SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 29/16)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER“

EG-Nr.: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Traditional Welsh Cider“ (auf Walisisch „Seidr Cymreig Traddodiadol“) bezeichnet den aus dem Saft aus erster Pressung von Mostäpfeln heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, nach einem traditionellen Verfahren hergestellten Apfelmost. „Traditional Welsh Cider“ kann aus dem Saft aus erster Pressung von Mostäpfeln einer Sorte oder verschiedener Sorten hergestellt werden. „Traditional Welsh Cider“ wird ausschließlich aus 100 % reinem Saft von Mostäpfeln hergestellt.

Die zur Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ verwendeten Apfelsorten lassen sich in die Kategorien bitter-süß, sauer, süß und bitter-sauer einteilen. Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den in den bitter-süßen Apfelsorten enthaltenen Gerbstoffen und dem Säuregehalt der sauren Sorten zu erreichen, sind bei der Vermischung der Sorten entsprechende Fertigkeiten vonnöten. Bitter-süße Sorten enthalten Gerbstoffe, die für den bitteren Geschmack und die dunklere Farbe sorgen und dem Getränk sein vollmundiges Aroma verleihen. Saure Sorten enthalten hohe Mengen an Apfelsäure, wodurch der Apfelmost einen säuerlichen Geschmack erhält. Süße Sorten enthalten nur wenige Gerbstoffe und Säuren. Sie verleihen dem Most ein fruchtiges Aroma und gleichen die Bitterkeit der Gerbstoffe aus. Bitter-saure Apfelsorten enthalten sowohl Säuren als auch Gerbstoffe. Die Vermischung dieser Sorten und ihrer jeweiligen Eigenschaften erfordert Geschick und hängt zudem vom jeweiligen Geschmack des Apfelmostherstellers ab.

Die Farbe von „Traditional Welsh Cider“ variiert von Hell- bis Dunkelgold mit einem Hauch von Rot und Bronze, je nachdem, welche Apfelsorte(n) verwendet wurde(n). Er kann klar oder trüb sein, ist in der Regel jedoch weitgehend undurchsichtig. Er hat einen frischen, vollmundigen Geschmack, wobei er in der Süße von extrem trocken bis sehr süß variiert. Er ist vorwiegend fruchtig mit einem leicht bitter-säuerlichem Aroma, das von der Apfelsäure und den Gerbstoffen herrührt. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 3,00 und 8,49 % vol.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

„Traditional Welsh Cider“ hat einen frischen, vollmundigen Geschmack, wobei er in der Süße von extrem trocken bis sehr süß variiert. Er ist vorwiegend fruchtig mit einem leicht bitter-säuerlichem Aroma, das von der Apfelsäure und den Gerbstoffen herrührt. Der Gehalt an Säure und Gerbstoffen wird in der Regel nicht gemessen und liegt im Ermessen des jeweiligen Herstellers.

Es werden drei Arten von „Traditional Welsh Cider“ hergestellt: still, flaschenkonditioniert und flaschengegärt (siehe nachfolgende Beschreibung).

Still: Bei stillem Apfelmost findet keine Karbonisierung über dem Atmosphärendruck statt. Bei Lagerung in einem luftdichten Behälter beträgt der Partialdruck des Kohlendioxids (CO_2) weniger als 1 Bar (100 kPa). Bei Lagerung in einem Behälter mit höherer Luftdurchlässigkeit, beispielsweise einem Holzfass, beträgt der Partialdruck erheblich weniger als 1 Bar. Apfelmost, der entweder direkt oder indirekt aus diesen Arten von Behältern serviert wird, ist still (nicht schäumend). Er sprudelt zwar nicht, eine Bläschenbildung ist jedoch möglich, wenn die Temperatur des Apfelmosts über seine Lagertemperatur steigt, da die Löslichkeit des CO_2 mit steigender Temperatur abnimmt.

Flaschenkonditionierung: Eine natürliche Karbonisierung wird herbeigeführt, indem der Apfelmost vor Abschluss der Hauptgärung in Flaschen abgefüllt wird. Die Abfüllung erfolgt bei einer spezifischen Dichte (SG), das vom Hersteller bestimmt wird, um das gewünschte Maß an Karbonisierung und Süße zu erreichen. Es gilt: Je höher die Karbonisierung, desto weniger Restsüße. Bei Apfelmost, der unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens (ein Verfahren zur Herstellung von natursüßem Apfelmost) hergestellt wird, wird das gewünschte Maß an Karbonisierung durch Verringerung der Anzahl der Hefezellen und durch Entzug der Nährstoffe in der Hefe erreicht, wodurch die Gärung gestoppt wird, bevor der Apfelmost einen trockenen Geschmack erhält. Der CO_2-Druck, der bei der Flaschenkonditionierung erreicht wird, liegt zwischen 1,5 und 3,0 Bar (150-300 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Aufgrund des Hefebodensatzes kann der Apfelmost trüb erscheinen, wenn die Flasche nicht vorsichtig geöffnet und der Apfelmost nicht vorsichtig eingeschenkt wird. Der Apfelmost ist vom Geschmack her trocken, es sei denn, er wird unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt. Das „Keeving“-Verfahren kann lediglich bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Cider“ angewendet werden. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte (Δ SG) vor der Abfüllung in Flaschen und der spezifischen Dichte bei Abschluss der Flaschenkonditionierung bestimmen.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Cider“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Cider“ sein kann (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Cider“, insbesondere wenn er unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wird, im Durchschnitt eher im unteren Bereich (zwischen 3,0 und 5,5 % vol), da beim „Keeving“ die Fruchtzucker nicht vollständig vergären.

Flaschengärung: Durch Abfüllung des Apfelmosts in Flaschen bei Abschluss der Hauptgärung und durch Einleitung einer zweiten Gärung durch Zugabe von gärfähigem Zucker und Hefe wird eine natürliche Karbonisierung herbeigeführt. Flaschengegärter Apfelmost ist stärker karbonisiert als flaschenkonditionierter Apfelmost und ist nach dem Degorgieren klar. Er ist im Geschmack trocken, da sämtlicher Zucker während der zweiten Gärung vergärt und eine Dosage nach dem Degorgieren nicht zulässig ist. Der CO_2-Druck, der bei der Flaschengärung erreicht wird, liegt zwischen 4,0 und 6,0 Bar (400-600 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Menge des zugesetzten gärfähigen Zuckers vorausbestimmen. Genau lässt sie sich anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte (Δ SG) nach der Zuckerzugabe und der spezifischen Dichte bei Abschluss des Flaschengärungsprozesses bestimmen.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschengegärtem „Traditional Welsh Cider“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Cider“ sein kann (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschengegärtem „Traditional Welsh Cider“ im Durchschnitt eher im oberen Bereich (zwischen 5,5 und 8,49 % vol). Dies ist auf die vollständige Vergärung der Fruchtzucker zurückzuführen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Cider“ werden folgende Rohstoffe verwendet:

— Aus Mostäpfeln heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, gewonnener Saft erster Pressung;

— Zugelassene Zusatzstoffe:

  — Hefekulturen wie etwa *S. bayanus* oder *S. cerevisiae*;

  — Sulfit in Form von Natrium- oder Kaliummetabisulfit ist nicht immer erforderlich, jedoch zur Einhaltung mikrobiologischer Standards zulässig. Entschließt sich der Hersteller zum Zusatz von Sulfit, sollte die zugesetzte Menge 200 mg/Liter SO_2 nicht überschreiten. Zudem ist die Angabe auf dem Etikett, dass dem Most Sulfit zugesetzt wurde, gesetzlich vorgeschrieben;

  — Calciumchlorid (ein Salz) und Pektinesterase (ein Enzym) bei Anwendung der „Keeving“-Methode zur Verringerung des Hefeanteils bzw. des Hefe-Nährstoffanteils.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen:

— Anbau der Äpfel,

— Keltern/Entsaften der Äpfel,

— Herstellung des Apfelmosts,

— Gärung,

— Abfüllung in Flaschen und Fässer.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Stiller Apfelmost

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer ist bei stillem Apfelmost der letzte Schritt im Verpackungsprozess.

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer von „Traditional Welsh Cider" muss komplett innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen; bei „Traditional Welsh Cider" handelt sich um ein unpasteurisiertes „Lebendprodukt" und daher sollte der Transport in diesem Stadium weitestmöglich begrenzt werden, um die Qualität, Nachverfolgbarkeit und Temperaturkontrolle zu gewährleisten und jegliche Kontamination zu vermeiden. Die Herstellung von „Traditional Welsh Cider" unterliegt multifaktoriellen Einflüssen der lokalen natürlichen Umgebung auf das Enderzeugnis. Weitreichende Transporte des nicht abgefüllten Erzeugnisses vor der endgültigen Verpackung sind daher auszuschließen.

Schäumend: flaschenkonditionierter und flaschengegärter Apfelmost

Schäumender Apfelmost wird in Flaschen hergestellt. Seinen Schaumweincharakter erhält er durch das gelöste Kohlendioxid, was nur auf natürlichem Wege (durch Gärung der Hefe in der verschlossenen Flasche) und nicht durch künstliche Karbonisierung erreicht werden kann.

Bei flaschenkonditioniertem Apfelmost (Abschluss der Hauptgärung in der Flasche):

Unabhängig davon, ob der Apfelmost unter Anwendung des „Keeving"-Verfahrens hergestellt wurde oder nicht, erfolgt die Abfüllung in Flaschen bei der spezifischen Dichte, die erforderlich ist, um das gewünschte Maß an Konditionierung und Süße zu erreichen.

Bei flaschengegärtem Apfelmost (zweite Gärung in der Flasche): Die Flaschengärung ist der Prozess, bei dem stiller Apfelmost einer zweiten Gärung in einer verschlossenen Flasche unterzogen wird.

Die Herstellung des Apfelmosts, der diesem Prozess unterzogen wird, unterliegt den gleichen Spezifikationen, wie sie auch für stillen Apfelmost vor Abfüllung in Flaschen gelten. Die Flaschen müssen strapazierfähig sein, über einen Flascheneinstich verfügen und entweder mit einem Kronkorken (29 mm) oder einem Naturkorken bzw. Plastikstopfen mit Agraffe verschließbar sein. Zudem müssen sie einem Innendruck von 6 bis 12 Bar bei einer Temperatur von 25 °C standhalten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Wales

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die einzigartigen, individuellen Eigenschaften von „Traditional Welsh Cider" beruhen auf der Beschaffenheit des Bodens und des Klimas des abgegrenzten Gebiets. Beide Faktoren wirken sich auf die Eigenschaften des Saftes aus erster Pressung von Äpfeln heimischer oder nicht heimischer Sorten aus, die nach einem traditionellen Verfahren angebaut und zu Apfelmost verarbeitet werden. Die Sorte der zur Herstellung verwendeten Äpfel bestimmt den Geschmack und das Aussehen des Apfelmosts. Um einen ausgewogenen Geschmack und das richtige Aussehen zu erreichen, bedarf es einer entsprechenden fachlichen und handwerklichen Ausbildung.

Der Boden und das Klima des abgegrenzten Gebiets begründen den Ruf von „Traditional Welsh Cider". Der Charakter und Geschmack von „Traditional Welsh Cider" ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales der Apfelmost hergestellt wird.

Aufgrund der Beschaffenheit des Bodens und des Klimas sind die walisischen Flachlandgebiete besonders für den Anbau von Mostäpfeln geeignet, da dort Standorte für Obstplantagen gewählt werden können, an denen sich im Frühjahr während der Blütezeit keine Frostlöcher bilden. In Wales herrscht zudem ein Klima mit ergiebigen Niederschlägen, die sowohl während der Blütezeit als auch in der Vorerntezeit im Herbst von wesentlicher Bedeutung sind. Der Charakter von „Traditional Welsh Cider" ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales der Apfelmost hergestellt wird. In höheren Lagen besteht während der Blütezeit Frostgefahr, was zu geringeren Erträgen führt. Der Gärprozess dauert länger, was sich hingegen positiv auf den Geschmack des Apfelmosts auswirkt. Das walisische Klima bietet zu den richtigen Zeiten ausreichend Wärme und Sonne, damit die Früchte ausreichend Fruchtzucker bilden können, ist auf der anderen Seite aber auch feucht genug, um den hohen Wasserbedarf von Mostapfelbaumbeständen und neu gepflanzten Bäumen zu decken.

Die Grafschaft, die den Großteil an Äpfeln zur Herstellung von „Traditional Welsh Cider" liefert, ist Monmouthshire im Osten von Wales. Die tiefen Schwemmböden aus rotem Sandstein speichern in hohem Maße Feuchtigkeit, sind bei übermäßigen Regenfällen aber auch sehr wasserdurchlässig. Durch die Kombination dieser Eigenschaften bringen die Bäume Früchte höherer Qualität hervor, was sich dementsprechend auch in der Qualität des Apfelmosts widerspiegelt. In Monmouthshire sind Mostapfelbäume zu finden, die bis zu 150 Jahre alt sind.

„Traditional Welsh Cider" wird durch Gärung des Saftes von Äpfeln heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, hergestellt. Die jeweils verwendete Sorte von Mostäpfeln bzw. die Kombination verschiedener Sorten macht den Geschmack und das Aussehen von „Traditional Welsh Cider" aus. Die Farbe von „Traditional Welsh Cider" variiert von Hell- bis Dunkelgold mit einem Hauch von Rot und Bronze, je nachdem, welche Apfelsorte(n) verwendet wurde(n). Auch der Charakter und Geschmack von „Traditional Welsh Cider" ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales die Mostäpfel angebaut werden. In höheren Lagen dauert der Gärprozess länger, was sich positiv auf den Geschmack des Apfelmosts auswirkt und ihm sein frisches, vollmundiges Aroma verleiht.

Auch in Bezug auf den Geschmack gibt es Variationen: von extrem trocken bis sehr süß. Der Zusatz von gärfähigen Zuckern wie etwa Glukose, Fruktose und Saccharose ist nur bei der Herstellung von flaschengegärtem „Traditional Welsh Cider" zur Einleitung des zweiten Gärprozesses zulässig. Bei allen anderen Arten von „Traditional Welsh Cider" wird kein zusätzlicher Zucker zugesetzt, da die walisischen Mostäpfel an sich über ausreichend natürliche Fruchtzucker verfügen.

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Cider" wird 100 % reiner Saft aus erster Pressung verwendet, der entweder aus Mostäpfeln einer Sorte oder verschiedener Sorten gewonnen wird, wohingegen in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs unter Umständen auch Saft aus zweiter Pressung verwendet wird. Ferner wird dem Saft in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs teilweise auch Zucker zugesetzt, was aufgrund der nachfolgenden Gärung zu einem höheren Alkoholgehalt führt. Im Anschluss wird der Saft dann mit Wasser verdünnt, was ein homogeneres Erzeugnis zum Ergebnis hat. Im Vergleich dazu sind bei „Traditional Welsh Cider" zwei Chargen niemals genau gleich, was den einzigartigen, individuellen Charakter dieses handwerklich hergestellten Erzeugnisses noch erhöht.

Die Herstellung von „Traditional Welsh Cider" erfordert spezifische Kenntnisse sämtlicher Stufen des traditionellen Herstellungsverfahrens, unter anderem des Mahlens, Entsaftens und Mischens. Dieses Know-how und diese Erfahrung wird von einem Hersteller von „Traditional Welsh Cider" zum nächsten weitergegeben. Um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den in den bitter-süßen Apfelsorten enthaltenen Gerbstoffen und dem Säuregehalt der sauren Sorten zu erreichen, sind bei der Vermischung der Sorten entsprechende Fertigkeiten vonnöten. Bitter-süße Sorten enthalten Gerbstoffe, die für den bitteren Geschmack und die dunkle Farbe sorgen und dem Getränk sein vollmundiges Aroma verleihen. Saure Sorten enthalten hohe Mengen an Apfelsäure, wodurch der Apfelmost einen säuerlichen Geschmack erhält. Süße Sorten enthalten nur wenige Gerbstoffe und Säuren. Sie verleihen dem Most ein fruchtiges Aroma und gleichen die Bitterkeit der Gerbstoffe aus. Bitter-saure Sorten enthalten sowohl Gerbstoffe als auch Säure. Der Gehalt an Gerbstoffen wird in der Regel nicht gemessen. Stattdessen wird der Saft verschiedener Sorten nach Ermessen des jeweiligen Herstellers gemischt, was besonderes Geschick erfordert. Die zur Herstellung von „Traditional Welsh Cider" erforderlichen Kenntnisse werden von einem Hersteller zum nächsten weitergegeben. Neue Hersteller teilen sich oftmals die Gerätschaften, bis sie sich eigene leisten können.

„Traditional Welsh Cider" geht auf die Tradition walisischer Landwirte im 19. Jahrhundert zurück, ausreichend Apfelmost herzustellen, um einerseits den Eigenbedarf zu decken und andererseits ihr Einkommen aufzubessern. Landarbeiter erhielten oftmals einen Teil ihrer Bezahlung in Form von „Traditional Welsh Cider". Der Apfelmost wurde ausschließlich auf dem eigenen Hof hergestellt, und der geringe Handel damit erfolgte lokal zwischen benachbarten Höfen oder mit nahe gelegenen Wirtshäusern. Eine kommerzielle Herstellung von Apfelmost, egal welcher Größenordnung, gab es in Wales einfach nicht.

Im Jahr 2001 wurde die Welsh Perry and Cider Society gegründet. Heute gibt es in Wales ungefähr 50 Hersteller von Apfelmost. Im Jahr 2003 wurde die Welsh Perry and Cider Society von der Campaign for Real Ale (CAMRA) für ihre herausragende Arbeit zur Steigerung des Bekanntheitsgrads von „Welsh Real Cider" mit dem Pomona Award ausgezeichnet. Im Jahr 2009 erhielt sie für ihre innovative Leistung bei der Förderung der handwerklichen Herstellung von Apfelmost, ihre Sensibilisierung für traditionellen Apfelmost und ihr Engagement zur Pflege des kulturellen Erbes im Zusammenhang mit der Erhaltung und Regeneration heimischer Apfelsorten durch die Schaffung einer Genbank in ihrem Museum den jährlichen Anerkennungspreis der asturischen Moststiftung in Spanien. „Traditional Welsh Cider" etabliert sich immer mehr in der Lebensmittelindustrie und findet dort verstärkt

Anerkennung — sowohl im Vereinigten Königreich als auch weltweit. Als Qualitätsprodukt wird es von vielen Spitzenköchen und Gastronomen verwendet und erscheint regelmäßig als Zutat auf ihren Speisekarten. Im Jahr 2005 erhielten Hersteller von „Traditional Welsh Cider" alle wichtigen Auszeichnungen bei den Meisterschaften im englischen Reading; sie gewannen in den Kategorien „Champion Cider" und „Bottled Cider".

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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