ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 29/16)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»TRADITIONAL WELSH CIDER«

EF-nr.: UK-PGI-0005-01251-7.8.2014

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Traditional Welsh Cider«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Traditional Welsh Cider« (på walisisk »Seidr Cymreig Traddodiadol«) er cider, der er fremstillet af saft fra første presning af æbler til ciderfremstilling af hjemmehørende og ikke-hjemmehørende sorter, der dyrkes i Wales efter en traditionel metode. »Traditional Welsh Cider« kan fremstilles af saft fra første presning af æbler fra enten en blanding eller en enkelt sort. »Traditional Welsh Cider« fremstilles kun af 100 % ren æblesaft.

De æblesorter, der anvendes til fremstilling af »Traditional Welsh Cider«, er inddelt i kategorierne Bitter Sweet, Sharp, Sweet og Bitter Sharp. Det er nødvendigt at have viden om blanding for at kunne afbalancere tanninerne i »Bitter Sweet«-sorterne med syreindholdet i »Sharp«-sorterne. »Bitter Sweet«-sorterne indeholder tanniner, som giver bitterhed og en mørkere farve og giver en fyldig drik. »Sharp«-sorterne indeholder et højt niveau af æblesyre, som giver cideren et skarpt »bid«. »Sweet«-sorterne har et lavt niveau af tanniner og syrer, men kan tilføre en frugtagtig smag og mindske virkningen af eventuelle skarpe tanniner. »Bitter Sharp«-sorterne indeholder både syrer og tanniner. Det kræver særlige færdigheder at blande disse egenskaber, og det beror på den enkelte ciderproducents smag.

»Traditional Welsh Cider« har en lys til mørk gylden farve med røde og bronze nuancer afhængigt af de anvendte æblesorter. Den kan være enten klar eller uklar, men den er normalt halvugennemsigtig med en ren sprød smag og sødmeniveauer, der spænder fra meget tør til meget sød. Den er overvejende frugtagtig med en balance af æblesyre og tanniner, og den har et alkoholindhold på 3,00-8,49 % vol.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

»Traditional Welsh Cider« har en ren sprød smag og sødmeniveauer, der spænder fra meget tør til meget sød. Den er overvejende frugtagtig med en balance af æblesyre og tanniner. Selv om de normalt ikke bliver målt, er tanniner og syreindhold baseret på den enkelte ciderproducents stil og præference.

Der produceres tre typer »Traditional Welsh Cider« — ikke-mousserende, flaskekonditioneret og flaskegæret cider som beskrevet nedenfor.

Ikke-mousserende cider: Dette er cider uden nogen mætning med kuldioxid over det atmosfæriske tryk. Når cider opbevares i en lufttæt beholder, bliver CO_2-partialtrykket mindre end 1 bar (100 kPa), og i en mere porøs beholder såsom et træfad bliver partialtrykket betydeligt mindre end 1 bar. Cider, der serveres enten direkte eller indirekte fra disse beholdertyper, bliver ikke-mousserende (flad) uden nogen synlig mousseren, men med mulig dannelse af nogle bobler, hvis ciderens temperatur stiger i forhold til opbevaringstemperaturen, da kuldioxidens opløselighed falder, efterhånden som temperaturen stiger.

Flaskekonditioneret cider: Der indledes en naturlig mætning med kuldioxid ved at aftappe cideren på flasker forud for afslutningen af den primære gæring. Cideren aftappes på flasker ved en rumvægt, som fastsættes af producenten, for at opnå det ønskede niveau af mætning med kuldioxid og sødme. Des større mætning med kuldioxid, der opnås, des mindre resterende sødme er der tilbage. For »keeved« cider opnås den ønskede mætning med kuldioxid ved at reducere antallet af gærceller og fjerne næringsstofferne fra gæren, hvilket forhindrer afslutningen af gæringen til tørhed. Det CO_2 -tryk, der opnås i flaskekonditioneret cider, ligger mellem 1,5 og 3,0 bar (150-300 kPa) ved 0 °C, og da den indeholder gærbundfald, kan den fremstå uklar, hvis den ikke åbnes og skænkes forsigtigt. Den er tør i ganen, hvis den ikke bliver »keeved«. Kun flaskekonditioneret »Traditional Welsh Cider« kan være »keeved«. Producenten kan beregne det opnåede niveau for mætning med kuldioxid ud fra forskellen i rumvægt (Δ SG) forud for aftapningen på flasker og rumvægten ved afslutningen af flaskekonditioneringsprocessen.

Selv om alkoholindholdet i flaskekonditioneret »Traditional Welsh Cider« kan ligge inden for samme interval som ikke-mousserende cider (fra 3,00 % vol. til højst 8,49 % vol.), ligger flaskekonditioneret cider i gennemsnit, særlig hvis den er blevet »keeved«, i den lave ende af dette interval (3,0-5,5 % vol.), da »keeving« resulterer i ufuldstændig gæring af frugtsukkeret.

Flaskegæret cider: Der indledes en naturlig mætning med kuldioxid ved at aftappe cideren på flasker ved afslutningen af den primære gæring og igangsætte en anden gæring ved at tilsætte gæringsdygtig sukker og gær. Flaskegæret cider har en højere mætning med kuldioxid end flaskekonditioneret cider og har et klart udseende efter fjernelse af gær. Den er tør i ganen, da al sukker er gæret under den sekundære gæring, og det er ikke tilladt at dosere efter fjernelse af gær. Det CO_2-tryk, der opnås i flaskegæret cider, ligger mellem 4,0-6,0 bar (400-600 kPa) ved 0 °C. Producenten kan forudsige niveauet for mætning med kuldioxid ud fra den mængde gæringsdygtig sukker, der er tilsat, og han kan beregne dette ud fra Δ SG på grundlag af målinger foretaget efter tilsætningen og ved afslutningen af flaskegæringsprocessen.

Selv om alkoholindholdet i flaskegæret cider kan ligge inden for samme interval som ikke-mousserende »Traditional Welsh Cider« (fra 3,00 % vol. til højst 8,49 % vol.), ligger flaskegæret cider i gennemsnit i den høje ende af dette interval på grund af den anden gæring til tørhed (5,5-8,49 % vol.).

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Følgende råvarer anvendes til fremstilling af »Traditional Welsh Cider«:

— saft fra første presning af æbler til ciderfremstilling af hjemmehørende og ikke-hjemmehørende sorter, der dyrkes i Wales

— tilladte tilsætningsstoffer:

  — kulturgær såsom S. bayanus og S. cerevisiae

  — sulfit i form af natrium- eller kaliummetabisulfit er ikke altid nødvendigt, men det er tilladt at anvende det for at sikre mikrobiologiske standarder. Hvis en producent vælger at tilsætte sulfit, bør det højst være 200 mg/l SO_2, og det skal i henhold til lovgivningen angives på etiketten, at der er tilsat sulfit

  — calciumchloridsalt og pektin-esteraseenzym, når »keeving«-metoden anvendes til at reducere ciderens indhold af gær og gærnæringsmidler.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område:

— indkøb af æblerne

— presning af æblerne

— ciderproduktionen

— gæringen

— aftapning på flasker og fyldning på fad.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ikke-mousserende cider

Aftapning på flasker og fyldning på fad er de endelige emballeringsprocesser for ikke-mousserende cider.

Al aftapning på flasker og fyldning på fad af »Traditional Welsh Cider« skal finde sted i det geografiske område. Cider er et upasteuriseret »levende« produkt, og transporten bør i denne fase begrænses mest muligt for at sikre kvaliteten, sporbarheden, temperaturkontrollen og undgå enhver forurening. Produktionen af »Traditional Welsh Cider« er baseret på det lokale naturlige miljøs påvirkning, der skyldes et samspil mellem flere faktorer, af det færdige produkt, og dette udelukker udbredt bulktransport før den endelige emballering.

Mousserende cider: flaskekonditioneret og flaskegæret cider

Mousserende cider produceres i flasker. Bruset forårsages af opløst kuldioxid, der kun kan tilføres naturligt (ved hjælp af gæring af gær i den forseglede flaske), og ikke af kunstig mætning med kuldioxid.

For flaskekonditioneret cider: (afslutning af den primære gæring i flasken)

Uanset om cideren er »keeved« eller ej, aftappes den på flasker ved den krævede rumvægt for at give den nødvendige konditionering og sødme i flasken.

For flaskegæret cider: (sekundær gæring i flasken) Flaskegæring er processen med sekundær gæring af ikke-mousserende cider i en forseglet flaske.

Cider, der anvendes til denne proces, fremstilles på nøjagtig samme måde som ikke-mousserende cider før aftapningen på flasker. Flaskerne skal være tykke og have en flad bund, og de skal kunne lukkes tæt med enten en kapsel på 29 mm eller en prop af naturlig kork eller plastik med et trådnet, og de skal kunne modstå et vedvarende indre tryk på 6-12 bar ved 25 °C.

3.6. *Særlige regler vedrørende mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Wales

5. Tilknytning til det geografiske område

De unikke individuelle egenskaber, som »Traditional Welsh Cider« har, er en følge af jorden og klimaet i det afgrænsede geografiske område, som påvirker egenskaberne for æblesaften fra første presning af hjemmehørende og ikke-hjemmehørende æblesorter, der dyrkes og anvendes til ciderfremstilling med en traditionel metode. Den æblesort, der anvendes, påvirker ciderens aroma og udseende, og den korrekte smag og aroma samt det korrekte udseende opnås ved at uddanne eksperter og faglærte arbejdere.

Jorden og klimaet i det afgrænsede geografiske område ligger til grund for det omdømme, som »Traditional Welsh Cider« har, og ciderens karakter og smag afhænger af, i hvilke områder af Wales cideren er produceret.

Lavlandsområderne i Wales er på grund af jordens og klimaets art meget velegnede til dyrkning af æbler til ciderfremstilling, da det gør det muligt at udvælge steder til frugtplantager, hvor der ikke er frostlommer i det tidlige forår i blomstringstiden. Det walisiske klima har også rigeligt nedbør, især i både blomstringstiden og om efteråret forud for høsten. Karakteren af »Traditional Welsh Cider« afhænger af, i hvilke områder af Wales cideren er produceret. I større højder er der risiko for frost i blomstringstiden, hvilket medfører et lavere udbytte, men til gengæld er gæringen langsommere, og det anses for at give cideren en bedre smag. Det walisiske klima er tilstrækkeligt varmt og solrigt på de rigtige tidspunkter til at producere tilstrækkelige frugtsukkerniveauer, og det er tilstrækkeligt vådt til at opfylde etablerede cideræbletræers store vandbehov og til at opfylde nyplantede træers behov.

Det walisiske amt, der leverer de fleste æbler til fremstillingen af »Traditional Welsh Cider«, er det østlige Monmouthshire. Den dybe aflejrede røde sandstensholdige jord har fremragende fugtighedsbevarende egenskaber samt fremragende afløbsegenskaber i perioder med nedbør over gennemsnittet. Denne kombination anses for at give frugt af højere kvalitet, som omsættes til cideren. Der findes cideræbletræer i Monmouthshire, som er helt op til 150 år gamle.

»Traditional Welsh Cider« fremstilles ved at gære saften fra æbler, der dyrkes i Wales, af hjemmehørende og ikke-hjemmehørende sorter. Den sort æbler til ciderfremstilling, der anvendes, påvirker ciderens smag og udseende. »Traditional Welsh Cider« har en lys til mørk gylden farve med røde og bronze nuancer afhængigt af de anvendte æblesorter. Karakteren og smagen er også forskellig afhængigt af, i hvilket område af Wales æblerne dyrkes. I større højder er gæringen langsommere, hvilket anses for at give cideren en bedre smag og resulterer i en ren sprød smag.

»Traditional Welsh Cider« kan spænde fra meget tør til meget sød. Det er kun tilladt at tilsætte gæringsdygtig sukker såsom glukose, fruktose og sakkarose i produktionen af flaskegæret cider for at starte den sekundære gæringsproces. Der tilsættes ikke ekstra sukker til alle de andre typer »Traditional Welsh Cider«, da der er tilstrækkelig naturligt frugtsukker i de walisiske æbler til ciderfremstilling.

Saften til »Traditional Welsh Cider« består af 100 % æblesaft fra første presning fra enten en blanding eller en enkelt sort, hvorimod der i andre dele af Det Forenede Kongerige kan forekomme en anden presning. Desuden kan der i andre dele af Det Forenede Kongerige tilsættes sukker til saften, hvilket medfører en efterfølgende gæring til et højere alkoholindhold, og den kan derefter fortyndes med vand, hvilket giver et mere ensartet produkt. Der er ikke to partier »Traditional Welsh Cider«, som nogensinde er helt ens, hvilket styrker dette traditionelle produkts unikke individuelle egenskaber.

Det kræver særlige traditionelle færdigheder at fremstille »Traditional Welsh Cider« under hele presnings- og blandingsfasen. Denne viden og ekspertise videreføres fra den ene producent af »Traditional Welsh Cider« til den næste. Det er nødvendigt at have særlige færdigheder for at kunne blande sorterne, således at tanninerne i »Bitter Sweet«-sorterne er afbalanceret med syreindholdet i »Sharp«-sorterne. »Bitter Sweet«-sorterne indeholder tanniner, som giver bitterhed og en mørkere farve samt en fyldig drik. »Sharp«-sorterne indeholder et højt niveau af æblesyre, som giver cideren et skarpt »bid«. »Sweet«-sorterne har et lavt niveau af tanniner og syre, men kan tilføre en frugtagtig smag og mindske virkningen af eventuelle skarpe tanniner. »Bitter Sharp«-sorterne indeholder både tanniner og syre. Tanninerne måles normalt ikke, men en saft blandes efter den enkelte ciderproducents smag, hvilket er en særlig færdighed. Nye ciderproducenter lærer ofte deres færdigheder af hinanden og deler ofte udstyr, indtil de har råd til at købe deres eget udstyr.

»Traditional Welsh Cider« går tilbage til det 19. århundrede, hvor walisiske landmænd havde tradition for at producere nok cider til eget brug og brugte produktionen til at supplere deres indtægt. Landarbejdere fik ofte »Traditional Welsh Cider« som en del af deres løn. Produktionen var udelukkende en familievirksomhed, og den smule handel, der foregik, fandt sted lokalt mellem nabogårde eller med nærliggende udskænkningssteder. Der eksisterede ikke nogen form for kommerciel ciderfremstilling i Wales.

I 2001 dannede man Welsh Perry and Cider Society, og i dag findes der ca. 50 ciderproducenter i Wales. I 2003 blev Welsh Perry and Cider Society anerkendt af Campaign for Real Ale (CAMRA) og vandt Pomona-prisen for »dets enestående arbejde med at styrke profilen for Welsh Real Cider«. I 2009 blev Welsh Perry and Cider Society tildelt den årlige anerkendelsespris fra Asturian Cider Foundation i Spanien. Prisen blev tildelt for selskabets indsats og innovationer i forbindelse med at fremme produktionen af håndværkscider, for at øge kendskabet til traditionel cider og selskabets arbejde med at bevare den kulturarv, der er forbundet med bevarelsen og regenerationen af hjemmehørende æblesorter ved at oprette en genbank på deres museum. »Traditional Welsh Cider« er ved at blive

veletableret og alment anerkendt af fødevareindustrien både i Det Forenede Kongerige og i resten af verden. Da det er et kvalitetsprodukt, benyttes det af mange stjernekokke og gastronomer, og det optræder jævnligt som en navngivet ingrediens på deres menuer. I 2005 løb de walisiske ciderproducenter med alle de vigtigste priser ved de britiske mesterskaber i Reading, og de vandt prisen for Champion Cider og Bottled Cider.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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