidru, a vyhovělo potřebám nově vysazovaných stromů.

Většina jablek pro „Traditional Welsh Cider" pochází z východu velšského hrabství Monmouthshire. Hluboké aluviální půdy z červeného pískovce výborně zadržují vlhkost, ale zároveň také výborně odvádějí vodu v obdobích nadprůměrných srážek. Tato kombinace poskytuje kvalitnější ovoce, z něhož se pak cidre vyrábí. V Monmouthshiru se nacházejí jabloně určené k výrobě cidru, které mohou být staré až 150 let.

„Traditional Welsh Cider" se vyrábí kvašením šťávy z jablek vypěstovaných ve Walesu, ať už původních nebo nepůvodních odrůd. Použitá odrůda jablek určených k výrobě cidru má vliv na chuť a vzhled cidru. Barva produktu „Traditional Welsh Cider" sahá podle použitých odrůd jablek od světle po tmavě zlatou s odstíny červené a bronzové. Také charakter a chuť se liší podle oblasti Walesu, v níž se daný cidre vyrábí. Ve vyšších polohách probíhá kvašení pomaleji, což zlepšuje chuť cidru. Ta je pak čistá a řízná.

Chuť produktu „Traditional Welsh Cider" může sahat od mimořádně suché až po velmi sladkou. Přidávání zkvasitelných cukrů, jako je glukóza, fruktóza nebo sacharóza, je povoleno pouze při výrobě cidru kvašeného v láhvi, a sice za účelem zahájení procesu sekundárního kvašení. U ostatních produktů „Traditional Welsh Cider" se cukr nepřidává, jelikož velšská jablka určená k výrobě cidru sama o sobě obsahují dostatečné množství přírodních ovocných cukrů.

Šťáva používána při výrobě produktu „Traditional Welsh Cider" je 100 % šťáva z prvního lisování jablek směsi odrůd nebo jedné odrůdy, zatímco v ostatních částech Spojeného království může docházet ke druhému lisování. Kromě toho se v ostatních částech Spojeného království může do šťávy také přidávat cukr, což vede k následnému kvašení na vyšší obsah alkoholu, a poté může být šťáva ředěna vodou, což vytváří homogennější produkt. Naproti tomu žádné dvě dávky produktu „Traditional Welsh Cider" nejsou nikdy úplně stejné, což zdůrazňuje jedinečnost a osobitost tohoto řemeslného nápoje.

Výroba produktu „Traditional Welsh Cider" ve fázi mletí, lisování a mísení vyžaduje specifické tradiční dovednosti. Potřebné znalosti a odborné poznatky si výrobci produktu „Traditional Welsh Cider" mezi sebou předávají. Specifické dovednosti vyžaduje zejména mísení odrůd pro vyvážení třísloviny hořkosladkých odrůd a kyselosti kyselých odrůd. Hořkosladké odrůdy obsahují třísloviny dodávající hořkost a tmavou barvu a tvoří nápoj plné chuti. Kyselé odrůdy mají vysoké podíly kyseliny jablečné, která cidru dodává nakyslou chuť. Sladké odrůdy mají málo třísloviny a kyseliny, ale mohou přidávat ovocné aroma a oslabovat účinek případných hořkých třísloviny. Hořkokyselé odrůdy obsahují třísloviny i kyselinu. Třísloviny se obvykle neměří a šťáva se mísí spíše podle chuti každého výrobce cidru, což představuje specifickou dovednost. Noví výrobci cidru si dovednosti často osvojují od sebe navzájem a hojně sdílí vybavení, dokud si nemohou dovolit pořízení vlastního.

Tradice produktu „Traditional Welsh Cider" pochází z 19. století, kdy velšští zemědělci vyráběli dostatek cidru pro vlastní použití i k rozšíření zdrojů příjmů. „Traditional Welsh Cider" byl často dodáván pracovníkům v zemědělství jako součást výplaty. Jednalo se o výlučně domácí záležitost a případný drobný obchod se odehrával na místní úrovni mezi sousedními hospodářstvími nebo s hostinci v okolí. Komerční výroba cidru ve Walesu jednoduše v žádném měřítku neexistovala.

V roce 2001 vzniklo sdružení Welsh Perry and Cider Society a dnes ve Walesu existuje přibližně 50 výrobců cidru. V roce 2003 získalo sdružení Welsh Perry and Cider Society od organizace Campaign for Real Ale (CAMRA) cenu Pomona Award za „svou vynikající práci na zvyšování prestiže autentického velšského cidru". V roce 2009 získalo sdružení Welsh Perry and Cider Society každoroční ocenění udělované Asturskou cidrovou nadací ve Španělsku. Získalo ji za zásluhy a inovace v propagaci výroby řemeslného cidru, za zvyšování povědomí o tradičním cidru a za úsilí o udržení kulturního dědictví spojené se zachováním a obnovou původních odrůd jablek vytvořením genobanky ve vlastním muzeu. „Traditional Welsh Cider" začíná mít stabilní pozici a dostává se mu širokého

uznání v potravinářském průmyslu jak ve Spojeném království, tak jinde ve světě. Jako jakostní produkt jej využívá mnoho předních šéfkuchařů a gastronomů a bývá pravidelně jmenovitě uváděn jako složka na jejich jídelních a nápojových lístcích. V roce 2005 velšští výrobci cidru získali všechny hlavní ceny na britských mistrovstvích v Readingu, kde zvítězili v kategoriích Champion Cider a Bottled Cider.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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