MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2017/C 29/16)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"TRADITIONAL WELSH CIDER"

EY-nro: UK-PGI-0005-01251–7.8.2014

SMM (X) SAN ( )

1. **Nimi**

"Traditional Welsh Cider"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Traditional Welsh Cider (kymriksi "Seidr Cymreig Traddodiadol") on siideri, jota valmistetaan perinteisellä menetelmällä Walesissa kasvatetuista koto- tai vierasperäisistä siideriomenalajikkeista ensimmäisellä puristuksella saadusta omenamehusta. Valmistuksessa käytetään joko yhdestä siideriomenalajikkeesta tai eri lajikkeiden yhdistelmästä ensipuristettua mehua. Traditional Welsh Cider valmistetaan vain 100-prosenttisesta siideriomenan täysmehusta.

Traditional Welsh Ciderissa käytettävät siideriomenalajikkeet luokitellaan makeankarvaisiin (*Bitter Sweets*), kirpeisiin (*Sharps*), makeisiin (*Sweets*) ja karvaankirpeisiin (*Bitter Sharps*). Makeankarvaiden lajikkeiden tanniinien tasapainottaminen kirpeiden lajikkeiden hapokkuuden kanssa vaatii taitoa. Makeankarvaat lajikkeet sisältävät tanniineja, jotka antavat juomalle karvautta ja tummemman värin ja tekevät siitä täyteläisen. Kirpeissä lajikkeissa on runsaasti omenahappoa, joka antaa siiderille kirpeää terävyyttä. Makeissa lajikkeissa on vain vähän tanniineja ja happoja, mutta ne tuovat juomaan hedelmäisyyttä ja miedontavat tanniinien karvautta. Karvaankirpeissä lajikkeissa on sekä happoja että tanniineja. Näiden ominaisuuksien sekoittaminen vaatii taitoa ja perustuu kunkin siiderintekijän omaan makuun.

Traditional Welsh Ciderin väri vaihtelee kirkkaan kultaisesta tummaan kultaiseen. Siinä voi erottua punaisen ja pronssin sävyjä käytetyistä omenalajikkeista riippuen. Traditional Welsh Cider voi olla kirkasta tai sameaa, mutta se on tavallisesti puolihimmeää. Maku on kirpeän raikas. Makeus vaihtelee erittäin kuivasta hyvin makeaan. Traditional Welsh Cider on pääosin hedelmäinen, ja sen omenahapot ja tanniinit tasapainottavat toisiaan. Alkoholipitoisuus on 3,00–8,49 tilavuusprosenttia.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Traditional Welsh Ciderin maku on kirpeän raikas ja makeus vaihtelee erittäin kuivasta hyvin makeaan. Maku on pääosin hedelmäinen, ja omenahapot ja tanniinit ovat tasapainossa. Tanniinisuutta ja omenahappopitoisuutta ei yleensä mitata, mutta jokainen siiderinvalmistaja arvioi sopivan määrän oman tyylinsä ja mieltymyksensä mukaan.

Traditional Welsh Cideria on kolmenlaista: hiilihapotonta, pullossa kypsynyttä ja pullossa käynyttä.

Hiilihapoton: Tätä siideriä ei hiilihapoteta ilmanpainetta korkeammassa paineessa. Siideri säilytetään ilmatiiviissä astiassa, jossa hiilidioksidin (CO_2) osapaine on alle yksi baari (100 kPa), ja huokoisemmassa astiassa, kuten puutynnyrissä, jossa osapaine on huomattavasti alle yksi baari. Tällaisista astioista suoraan tai välillisesti tarjottava siideri on hiilihapotonta, eikä siinä ole havaittavaa kuohuntaa. Poreita voi kuitenkin muodostua jonkin verran, jos siiderin lämpötila nousee sen varastointilämpötilasta, sillä hiilidioksidin liukoisuus vähenee lämpötilan noustessa.

Pullossa kypsynyt: Siideri hiilihapottuu luonnollisesti, kun se pullotetaan ennen pääkäymisen päättymistä. Valmistaja päättää, minkä ominaispainoisena siideri pullotetaan, jotta saavutetaan haluttu hiilihappopitoisuus ja makeus. Mitä enemmän siideri hiilihapottuu, sitä vähemmän siihen jää jäännösmakeutta. Keeving-menetelmällä valmistettavassa siiderissä haluttu hiilihappopitoisuus saavutetaan vähentämällä hiivasolujen määrää ja poistamalla hiivasta ravinteita, mikä estää kaiken makeuden häviämisen käymisprosessissa. Pullossa kypsyneen siiderin hiilidioksidin paine on 1,5–3,0 baaria (150–300 kPa) nollassa celsiusasteessa. Koska siideri sisältää hiivaa, sakka voi aiheuttaa sameutta, jos avaamisessa ja kaatamisessa ei noudateta varovaisuutta. Ilman keeving-menetelmää siideristä tulee kuivaa. Menetelmää voidaan käyttää vain pullossa kypsytettävässä Traditional Welsh Ciderissa. Valmistaja voi laskea saavutettavan hiilihappopitoisuuden siitä, miten pullotusta edeltävä ominaispaino on muuttunut pullossakypsytyksen päätteeksi.

Vaikka pullossa kypsyneen Traditional Welsh Ciderin alkoholipitoisuus voi olla samoissa rajoissa kuin hiilihapottoman siiderin (3,00–8,49 tilavuusprosenttia), se jää yleensä 3,0–5,5 tilavuusprosenttiin, varsinkin keeving-menetelmän yhteydessä, jolloin hedelmän sokerit eivät käy loppuun asti.

Pullossa käynyt: Siideri hiilihapottuu luonnollisesti, kun se pullotetaan pääkäymisen päätyttyä ja jälkikäyminen käynnistetään lisäämällä käymiskykyistä sokeria ja hiivaa. Pullossa käyneen siiderin hiilihappopitoisuus on korkeampi kuin pullossa kypsyneen, ja juoma on hiivasakan poiston jälkeen kirkasta. Pullossa käynyt siideri on kuivaa, koska kaikki sokeri on käynyt jälkikäymisen aikana eikä sokeria saa lisätä hiivasakan poistamisen jälkeen. Pullossa käyneen siiderin hiilidioksidin paine on 4,0–6,0 baaria (400–600 kPa) nollassa celsiusasteessa. Valmistaja voi arvioida siiderin hiilihappopitoisuuden lisätyn käymiskykyisen sokerin määrän perusteella ja laskea sen mittaamalla ominaispainon ensin sokerin lisäämisen jälkeen ja sitten pullossakäymisen päätteeksi.

Vaikka pullossa käyneen Traditional Welsh Ciderin alkoholipitoisuus voi olla samoissa rajoissa kuin hiilihapottoman siiderin (3,00–8,49 tilavuusprosenttia), se nousee yleensä 5,50–8,49 tilavuusprosenttiin kuivuuteen johtavan toisen käymisen vuoksi.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Traditional Welsh Ciderin valmistuksessa käytettävät raaka-aineet:

— Walesissa kasvatetuista koto- tai vierasperäisistä siideriomenalajikkeista ensipuristettu omenamehu.

— Sallitut lisäaineet:

  — Viljellyt hiivat, kuten *S. bayanus* ja *S. cerevisiae*.

  — Sulfiitti natriummetabisulfiitin tai kaliumbisulfiitin muodossa ei ole aina tarpeen, mutta se on sallittu mikrobiologisten vaatimusten täyttämiseksi. Jos valmistaja lisää sulfiittia, määrä saa olla enintään 200 milligrammaa litraa kohti ja siitä on oltava etiketissä lain mukainen maininta.

  — Kalsiumkloridi ja pektiiniesteraasi sallitaan keeving-menetelmän yhteydessä hiivan ja sen ravinteiden vähentämiseksi.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

— omenoiden hankinta

— omenoiden puristus/mehustus

— siiderin valmistus

— käyminen

— pullotus ja tynnyriin täyttö.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Hiilihapoton siideri

Pullotus ja tynnyriin täyttö ovat hiilihapottoman siiderin viimeiset pakkaamisvaiheet.

Traditional Welsh Cider on pullotettava ja täytettävä tynnyriin yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Siideri on pastöroimaton ”elävä” tuote, ja sen laadun, jäljitettävyyden, lämpötilan valvonnan ja pilaantumisen estämisen varmistamiseksi kuljettamista tässä vaiheessa pitäisi välttää. Traditional Welsh Ciderin valmistuksessa lopulliseen tuotteeseen vaikuttavat paikallisen luonnonympäristön monet eri tekijät. Siksi siideriä ei voida kuljettaa laajalti pakkaamattomana.

Poreileva: pullossa kypsynyt ja pullossa käynyt siideri

Poreileva siideri valmistuu pulloissa. Poreet muodostuvat liuenneesta hiilidioksidista, joka syntyy luonnonmukaisesti (hiivan aiheuttamassa käymisessä suljetussa pullossa), ei keinotekoisesti lisäämällä.

Pullossa kypsynyt siideri (pääkäyminen päätökseen pullossa):

riippumatta siitä, käytetäänkö keeving-menetelmää, siideri pullotetaan vaaditun ominaispainoisena, jotta saavutetaan oikea kauppakunto ja makeus.

Pullossa kypsynyt siideri (jälkikäyminen pullossa): pullossa käyminen tarkoittaa hiilihapottoman siiderin jälkikäymistä suljetussa pullossa.

Näin viimeisteltävä siideri valmistetaan ennen pullotusta täysin samoin kuin hiilihapoton siideri. Pullojen on oltava tukevia, lovettuja ja sellaisia, että ne voidaan sulkea 29 millimetrin kruunukorkilla tai luonnonkorkilla tai muovikorkilla, jossa on rautalankasuojus. Niiden täytyy myös kestää jatkuva sisäinen paine, joka on 6–12 baaria 25 celsiusasteessa.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Wales

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Traditional Welsh Ciderin ainutlaatuiset ominaispiirteet perustuvat siihen, että määritetyn alueen maaperä ja ilmasto vaikuttavat koto- tai vierasperäisistä siideriomenalajikkeista ensipuristetun mehun ominaisuuksiin ja siten myös siitä perinteisellä menetelmällä valmistettavaan siideriin. Käytetty omenalajike vaikuttaa siiderin makuun ja ulkonäköön. Oikea maku, aromi ja ulkonäkö saadaan aikaan käytännön koulutuksessa saavutetulla osaamisella ja asiantuntemuksella.

Määritetyn alueen maaperä ja ilmasto vaikuttavat merkittävästi Traditional Welsh Ciderin maineeseen. Siiderin ominaisuudet ja maku vaihtelevat sen mukaan, millä Walesin alueella se valmistetaan.

Walesin alankoalueet sopivat maaperänsä ja ilmastonsa vuoksi erittäin hyvin siideriomenoiden tuottamiseen, sillä hedelmäpuita voidaan kasvattaa paikoissa, jotka eivät ole hallanarkoja aikaisin keväällä kukinta-aikaan. Walesissa myös sataa paljon, mikä on tärkeää kukinta-aikaan ja syksyllä ennen sadonkorjuuta. Traditional Welsh Ciderin ominaisuudet vaihtelevat sen mukaan, millä Walesin alueella siideri valmistetaan. Korkeammilla alueilla saattaa esiintyä hallaa kukinta-aikaan, mikä pienentää satoa. Toisaalta käyminen on hitaampaa, minkä katsotaan parantavan siiderin makua. Walesin ilmasto on oikeaan aikaan riittävän lämmin ja aurinkoinen, jotta hedelmäsokereita syntyy sopivasti. Se on myös riittävän sateinen täyttämään niin hedelmiä tuottavien siideriomenapuiden suuren vedentarpeen kuin uusien taimienkin vedentarpeen.

Walesissa eniten omenoita Traditional Welsh Ciderin valmistukseen tuotetaan Monmouthshiren kreivikunnan itäosassa. Punaisesta hiekkakivestä koostuva paksu tulvamaa säilyttää erinomaisesti kosteuden mutta läpäisee veden hyvin keskimääräistä runsaamman sateen aikaan. Tämä yhdistelmä tuottaa tunnetusti erityisen laadukkaita hedelmiä, mikä maistuu myös siiderissä. Monmouthshiressa on jopa 150 vuotta vanhoja siideriomenapuita.

Traditional Welsh Cider valmistetaan käyttämällä Walesissa kasvatettujen koto- tai vierasperäisten siideriomenalajikkeiden mehua. Käytetty omenalajike vaikuttaa siiderin makuun ja ulkonäköön. Traditional Welsh Ciderin väri vaihtelee kirkkaan kultaisesta tummaan kultaiseen. Siinä voi erottua punaisen ja pronssin sävyjä käytetyistä omenalajikkeista riippuen. Siiderin ominaisuudet ja maku vaihtelevat myös sen mukaan, millä Walesin alueella se valmistetaan. Korkeammilla alueilla käyminen on hitaampaa, minkä katsotaan parantavan siiderin makua ja tekevän siitä kirpeän raikkaan.

Traditional Welsh Ciderin makeus voi vaihdella erittäin kuivasta hyvin makeaan. Käymiskykyistä sokeria, kuten glukoosia, fruktoosia ja sakkaroosia, saa lisätä vain pullossa käyneen siiderin valmistuksessa jälkikäymisen käynnistämiseksi. Muihin Traditional Welsh Cidereihin ei lisätä sokeria, sillä walesilaisissa siideriomenoissa on itsessään riittävästi luonnollisia hedelmäsokereita.

Traditional Welsh Ciderin valmistuksessa käytettävä mehu on 100-prosenttista ensipuristettua omenamehua joko yhdestä lajikkeesta tai lajikkeiden yhdistelmästä. Muualla Yhdistyneessä kuningaskunnassa hedelmistä saatetaan puristaa mehua toisenkin kerran. Yhdistyneen kuningaskunnan muissa osissa mehuun saatetaan myös lisätä sokeria, jolloin käymisessä syntyy korkeampi alkoholipitoisuus. Tämän jälkeen juomaa laimennetaan vedellä homogeenisemmän tuotteen aikaansaamiseksi. Traditional Welsh Ciderin jokainen erä on hieman erilainen, mikä lisää tämän käsityönä valmistettavan tuotteen yksilöllisyyttä.

Traditional Welsh Ciderin valmistuksen murskaus-, puristus- ja sekoitusvaiheissa tarvitaan erityisiä perinteisiä taitoja. Nämä taidot ja asiantuntemus siirtyvät yhdeltä Traditional Welsh Ciderin valmistajalta seuraavalle. Lajikkeiden sekoittaminen vaatii erityistä osaamista makeankarvaiden lajikkeiden tanniinien ja kirpeiden lajikkeiden hapokkuuden tasapainottamiseksi. Makeankarvaat lajikkeet sisältävät tanniineja, jotka antavat juomalle karvautta ja tumman värin ja tekevät siitä täyteläisen. Kirpeissä lajikkeissa on runsaasti omenahappoa, joka antaa siiderille kirpeää terävyyttä. Makeissa lajikkeissa on vain vähän tanniineja ja happoja, mutta ne tuovat juomaan hedelmäisyyttä ja miedontavat tanniinien karvautta. Karvaankirpeissä lajikkeissa on sekä tanniineja että happoja. Tanniineja ei yleensä mitata, vaan jokainen siiderinvalmistaja sekoittaa mehun oman makunsa mukaan. Tämä vaatii erityistä ammattitaitoa. Uudet siiderinvalmistajat oppivat usein taitonsa muilta valmistajilta ja jakavat laitteet, kunnes heillä on varaa ostaa itselleen omat.

Walesilaiset maanviljelijät aloittivat Traditional Welsh Ciderin valmistuksen 1800-luvulla. He valmistivat siideriä omiin tarpeisiinsa ja täydentämään tulojaan. Traditional Welsh Cideria annettiin usein maataloustyöläisille osana palkanmaksua. Toiminta pysyi omalla tilalla, ja vähäistä kauppaa käytiin vain paikallisesti naapuritilojen tai lähistön pubien kanssa. Siideriä ei valmistettu Walesissa lainkaan kaupallisiin tarkoituksiin.

Vuonna 2001 perustettiin walesilaisen päärynä- ja omenasiiderin valmistajien yhdistys Welsh Perry and Cider Society, ja nykyään Walesissa on noin 50 siiderinvalmistajaa. Vuonna 2003 Welsh Perry and Cider Society sai tunnustusta Campaign for Real Ale -kuluttajajärjestöltä, joka myönsi sille Pomona Award -palkinnon ”merkittävästä työstä walesilaisen aidon siiderin tunnettuuden parantamiseksi”. Vuonna 2009 Welsh Perry and Cider Society sai espanjalaiselta Asturian siiderisäätiöltä vuotuisen tunnustuspalkinnon. Palkinto myönnettiin ansioituneisuudesta ja innovoinnista käsityösiiderin tuotannon edistämiseksi, perinteisen siiderin tunnettuuden lisäämisestä sekä omistautumisesta kulttuuriperinnön ylläpitämiseen luomalla museoon geenipankki omenan alkuperäislajikkeiden suojelemiseksi ja elvyttämiseksi. Traditional Welsh Cider on yhä tunnetumpi ja arvostetumpi elintarvikealalla niin

Yhdistyneessä kuningaskunnassa kuin muuallakin maailmassa. Se on laatutuote, jota monet huippukokit ja gastronomit käyttävät ja joka mainitaan säännöllisesti nimettynä ainesosana heidän ruokalistoillaan. Vuonna 2005 Welsh Ciderin valmistajat voittivat Readingissä järjestetyissä Yhdistyneen kuningaskunnan mestaruuskisoissa kaikki tärkeimmät palkinnot (”voittajasiideri” ja ”pullosiideri”).

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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