MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2017/C 29/16)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER“

EÜ nr: UK-PGI-0005-01251-7.8.2014

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Traditional Welsh Cider“ (kõmri keeles „Seidr Cymreig Traddodiadol“) tähistatakse Walesis traditsioonilise viljelusmeetodi abil kasvatatud pärismaist ja muude kui pärismaist sorti siidriõunte esmapressimisel saadud mahla. „Traditional Welsh Cider“ võib olla tehtud ühe või mitme sordi õunte esmapressitud mahlast. Kõnealune toode on valmistatud üksnes 100 % puhtast õunamahlast.

Toote „Traditional Welsh Cider“ tootmisel kasutatavad õunasortide kategooriad on mõrumagus, terav, magus ja mõruterav. Mõrumagusates sortides sisalduvate tanniinide ja teravate sortide happesuse tasakaalustamiseks on vaja osata sorte segada. Mõrumagusates sortides sisalduvate tanniinide tõttu on jook mõru ning tumedama värvuse ning täidlase maitsega. Teravad sordid sisaldavad suurel hulgal õunhapet, mis annab siidrile terava maitse. Magusate sortide õuntes on vähem tanniine ja happeid, kuid tänu neile on joogis rohkem puuviljasust ja vähem tunda kaledate tanniinide mõju. Mõruteravate sortide õuntes on nii happeid kui ka tanniine. Eespool nimetatud sortide segamine nõuab oskust ja põhineb iga siidritootja maitsel.

Toote „Traditional Welsh Cider“ värvus on helekuldsest tumedani, milles olenevalt kasutatud õunasordist leidub punase ja pronksi varjundeid. Värvus võib olla kirgas või hägune, kuid on iseloomulikult pooltuunjas, selge karge maitse ja magususastmetega, mis vahelduvad eriti kuivast väga magusani. Kõnealune siider on valdavalt puuviljane, milles õunhape ja tanniinid on tasakaalus ning alkoholisisaldus on 3,00–8,49 mahuprotsenti.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Toode „Traditional Welsh Cider“ on selge karge maitse ja magususastmetega, mis vahelduvad eriti kuivast väga magusani. Jook on tasakaalustatud õunhappe ja tanniinidega valdavalt puuviljane. Kuigi tavaliselt tanniinide sisaldust ja happesust ei mõõdeta, otsustatakse selle põhjal üksiksiidritootjate stiili ja eelistuste üle.

Toodetakse kolme liiki toodet „Traditional Welsh Cider“: mullita, pudelis konditsioneeritud ja pudelis kääritatud.

Mullita: selle siidri puhul ei toimu atmosfäärirõhku ületavat karboniseerimist. Õhukindlates mahutites ladustamisel on süsinikdioksiidi (CO_2) osarõhk väiksem kui 1 bar (100 kPa); urbsemates mahutites (nt puitvaat) on osarõhk oluliselt väiksem kui 1 bar. Sellist liiki vaatidest otse või kaudselt serveeritud siider on mullita (ei kihise). Kuigi siider ei kihise, võivad ikkagi tekkida mõned mullid, kui siidri temperatuur tõuseb laotemperatuurist kõrgemale, sest temperatuuri tõustes CO_2 lahustuvus väheneb.

Pudelis konditsioneeritud: naturaalne karboniseerimine toimub siidri villimisel enne esmakääritamise lõppemist. Selleks et saavutada karbonisatsiooni ja magususe soovitud tase, villitakse tootja poolt kindlaks määratud suhtelise tihedusega siidrit. Suurema karboniseerimistaseme saavutamisel on jääkmagusust vähem. *Keeving*-meetodil valmistatud siidri karboniseerimise soovitud tase saavutatakse pärmirakkude arvu ja pärmi toitainete vähendamisega, millega peatatakse käärimine enne, kui siider omandab kuiva maitse. CO_2 rõhk, mis saavutatakse siidri pudelis konditsioneerimisel, on 0 °C juures vahemikus 1,5–3,0 bar (150–300 kPa). Siider võib pärmisetete tõttu olla hägune sel juhul, kui pudelit ei avata hoolikalt ja jooki ei kallata ettevaatlikult. Siider on maitsmisel kuiv, välja arvatud siis, kui see on valmistatud *keeving*-meetodil. Kõnealust meetodit saab kasutada üksnes pudelis konditsioneeritud toote „Traditional Welsh Cider“ puhul. Tootja saab karboniseerimise taseme arvutada enne villimist saavutatud suhtelise tiheduse ja pudelis konditsioneerimise lõppemisel saavutatud suhtelise tiheduse erinevuse alusel.

Kuigi pudelis konditsioneeritud „Traditional Welsh Cider“ alkoholisisaldus on peaaegu samas vahemikus mis mullita siidril (3,00–8,49 mahuprotsenti), vastab pudelis konditsioneeritud, eelkõige *keeving*-meetodil valmistatud siidri alkoholisisaldus üldjuhul nimetatud vahemiku väiksematele väärtustele (3,0–5,5 mahuprotsenti), sest *keeving*-meetodi puhul puuviljasuhkrud täielikult ei fermenteeru.

Pudelis kääritatud: naturaalne karboniseerimine toimub tänu siidri villimisele esmakääritamise lõppemisel ning järelkäärimisele, mille esile kutsumiseks lisatakse fermenteeritav suhkur ja pärm. Pudelis kääritatud siider on tugevamalt karboniseeritud kui pudelis konditsioneeritud siider ning on pärast sette eraldamist kirka värvusega. Suulaes tuntav maitse on kuiv, sest järelkääritamise käigus on kõik suhkrud fermenteerunud ja setete eraldamise järel suhkru lisamine ei ole lubatud. Pudelis kääritatud siidri CO_2 rõhk on 0 C juures vahemikus 4,0–6,0 (400–600 kPa). Tootja võib lisatud fermenteeritava suhkru koguse põhjal prognoosida karboniseerimise taset. Seda saab arvutada suhkru lisamise järgse suhtelise tiheduse ja pudelis kääritamise lõppemise järgse suhtelise tiheduse erinevuse alusel.

Kuigi pudelis kääritatud „Traditional Welsh Cider“ alkoholisisaldus on peaaegu samas vahemikus mis mullita siidril (3,00–8,49 mahuprotsenti), vastab pudelis kääritatud siidri alkoholisisaldus järelkääritamise tõttu üldjuhul nimetatud vahemiku suurematele väärtustele (5,5–8,49 mahuprotsenti).

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Traditional Welsh Cider“ toorained:

— Walesis kasvatatud pärismaist ja muude kui pärismaist sorti õunte esmapressimisel saadud mahl;

— lubatud lisandid:

  — pärmikultuurid, nt S. *bayanus*, S. *cerevisiae*;

  — naatrium- või kaaliummetabisulfiidi vormis sulfiit ei ole alati vajalik, kuid on lubatud mikrobioloogiliste standardite tagamiseks. Kui tootja otsustab sulfiiti lisada, ei tohiks seda olla rohkem kui 200 mg/l ning vastavalt seadusele peab see olema märgitud etiketile;

  — *keeving*-meetodi kasutamisel kaltsiumkloriid (sool) ja pektiinesteraas (ensüüm) pärmirakkude arvu ja pärmi toitainesisalduse vähendamiseks.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma järgmised tootmisetapid:

— õunte hankimine,

— õunte pressimine/mahlaks tegemine,

— siidri tootmine,

— kääritamine,

— pudelitesse ja vaatidesse villimine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Mullita siider

Mullita siidri lõplik pakendamine on pudelitesse ja vaatidesse villimine.

Toote „Traditional Welsh Cider“ pudelitesse ja vaatidesse villimine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas; siider on pastöriseerimata (n-ö elus) toode, mille kvaliteedi, jälgitavuse ja temperatuuri kontrollimise tagamiseks ning igasuguse saastumise vältimiseks tuleks seda selles etapis võimalikult vähe transportida. Kohaliku looduskeskkonna mitmekesisus avaldab mõju „Traditional Welsh Cider“ tootmise lõpptulemusele, mistõttu on välistatud toote ulatuslik transportimine mahtlastina enne lõplikku pakendamist.

Mulliga siider: pudelis konditsioneeritud ja pudelis kääritatud siider

Mulliga siider valmib pudelis. Kihisemine on tingitud üksnes naturaalselt lahustunud süsinikdioksiidist (st pärmi fermentatsioon tihedalt suletud pudelis), mitte kunstlikust karboniseerimisest.

Pudelis konditsioneeritud siidri puhul: (eelkäärituse lõpetamine pudelis).

Olenemata sellest, kas siider on valmistatud *keeving*-meetodil või muul viisil, villitakse pudelisse ettenähtud suhtelise tihedusega siider, et tagada nõutud konditsioneerimine ja magusus.

Pudelis kääritatud siidri puhul: (järelkääritamine pudelis). Pudelis kääritamine toimub mullita siidri korgiga suletud pudelis järelkääritamisega.

Selle protsessi jaoks kasutatava siidri tootmine toimub täpselt sama spetsifikaadi alusel nagu mullita siidri tootmine enne villimist. Pudelid peavad olema vastupidavad (taluma siserõhku (6–12 bar) temperatuuril 25 °C), põhjasüvendiga ja kinnitatavad 29 mm kroonikorgi või traatmähisega varustatud naturaalse või plastkorgiga.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Walesi regioon.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Traditional Welsh Cider“ ainulaadselt erilised omadused on tingitud määratletud geograafilises piirkonna mulla- ja kliimatingimustest, mis avaldavad mõju traditsiooniliste meetodite järgi kasvatatud pärismaiste ja muude kui pärismaiste siidriõunte esmapressitud ja seejärel siidriks tehtud mahla omadustele. Kasutatud õunte sordist on tingitud siidri maitse ja välimus. Tasakaalus maitse ja õige välimuse saavutamiseks läheb vaja oskusteavet ning käsitööonduslikke oskusi ja kogemusi.

Määratletud geograafilise piirkonna mulla- ja kliimatingimused on toote „Traditional Welsh Cider“ hea maine aluseks. Toote omaduste ja maitse varjundid sõltuvad Walesi konkreetsest piirkonnast, kus jooki toodetakse.

Tänu mulla- ja kliimatingimustele on Walesi tasandikud ideaalsed siidriõunte kasvatamiseks. Seal on võimalik viljapuuaedu rajada sellistesse paikadesse, kus kevadise õitsemise ajal saab vältida külmaaukude tekkimist. Walesi kliimas on piisavalt sademeid, mis on oluline õitsemise ajal ja sügisel enne saagikoristust. Toote „Traditional Welsh Cider“ omadused muutuvad vastavalt Walesi konkreetsele piirkonnale, kus jooki toodetakse. Suuremal kõrgusel merepinnast on õitsemise ajal külmaoht, mistõttu võib saagikus väheneda, aga vastupidi on käärimine aeglasem, mis arvatakse parandavat siidri maitset. Kohalik kliima on soe ja õigel ajal piisavalt päikesepaisteline, et õunas moodustuks vajalikul määral puuviljasuhkruid, ning esineb piisavalt sademeid, et täita siidriõunade ja uute istutatud puude veevajadust.

Suurim osa toote „Traditional Welsh Cider“ tootmiseks vajalikest õuntest saadakse Walesi regioonis asuva Monmouthshire'i krahvkonna idaosast. Tüsedad jõesettelised punased liivakivimullad säilitavad suurel hulgal niiskust, suurte vihmasadude ajal lasevad aga hästi vett läbi. Tänu mulla sellistele omadustele on õunad kvaliteetsed, mis kajastub ka siidris. Monmouthshire'is leidub 150 aastat vanu siidriõunapuid.

Toodet „Traditional Welsh Cider“ valmistatakse Walesis kasvatatud pärismaist ja muude kui pärismaist sorti õunte mahlast. Kasutatud üksikõunasordist või sortide segust on tingitud siidri maitse ja välimus. Toote „Traditional Welsh Cider“ värvus vaheldub helekuldsest tumedani, milles olenevalt kasutatud õunasordist leidub punase ja pronksi varjundeid. Toote „Traditional Welsh Cider“ omadused muutuvad vastavalt Walesi konkreetsele piirkonnale, kus jooki toodetakse. Suuremal kõrgusel merepinnast on käärimine aeglasem, mis arvatakse parandavat siidri maitset, mis lõpptulemusena on puhtalt karge.

Toode „Traditional Welsh Cider“ võib olla eriti kuiva või ka väga magusa maitsega. Fermenteeritavate suhkrute (nt glükoos, fruktoos ja sahharoos) lisamine on lubatud ainult pudelis kääritatava siidri puhul selleks, et alustada järelkääritamist. „Traditional Welsh Cider“ muude liikide puhul ei lisata suhkrut, sest Walesi õunad sisaldavad piisavalt naturaalseid puuviljasuhkruid.

Kogu „Traditional Welsh Cider“ tootmiseks kasutatav mahl on ühe või mitme sordi õunte esmapressitud mahl, kuigi Ühendkuningriigi muudes piirkondades kasutatakse teatavatel juhtudel ka teisesel pressimisel saadud mahla. Ühendkuningriigi muudes piirkondades lisatakse mahlale ka suhkrut ning sellele järgneva käärimise tõttu on alkoholisisaldus suurem. Pärast seda lahjendatakse mahla veega, mille tulemusel saadakse ühtlasemate omadustega toode. Toote „Traditional Welsh Cider“ kahe partii võrdlemisel ei saada kunagi täpselt sama tulemust, mis suurendab veelgi selle ainulaadse käsitöönduslikku toote omapära.

Toote „Traditional Welsh Cider“ valmistamisel on kõigis peenestamis-, pressimis- ja segamisetappides vaja traditsioonilisi erioskusi. Teadmised ja oskusteave antakse toote „Traditional Welsh Cider“ ühelt tootjalt üle järgmisele. Mõrumagusates sortides sisalduvate tanniinide ja teravate sortide happesuse tasakaalustamiseks on vaja sortide segamise erioskust. Mõrumagusates sortides sisalduvate tanniinide tõttu on jook mõru ning tumedama värvuse ning täidlase maitsega. Teravad sordid sisaldavad suurel hulgal õunhapet, mis annab siidrile terava maitse. Magusate sortide õuntes on vähem tanniine ja hapet, kuid tänu neile on joogis rohkem puuviljasust ja vähem tunda kaledate tanniinide mõju. Mõruteravad sordid sisaldavad nii tanniine kui ka hapet. Tavapäraselt tanniinisisaldust ei mõõdeta, vaid siidritootja segab eri sortide mahla, mis nõuab meistrilt erilist vilumust. Uued siidritootjad õpivad sageli oskusi teistelt tootjatelt ja sageli jagavad tootmisseadmeid seni, kuni need ise endale muretsevad.

Toote „Traditional Welsh Cider“ tootmisega alustati 19. sajandil, kui Walesi põllumajandustootjad tootsid piisavalt siidrit oma tarbeks ja ka sissetuleku täiendamiseks. Sageli moodustas toode „Traditional Welsh Cider“ põllutööliste palga ühe osa. Siidrivalmistamine oli eranditult kodus tehtav töö; tootega kauplemine toimus väikest viisi naabertalude ja lähedal asuvate kõrtside vahel. Mis tahes mahus kaubanduslikku siidrivalmistamist Walesis ei toimunud.

2001. aastal asutati ühing *Welsh Perry and Cider Society* ja tänapäeval on Walesis ligikaudu 50 siidritootjat. Sõltumatu tarbijate organisatsioon *Campaign for Real Ale* (CAMRA) tunnustas 2003. aastal ühingut *Welsh Perry and Cider Society* Pomona auhinnaga „väljapaistva töö eest tõelise Walesi siidri tuntuse suurendamisel“. 2009. aastal andis siidriühing *Asturian Cider Foundation* Hispaanias ühingule üle aasta tunnustusauhinna. See auhind anti ühingule käsitöönduslikku siidritootmise väärtustamise ja innovaatiliste lahenduste edendamise eest; selle eest, et ühing on suurendanud teadlikkust traditsioonilisest siidrist ning ühingu liikmed on aidanud säilitada kultuuripärandit, mis on seotud pärismaiste õunasortide säilitamise ja uuendamisega, luues oma muuseumi juurde nende sortide geenipanga.

Toode „Traditional Welsh Cider“ kinnitab üha enam kanda ja kogub tuntust nii Ühendkuninriigi kui ka kogu maailma toiduainetetööstuses. Kvaliteedil põhineva tootena kasutavad seda paljud tuntud peakokad ja gastronoomid ning see tuuakse tihtipeale välja ka menüüs toidu koostisosade hulgas. Walesi siidritootjad võitsid 2005. aastal Ühendkuningriigi tšempionaadil Readingis kõik peamised auhinnad kategooriates *Champion Cider* ja *Bottled Cider*.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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