ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 29/16)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-01251—7.8.2014

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Traditional Welsh Cider»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» (στα ουαλικά «Seidr Cymreig Traddodiadol») παρασκευάζεται από χυμό πρώτης έκθλιψης μήλων για μηλίτη από αυτόχθονες και μη ποικιλίες μήλων που καλλιεργούνται στην Ουαλία με παραδοσιακή μέθοδο. Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» μπορεί να παρασκευάζεται από πολυποικιλιακό ή μονοποικιλιακό χυμό μήλων πρώτης έκθλιψης. Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» παρασκευάζεται αποκλειστικά από 100 % χυμό μήλων χωρίς προσμείξεις.

Οι ποικιλίες μήλων για μηλίτη που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» κατηγοριοποιούνται ως γλυκόπικρες («Bitter Sweet»), αψιές («Sharp»), γλυκές («Sweet») και πικρές/αψιές (Bitter Sharp). Απαιτείται ιδιαίτερη δεξιοτεχνία κατά τη μείξη για να εξισορροπηθούν οι τανίνες των γλυκόπικρων ποικιλιών με την οξύτητα των αψιών ποικιλιών. Οι γλυκόπικρες ποικιλίες περιέχουν τανίνες που προσδίδουν πικρότητα και πιο σκούρο χρώμα και παράγουν ένα ποτό με γεμάτο σώμα. Οι αψιές ποικιλίες περιέχουν υψηλά επίπεδα μηλικού οξέος που προσδίδουν στον μηλίτη αψιά και πικάντικη γεύση. Οι γλυκές ποικιλίες έχουν χαμηλά επίπεδα τανινών και οξέων, αλλά προσδίδουν φρουτώδη γεύση και εξασθενίζουν την επίδραση των σκληρών τανινών. Οι πικρές/αψιές ποικιλίες περιέχουν τόσο οξέα όσο και τανίνες. Η μείξη αυτών των χαρακτηριστικών απαιτεί δεξιοτεχνία και βασίζεται στις γευστικές προτιμήσεις κάθε παρασκευαστή μηλίτη.

Το χρώμα του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» ποικίλλει από ανοιχτό έως σκούρο χρυσαφί με ερυθρές και μπρούτζινες αποχρώσεις, ανάλογα με τις ποικιλίες μήλων που χρησιμοποιούνται. Μπορεί να είναι είτε διαυγής είτε θολός, αλλά κατά κανόνα είναι ημι-αδιαφανής, έχει καθαρή, τραγανή γεύση και, ως προς το επίπεδο γλυκύτητας, ποικίλλει από εξαιρετικά ξηρός έως πολύ γλυκός. Είναι κυρίως φρουτώδης με ισορροπημένη σύνθεση μηλικού οξέος και τανινών και ο αλκοολικός τίτλος του κυμαίνεται μεταξύ 3,00 και 8,49 % κατ' όγκο.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» έχει καθαρή, τραγανή γεύση και, ως προς το επίπεδο γλυκύτητας, ποικίλλει από εξαιρετικά ξηρός έως πολύ γλυκός. Είναι κυρίως φρουτώδης με ισορροπημένη σύνθεση μηλικού οξέος και τανινών. Χωρίς συνήθως να αποτελούν μετρήσιμα μεγέθη, η περιεκτικότητα σε τανίνες και η οξύτητα διαμορφώνονται με βάση το στιλ και τις προτιμήσεις κάθε παρασκευαστή μηλίτη.

Παρασκευάζονται τρεις μορφές μηλίτη «Traditional Welsh Cider» —μη ανθρακούχος, ζύμωσης στη φιάλη, και επαναζύμωσης στη φιάλη, οι οποίες περιγράφονται ακολούθως.

Μη ανθρακούχος (still): μηλίτης με ενανθράκωση που δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της ατμοσφαιρικής πίεσης. Όταν αποθηκεύεται σε ερμητικά κλεισμένο δοχείο, η μερική πίεση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) είναι μικρότερη από 1 bar (100 kPa), ενώ όταν αποθηκεύεται σε πιο πορώδη δοχεία, όπως ξύλινα βαρέλια, η μερική πίεση είναι αρκετά μικρότερη από 1 bar. Ο μηλίτης που σερβίρεται απευθείας ή μετά από μετάγγιση από τέτοιου είδους δοχεία έχει μηδενική ενανθράκωση (αφρισμό) και δεν παρατηρείται αισθητός αναβρασμός. Ωστόσο, εάν η θερμοκρασία του μηλίτη αυξηθεί πάνω από τη θερμοκρασία αποθήκευσης δημιουργούνται κάποιες φυσαλίδες καθώς η διαλυτότητα του CO_2 μειώνεται όσο αυξάνεται η θερμοκρασία.

Ζύμωσης στη φιάλη (bottle conditioned): επιτυγχάνεται φυσική ενανθράκωση μέσω της εμφιάλωσης του μηλίτη πριν από την ολοκλήρωση της διαδικασίας της πρώτης ζύμωσης. Ο μηλίτης εμφιαλώνεται με το ειδικό βάρος (SG) που ο παρασκευαστής κρίνει ότι εξασφαλίζει το επιθυμητό επίπεδο ενανθράκωσης και γλυκύτητας. Όσο μεγαλύτερη είναι η ενανθράκωση που επιτυγχάνεται τόσο λιγότερα είναι τα υπολειπόμενα σάκχαρα. Στην περίπτωση του μηλίτη που υποβάλλεται σε διαδικασία «keeving» (παραδοσιακή διαδικασία αδρανοποίησης των ζυμών σε αρχικό στάδιο μέσω συμπλοκοποίησης με πηκτίνη, με αποτέλεσμα τη γλύκανση χάρη στα φυσικά σάκχαρα χωρίς προσθήκη άλλης γλυκαντικής ουσίας), το επιθυμητό επίπεδο ενανθράκωσης επιτυγχάνεται μέσω της μείωσης του αριθμού των κυττάρων των ζυμών και της απογύμνωσης των ζυμών από τα θρεπτικά συστατικά που χρησιμοποιούν για την ανάπτυξή τους, αποτρέποντας έτσι την πλήρη ζύμωση των σακχάρων. Η πίεση του CO_2 που επιτυγχάνεται στους μηλίτες ζύμωσης στη φιάλη είναι της τάξης του 1,5 έως 3,0 bar (150-300 kPa) στους 0 °C και, καθώς περιέχει ίζημα ζυμών, μπορεί να έχει θολή όψη εάν το άνοιγμα της φιάλης και το σερβίρισμά του δεν γίνουν προσεκτικά. Εάν δεν έχει υποβληθεί σε διαδικασία keeving, είναι ξηρός στο στόμα. Η διαδικασία της keeving μπορεί να επιλέγεται μόνο στην περίπτωση που ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» είναι ζύμωσης στη φιάλη. Ο παρασκευαστής μπορεί να υπολογίσει το επίπεδο ενανθράκωσης που επιτυγχάνεται με βάση τη διαφορά του ειδικού βάρους (Δ SG) πριν από την εμφιάλωση και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ζύμωσης στη φιάλη.

Παρόλο που ο αλκοολικός τίτλος του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» ζύμωσης στη φιάλη μπορεί να είναι της ίδιας τάξης με εκείνον του μη ανθρακούχου μηλίτη (από 3,00 % έως 8,49 % κατ' όγκο το μέγιστο) στους κοινούς μηλίτες ζύμωσης στη φιάλη, ιδίως δε εάν έχουν υποβληθεί σε διαδικασία keeving, τείνει να κινείται στο χαμηλότερο άκρο αυτής της τάξης μεγέθους (3,0-5,5 % κατ' όγκο), καθώς η διαδικασία keeving έχει ως αποτέλεσμα να μένει ατελής η ζύμωση της φυσικής φρουκτόζης.

Επαναζύμωσης στη φιάλη (bottle fermented): επιτυγχάνεται φυσική ενανθράκωση μέσω της εμφιάλωσης του μηλίτη μετά την ολοκλήρωση της πρώτης ζύμωσης και της πρόκλησης δεύτερης ζύμωσης μέσω της προσθήκης ζυμώσιμων σακχάρων και ζυμών. Ο μηλίτης επαναζύμωσης στη φιάλη έχει υψηλότερη ενανθράκωση από τον μηλίτη ζύμωσης στη φιάλη και η όψη του είναι διαυγής μετά την αφαίρεση του ιζήματος (απολάσπωση). Είναι ξηρός στο στόμα καθώς όλα τα σάκχαρα έχουν ζυμωθεί κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης και η προσθήκη σακχάρων μετά την απολάσπωση δεν επιτρέπεται. Η πίεση του CO_2 που επιτυγχάνεται στους μηλίτες επαναζύμωσης στη φιάλη είναι της τάξης των 4,0-6,0 bar (400-600 kPa) στους 0 °C. Ο παρασκευαστής μπορεί να προβλέψει το επίπεδο της ενανθράκωσης από την ποσότητα των ζυμώσιμων σακχάρων που προστίθενται και μπορεί να το υπολογίσει με βάση τη Δ SG μεταξύ των μετρήσεων που λαμβάνονται μετά την προσθήκη και κατά την ολοκλήρωση της διαδικασίας επαναζύμωσης στη φιάλη.

Παρόλο που ο αλκοολικός τίτλος του μηλίτη επαναζύμωσης στη φιάλη μπορεί να είναι της ίδιας τάξης με εκείνον του μη ανθρακούχου μηλίτη «Traditional Welsh Cider» (από 3,00 % έως 8,49 % κατ' όγκο το μέγιστο) στους κοινούς μηλίτες επαναζύμωσης στη φιάλη τείνει να κινείται στο υψηλότερο άκρο αυτής της τάξης μεγέθους λόγω της δεύτερης ζύμωσης μέχρι την πλήρη ζύμωση των σακχάρων (5,5-8,49 % κατ' όγκο).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» είναι οι εξής:

— Χυμός πρώτης έκθλιψης μήλων για μηλίτη από αυτόχθονες και μη ποικιλίες μήλων που καλλιεργούνται στην Ουαλία.

— Επιτρεπόμενα πρόσθετα:

  — Καλλιέργειες ζυμών όπως *S.bayanus, S. cerevisiae*.

  — Θειώδη με τη μορφή πυροθειώδους νατρίου ή καλίου δεν είναι πάντοτε αναγκαία, αλλά επιτρέπονται προκειμένου να τηρούνται τα μικροβιολογικά πρότυπα. Στις περιπτώσεις που ο παρασκευαστής επιλέγει να προσθέσει θειώδη, αυτά δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τα 200 mg / λίτρο SO_2, και η συμπερίληψή τους πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα όπως προβλέπει η νομοθεσία.

  — Άλας χλωριούχου ασβεστίου και ένζυμο της πηκτάσης όταν γίνεται χρήση της μεθόδου keeving, για μείωση της περιεκτικότητας σε ζύμες και σε θρεπτικά συστατικά για τις ζύμες.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι τα ακόλουθα:

— προμήθεια μήλων

— έκθλιψη/αποχύμωση μήλων

— παρασκευή μηλίτη

— ζύμωση

— εμφιάλωση και πλήρωση ξύλινων δοχείων

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Μη ανθρακούχος μηλίτης

Οι διαδικασίες τελικής συσκευασίας που εφαρμόζονται στην περίπτωση του μη ανθρακούχου μηλίτη είναι η εμφιάλωση και η πλήρωση ξύλινων δοχείων.

Όλες οι δραστηριότητες εμφιάλωσης και πλήρωσης ξύλινων δοχείων με μηλίτη «Traditional Welsh Cider» πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Ο μηλίτης είναι μη παστεριωμένο, «ζωντανό» προϊόν και οι δραστηριότητες μεταφοράς σε αυτό το στάδιο θα πρέπει να περιορίζονται στο ελάχιστο προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος της θερμοκρασίας και να αποφεύγονται πιθανές επιμολύνσεις. Η παραγωγή μηλίτη «Traditional Welsh Cider» εξαρτάται από τις πολυπαραγοντικές επιδράσεις που ασκεί το τοπικό φυσικό περιβάλλον στο τελικό προϊόν, στοιχείο που είναι απαγορευτικό για εκτεταμένη χύδην μεταφορά πριν από την τελική συσκευασία.

Ανθρακούχος μηλίτης: ζύμωσης και επαναζύμωσης στη φιάλη

Ο ανθρακούχος μηλίτης διατίθεται εμφιαλωμένος. Ο αφρισμός προκαλείται από διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα η εισαγωγή του οποίου μπορεί να γίνεται μόνο με φυσικό τρόπο (ζύμωση με ζύμες στο εσωτερικό της σφραγισμένης φιάλης) και όχι με τεχνητή ενανθράκωση.

Για τον μηλίτη ζύμωσης στη φιάλη: (ολοκλήρωση της πρώτης ζύμωσης εντός της φιάλης)

Είτε έχει υποβληθεί σε διαδικασία keeving είτε όχι, ο μηλίτης εμφιαλώνεται στο ζητούμενο ειδικό βάρος ώστε να εξασφαλιστεί η ζητούμενη ωρίμαση και γλυκύτητα εντός της φιάλης.

Για τον μηλίτη επαναζύμωσης στη φιάλη: (δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης) Η επαναζύμωση στη φιάλη συνίσταται στη διεργασία της δεύτερης ζύμωσης μη ανθρακούχου μηλίτη εντός σφραγισμένης φιάλης.

Ο μηλίτης που προορίζεται για τη διεργασία αυτή παρασκευάζεται με τις ίδιες ακριβώς προδιαγραφές με τον μη ανθρακούχο μηλίτη πριν από την εμφιάλωση. Οι φιάλες πρέπει να είναι υψηλής αντοχής, η βάση τους να είναι κυρτωμένη και να επιδέχονται σφράγιση είτε με μεταλλικό πώμα 29mm είτε με φυσικό φελλό ή πλαστικό πώμα με συρμάτινο δέσιμο, και να μπορούν να αντέχουν συνεχή εσωτερική πίεση 6-12 bar στους 25 °C.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ουαλία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα μοναδικά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» βασίζονται στο έδαφος και στο κλίμα της οριοθετημένης περιοχής και την επίδραση των παραγόντων αυτών στα χαρακτηριστικά του χυμού πρώτης έκθλιψης από αυτόχθονες και μη ποικιλίες μήλων που καλλιεργούνται και μεταποιούνται σε μηλίτη με παραδοσιακή μέθοδο. Η ποικιλία μήλων που χρησιμοποιείται επηρεάζει τη γεύση και την όψη του μηλίτη, ενώ τα σωστά επίπεδα γεύσης, αρώματος και όψης εξασφαλίζονται μέσω της κατάλληλης εκπαίδευσης των ειδικευμένων βιοτεχνών παρασκευαστών του.

Η φήμη του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» βασίζεται στο έδαφος και το κλίμα της οριοθετημένης περιοχής, ενώ ο χαρακτήρας και η γεύση του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις ανάλογα με την περιοχή της Ουαλίας στην οποία παρασκευάζεται ο μηλίτης.

Λόγω των ιδιαιτεροτήτων του εδάφους και του κλίματός τους, οι πεδινές περιοχές της Ουαλίας είναι ιδιαιτέρως πρόσφορες για την καλλιέργεια μήλων για μηλίτη καθώς καθιστούν δυνατή την επιλογή κατάλληλων τοποθεσιών για τη δημιουργία οπωρώνων που προστατεύονται από τον παγετό κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας στις αρχές της άνοιξης. Το κλίμα της Ουαλίας χαρακτηρίζεται επίσης από υψηλά ποσοστά βροχόπτωσης, που παίζουν καθοριστικό ρόλο τόσο κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας όσο και στη διάρκεια του φθινοπώρου πριν από τη συλλογή. Ο χαρακτήρας του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» διαφοροποιείται ανάλογα με την περιοχή της Ουαλίας στην οποία παρασκευάζεται. Σε υψηλότερα υψόμετρα υπάρχει μεν ο κίνδυνος παγετού κατά την εποχή της ανθοφορίας που έχει ως αποτέλεσμα τον περιορισμό της απόδοσης, από την άλλη, ωστόσο, η ζύμωση γίνεται με βραδύτερους ρυθμούς, στοιχείο που θεωρείται ότι βελτιώνει τη γεύση του μηλίτη. Το κλίμα της Ουαλίας είναι αρκετά θερμό και ηλιόλουστο κατά τις περιόδους που χρειάζεται για να παραχθούν επαρκή επίπεδα φυσικής φρουκτόζης, αλλά και αρκετά υγρό ώστε να καλύπτεται τόσο η υψηλή αρδευτική ζήτηση των ώριμων δέντρων όσο και οι ανάγκες των νεοφυτεμένων δενδρυλλίων.

Η κομητεία της Ουαλίας στην οποία παράγονται στην πλειονότητά τους τα μήλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μηλίτη «Traditional Welsh Cider» είναι το ανατολικό Monmouthshire. Τα βαθιά προσχωσιγενή ερυθροψαμμιτικά εδάφη έχουν εξαιρετικά χαρακτηριστικά διατήρησης της υγρασίας που συνοδεύονται από άριστες ιδιότητες αποστράγγισης σε περιόδους που η βροχόπτωση υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα. Ο συνδυασμός αυτός θεωρείται ότι εξασφαλίζει φρούτα υψηλότερης ποιότητας, η οποία χαρακτηρίζει και τον μηλίτη που παρασκευάζεται από αυτά. Στην περιοχή του Monmouthshire υπάρχουν μηλιές για την παραγωγή μηλίτη ηλικίας έως και 150 ετών.

Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» παρασκευάζεται από χυμό μήλων από αυτόχθονες και μη ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ουαλία. Η ποικιλία των μήλων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μηλίτη επηρεάζει τη γεύση και την όψη του μηλίτη. Το χρώμα του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» ποικίλλει από ανοιχτό έως σκούρο χρυσαφί με ερυθρές και μπρούτζινες αποχρώσεις, ανάλογα με τις ποικιλίες μήλων που χρησιμοποιούνται. Ο χαρακτήρας και η γεύση του επίσης διαφοροποιούνται ανάλογα με την περιοχή της Ουαλίας στην οποία καλλιεργούνται τα μήλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του. Σε υψηλότερα υψόμετρα η ζύμωση γίνεται με βραδύτερους ρυθμούς, στοιχείο που θεωρείται ότι βελτιώνει τη γεύση του μηλίτη, κάνοντάς την καθαρή και τραγανή.

Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» μπορεί να είναι από εξαιρετικά ξηρός έως πολύ γλυκός. Η προσθήκη ζυμώσιμων σακχάρων όπως γλυκόζης, φρουκτόζης και σακχαρόζης επιτρέπεται μόνο κατά τη διαδικασία παρασκευής μηλίτη ζύμωσης στη φιάλη προκειμένου να ξεκινήσει η διεργασία δεύτερης ζύμωσης. Στους υπόλοιπους μηλίτες «Traditional Welsh Cider» δεν γίνεται προσθήκη επιπλέον σακχάρων καθώς τα ουαλικά μήλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους διαθέτουν επαρκή επίπεδα φυσικής φρουκτόζης.

Ο χυμός του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» αποτελείται από 100 % πολυποικιλιακό ή μονοποικιλιακό χυμό μήλων πρώτης έκθλιψης, ενώ σε άλλες περιοχές του Ηνωμένου Βασιλείου μπορεί να πραγματοποιείται και δεύτερη έκθλιψη. Επίσης, σε άλλες περιοχές του Ηνωμένου Βασιλείου στον χυμό μπορεί να γίνεται προσθήκη σακχάρων. Από τη ζύμωση που προκαλούν τα σάκχαρα αυτά προκύπτει υψηλότερος αλκοολικός τίτλος και εν συνεχεία ο χυμός αραιώνεται με νερό με αποτέλεσμα το προϊόν που προκύπτει να είναι πιο ομοιογενές. Αντιθέτως, δύο παρτίδες μηλίτη «Traditional Welsh Cider» δεν είναι ποτέ ακριβώς ίδιες μεταξύ τους, στοιχείο που ενισχύει τη μοναδική ιδιαιτερότητα αυτού του βιοτεχνικού προϊόντος.

Για την παρασκευή του μηλίτη «Traditional Welsh Cider» απαιτούνται ειδικές γνώσεις και παραδοσιακές τεχνικές σε όλα τα στάδια της πολτοποίησης, της έκθλιψης και της μείξης. Οι γνώσεις και οι τεχνικές αυτές μεταλαμπαδεύονται από τη μια γενιά παρασκευαστών μηλίτη «Traditional Welsh Cider» στην άλλη. Κατά τη μείξη των ποικιλιών απαιτούνται ειδικές γνώσεις και δεξιοτεχνία για να εξισορροπηθούν οι τανίνες των γλυκόπικρων ποικιλιών με την οξύτητα των αψιών ποικιλιών. Οι γλυκόπικρες ποικιλίες περιέχουν τανίνες που προσδίδουν πικρότητα και σκούρο χρώμα και παράγουν ένα ποτό με γεμάτο σώμα. Οι αψιές ποικιλίες περιέχουν υψηλά επίπεδα μηλικού οξέος που προσδίδουν στον μηλίτη αψιά και πικάντικη γεύση. Οι γλυκές ποικιλίες έχουν χαμηλά επίπεδα τανινών και οξέων, αλλά προσδίδουν φρουτώδη γεύση και εξασθενίζουν την επίδραση των σκληρών τανινών. Οι αψιές ποικιλίες περιέχουν τόσο τανίνες όσο και οξέα. Η περιεκτικότητα σε τανίνες κατά κανόνα δεν αποτελεί μετρήσιμο μέγεθος και η μείξη του χυμού γίνεται ανάλογα με τις προτιμήσεις κάθε παρασκευαστή μηλίτη, διαδικασία που απαιτεί ειδικές γνώσεις και δεξιοτεχνία. Οι νέοι παρασκευαστές μηλίτη συχνά μαθαίνουν την τέχνη αλληλοδιδασκόμενοι και πολλές φορές μοιράζονται τον ίδιο εξοπλισμό μέχρι να καταφέρουν να αγοράσουν δικό τους.

Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» έλκει την καταγωγή του από μια παραδοσιακή πρακτική των Ουαλών γεωργών του 19ου αιώνα που παρασκεύαζαν μεγάλες ποσότητες μηλίτη τόσο για δική τους χρήση όσο και ως ένα μέσο για να συμπληρώνουν τα εισοδήματά τους. Αποτελούσε συχνή πρακτική οι εργάτες της γης να λαμβάνουν μέρος της πληρωμής τους σε μηλίτη «Traditional Welsh Cider». Η παρασκευή του ήταν αποκλειστικά οικιακή ενασχόληση και η όποια εμπορική διάθεσή του γινόταν σε τοπικό επίπεδο μεταξύ γειτονικών γεωργικών εκμεταλλεύσεων ή προς παρακείμενα ποτοπωλεία. Παρασκευή μηλίτη για εμπορικούς σκοπούς δεν γινόταν στην Ουαλία σε καμία κλίμακα.

Το 2001 ιδρύθηκε η ουαλική ένωση παρασκευαστών απίτη και μηλίτη (Welsh Perry and Cider Society) και σήμερα στην Ουαλία υπάρχουν περίπου 50 παρασκευαστές μηλίτη. Το 2003 η Welsh Perry and Cider Society απέσπασε το βραβείο Pomona της ένωσης καταναλωτών Campaign for Real Ale (CAMRA) «για το επιτυχημένο της έργο στην ανάδειξη του αυθεντικού ουαλικού μηλίτη». Το 2009 η Welsh Perry and Cider Society βραβεύτηκε με το ετήσιο βραβείο του ισπανικού οργανισμού για την προώθηση του μηλίτη της Αστούριας για τα επιτεύγματα και τις καινοτομίες της ένωσης για την ανάδειξη της τέχνης της παρασκευής μηλίτη, για την ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας του παραδοσιακού μηλίτη και για την προσήλωσή της στη διαφύλαξη της πολιτιστικής κληρονομιάς που αποτυπώνεται στις προσπάθειές της για τη διατήρηση και την αναβίωση αυτόχθονων ποικιλιών μήλων μέσω της δημιουργίας γενετικής τράπεζας στο μουσείο της.

Ο μηλίτης «Traditional Welsh Cider» εδραιώνει διαρκώς την παρουσία του και τυγχάνει ευρύτερης αναγνώρισης στον κλάδο των τροφίμων τόσο στο Ηνωμένο Βασίλειο όσο και παγκοσμίως. Ως προϊόν ποιότητας χρησιμοποιείται από πολλούς κορυφαίους σεφ και γαστρονόμους και συμπεριλαμβάνεται συχνά στα μενού τους ως επώνυμο συστατικό. Το 2005 οι Ουαλοί παρασκευαστές μηλίτη απέσπασαν τα κυριότερα βραβεία στο πρωτάθλημα του Ηνωμένου Βασιλείου που διοργανώθηκε στο Reading, όπως μεταξύ άλλων του καλύτερου μηλίτη (Champion Cider) και του καλύτερου εμφιαλωμένου μηλίτη (Bottled Cider).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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