AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 29/16)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]).

DOCUMENT UNIQUE

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

Nº CE: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Traditional Welsh Cider»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

On appelle «Traditional Welsh Cider» (en gallois «Seidr Cymreig Traddodiadol») le cidre obtenu par première pression de pommes à cidre de variétés indigènes et non indigènes cultivées au pays de Galles, selon une méthode traditionnelle. Le «Traditional Welsh Cider» peut être fabriqué à partir du jus de pommes de première pression provenant soit d'un mélange de différentes variétés, soit d'une variété unique. Le «Traditional Welsh Cider» est élaboré exclusivement à partir de jus de pommes 100 % pur.

Les variétés de pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du «Traditional Welsh Cider» sont classées dans les catégories «douces amères», «acides», «douces» et «amères acides» Pour combiner les différentes variétés, il faut disposer d'un savoir-faire spécifique qui permettra de trouver un équilibre entre les tanins des variétés «douces amères» et l'acidité des variétés «acides». Les variétés «douces amères» contiennent des tanins qui confèrent au cidre une certaine amertume et une coloration plus foncée, et en font une boisson plus corsée. Les variétés «acides» contiennent des concentrations élevées d'acide malique qui donnent au cidre davantage de «mordant». Pauvres en tanins et en acidité, les variétés «douces» peuvent conférer au cidre un fruité plus intense et atténuer la rugosité des tanins. Les variétés «amères acides» contiennent à la fois des acides et des tanins. La combinaison de ces caractéristiques requiert un savoir-faire spécifique qui fait également appel aux facultés gustatives de chaque fabricant de cidre.

La couleur du «Traditional Welsh Cider» peut aller du jaune pâle au doré foncé, avec des nuances de rouge et de bronze suivant les variétés de pommes utilisées. Bien qu'il puisse être limpide ou trouble, le «Traditional Welsh Cider» est généralement semi-opaque; son goût franc et vif peut aller d'extrêmement sec à très doux. Son arôme à dominance fruitée présente un bel équilibre entre l'acide malique et les tanins, et son titre alcoométrique varie entre 3,00 et 8,49 % ABV.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le «Traditional Welsh Cider» est doté d'un goût franc et vif qui peut aller d'extrêmement sec à très doux. Son arôme à dominance fruitée présente un bel équilibre entre l'acide malique et les tanins. Les tanins et l'acidité ne sont généralement pas mesurés, mais varient en fonction du style et des préférences personnels de chaque fabricant de cidre.

Le «Traditional Welsh Cider» est produit sous trois formes — non pétillant, conditionné en bouteille et fermenté en bouteille — telles que décrites ci-dessous.

Non pétillant: il s'agit de cidre n'ayant subi aucune carbonatation au-delà de la pression atmosphérique. Lorsque le produit est conservé dans un récipient hermétique, la pression partielle du dioxyde de carbone (CO_2) est inférieure à 1 bar (100 kPa). Si le contenant utilisé présente une plus grande porosité, comme dans le cas d'un tonneau en bois, la pression partielle sera nettement inférieure à 1 bar. Le cidre servi directement ou indirectement à partir de ces types de contenants sera non pétillant (non gazeux), sans effervescence perceptible, ce qui n'exclut pas la formation de quelques bulles si la température du cidre augmente par rapport à sa température de stockage — la solubilité du CO_2 diminuant avec l'élévation de la température.

Conditionné en bouteille: une carbonatation naturelle est suscitée en mettant le cidre en bouteille avant l'achèvement de la fermentation primaire. La mise en bouteille est réalisée à une densité spécifique (DS) définie par le fabricant en fonction du niveau de carbonatation et de sucrosité souhaités. La sucrosité résiduelle sera d'autant moins importante que le niveau de carbonatation sera élevé. Dans le cas du cidre bouché obtenu au moyen d'un processus appelé «défécation» (*keeved*), le niveau de carbonatation souhaité est obtenu en réduisant le nombre de cellules de levure et en privant la levure de nutriments, ce qui empêche l'obtention d'une fermentation complète. La pression de CO_2 atteinte dans le cidre conditionné en bouteille se situe entre 1,5 et 3,0 bars (150-300 kPa) à une température de 0 °C et, en raison de la présence de levure, un sédiment trouble peut apparaître si le cidre n'est pas ouvert et versé délicatement. Le produit est sec au palais, à moins qu'il ne s'agisse de cidre bouché. Seul le «Traditional Welsh Cider» conditionné en bouteille peut être bouché. Le fabricant peut déterminer le niveau de carbonatation obtenu en calculant la différence entre la densité spécifique (Δ DS) avant et après le processus de conditionnement en bouteille.

Bien que le titre alcoométrique du «Traditional Welsh Cider» conditionné en bouteille se situe dans la même fourchette que celle du cidre non pétillant (de 3,00 % à 8,49 % ABV maximum), le «Traditional Welsh Cider» conditionné en bouteille, notamment s'il est bouché, présente généralement un titre alcoométrique situé dans la limite inférieure de cette fourchette (3,0 à 5,5 % ABV) étant donné que le processus de défécation (*keeving*) aboutit à une fermentation incomplète des sucres de fruits.

Fermenté en bouteille: une carbonatation naturelle est suscitée en mettant le cidre en bouteille à l'issue de la fermentation primaire et en déclenchant une seconde fermentation par l'ajout de sucres fermentescibles et de levures. Le cidre fermenté en bouteille présente un niveau de carbonatation plus élevé que le cidre conditionné en bouteille et sa robe devient limpide après le dégorgement. Il est sec au palais étant donné que la fermentation secondaire élimine la totalité des sucres et que l'ajout de liqueur d'expédition après le dégorgement n'est pas autorisé. La pression de CO_2 obtenue dans le cidre fermenté en bouteille se situe entre 4,0 et 6,0 bars (400-600 kPa) à 0 °C. Le fabricant peut prévoir le niveau de carbonatation à partir de la quantité de sucres fermentescibles ajoutés, en se basant sur la différence entre la densité spécifique (Δ SG) mesurée après l'ajout de ces sucres et à l'issue du processus de fermentation en bouteille.

Bien que le titre alcoométrique du cidre fermenté en bouteille puisse se situer dans la même fourchette que celle du «Traditional Welsh Cider» non pétillant (de 3,00 % à 8,49 % ABV maximum), le cidre fermenté en bouteille présente généralement un titre alcoométrique situé dans la limite supérieure de cette fourchette (5,5 à 8,49 % ABV) en raison de la seconde fermentation complète.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les matières premières utilisées pour produire le «Traditional Welsh Cider» sont les suivantes:

— jus de pommes à cidre de première pression obtenu à partir de variétés de pommes indigènes et non indigènes cultivées au pays de Galles,

— additifs autorisés:

  — levures de culture telles que *S. bayanus* et *S. cerevisiae*,

  — bien qu'elle ne soit pas toujours nécessaire, l'utilisation de sulfites, sous la forme de métabisulfites de sodium ou de potassium, est autorisée afin de garantir le respect des normes microbiologiques. Lorsqu'un fabricant décide d'ajouter des sulfites, il est tenu de le mentionner sur l'étiquette conformément à la législation et de ne pas dépasser une concentration de 200 mg de SO_2/litre,

  — chlorure de calcium (sel) et pectinestérase (enzyme) en cas de recours à la méthode par «défécation» pour réduire la teneur en levures et en nutriments pour levures.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production mentionnées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée:

— approvisionnement en pommes,

— pressage des pommes/extraction du jus,

— production du cidre,

— fermentation,

— mise en bouteille ou en tonneau.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Cidre non pétillant

La mise en bouteille ou en tonneau du «Traditional Welsh Cider» est le dernier processus de conditionnement du cidre non pétillant.

Ce processus doit se dérouler intégralement dans l'aire géographique délimitée; le cidre étant un produit «vivant» non pasteurisé, cette étape doit être aussi rapide que possible afin de garantir la qualité et la traçabilité, de contrôler la température et d'éviter la contamination. La production du «Traditional Welsh Cider» repose sur les diverses influences exercées par le milieu naturel local sur le produit final, ce qui exclut toute possibilité de transport en vrac à grande échelle avant le conditionnement final.

Cidre pétillant: conditionné en bouteille et fermenté en bouteille

Le cidre pétillant est produit en bouteilles. L'effervescence est causée par le dioxyde de carbone dissous, qui ne peut être introduit que selon un processus naturel (fermentation des levures à l'intérieur de la bouteille hermétiquement fermée), et non par carbonatation artificielle.

Pour le cidre conditionné en bouteille: (achèvement de la fermentation primaire dans la bouteille)

Qu'il s'agisse de cidre bouché ou non, le produit est mis en bouteille à la densité spécifique nécessaire pour obtenir la transformation et la sucrosité requises dans la bouteille.

Pour le cidre fermenté en bouteille: (fermentation secondaire en bouteille) On appelle fermentation en bouteille la fermentation secondaire du cidre non pétillant dans une bouteille hermétiquement fermée.

Le cidre utilisé pour ce type de processus est fabriqué exactement selon les mêmes spécifications que le cidre non pétillant jusqu'à la mise en bouteille. Les bouteilles doivent être résistantes et dotées d'un culot creux. Elles doivent pouvoir être fermées hermétiquement au moyen d'une capsule de 29 mm ou d'un bouchon en liège naturel ou en matière plastique assorti d'un muselet, capables de résister à une pression interne de 6 à 12 bars à 25 °C.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le pays de Galles

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques uniques du «Traditional Welsh Cider» sont liées au sol et au climat de l'aire délimitée, lesquelles influent sur les caractéristiques du jus de première pression des variétés de pommes à cidre indigènes et non indigènes cultivées et transformées en cidre selon une méthode traditionnelle. La variété de pommes utilisée influe sur la saveur et l'apparence du cidre, le goût, la saveur et l'apparence souhaités étant obtenus grâce à la formation et au savoir-faire spécifiques de l'artisan.

Le sol et le climat de l'aire délimitée sont à la base de la renommée du «Traditional Welsh Cider». Le caractère et la saveur du «Traditional Welsh Cider» varient en fonction de la région du pays de Galles où le cidre est produit.

En raison de la nature du sol et du climat, les basses-terres du pays de Galles sont particulièrement propices à la culture des pommes à cidre car les sites des vergers peuvent être choisis en évitant les trous à gelée vulnérables aux gelées de début du printemps, au moment de la floraison. Le climat du pays de Galles se caractérise également par des pluies abondantes, essentielles pendant la période de floraison et en automne, avant la récolte. Le caractère du «Traditional Welsh Cider» varie en fonction de la région du pays de Galles où le cidre est produit. À haute altitude, des gelées peuvent se produire durant la période de floraison, d'où des rendements moins élevés. En revanche, la fermentation est plus lente, ce qui est censé améliorer le goût du cidre. Ce climat est assez chaud et ensoleillé durant les périodes déterminantes pour que la teneur en sucre des fruits soit suffisante, et l'humidité est assez élevée pour satisfaire la forte demande en eau des pommiers à cidre bien établis et répondre aux besoins des arbres nouvellement plantés.

La majorité des pommes utilisées pour la fabrication du «Traditional Welsh Cider» proviennent de la partie est du comté gallois du Monmouthshire. Les sols de grès rouge alluviaux et profonds ont une grande capacité de rétention de l'humidité, tout en offrant un excellent drainage lorsque les précipitations sont supérieures à la moyenne. L'association de ces propriétés est censée conférer aux fruits une qualité supérieure qui transparaît dans le cidre. Certains pommiers à cidre du Monmouthshire pourraient avoir jusqu'à 150 ans d'âge.

Le «Traditional Welsh Cider» est obtenu par la fermentation de jus de pommes de variétés indigènes et non indigènes cultivées au pays de Galles. Les spécificités des différentes variétés de pommes utilisées et la manière dont elles sont combinées influent sur la saveur et l'apparence du cidre. La couleur du «Traditional Welsh Cider» va du jaune pâle au doré foncé, avec des nuances de rouge et de bronze suivant les variétés de pommes utilisées. Le caractère et la saveur du «Traditional Welsh Cider» varient également en fonction de la région du pays de Galles où sont cultivées les pommes et où le cidre est fabriqué. À haute altitude, la fermentation est plus lente, ce qui est censé améliorer le cidre en lui donnant un arôme vif et franc.

Le goût du «Traditional Welsh Cider» peut aller d'extrêmement sec à très doux. L'ajout de sucres fermentescibles tels que le glucose, le fructose et le sucrose est uniquement autorisé dans la production de cidre fermenté en bouteille, pour déclencher le processus de fermentation secondaire. Pour tous les autres types de «Traditional Welsh Cider», aucun sucre supplémentaire n'est ajouté étant donné que les pommes à cidre galloises contiennent naturellement une quantité suffisante de sucres de fruits.

Contrairement à ce qui se passe dans d'autres parties du Royaume-Uni, où il peut y avoir une seconde pression, le jus utilisé pour la fabrication du «Traditional Welsh Cider» se compose à 100 % de pur jus de pomme de première pression obtenu soit à partir d'une combinaison de plusieurs variétés, soit à partir d'une variété unique. De même, dans d'autres régions du Royaume-Uni, il arrive que le jus soit chaptalisé (adjonction de sucre), d'où une fermentation consécutive aboutissant à un titre alcoométrique plus élevé, puis dilué avec de l'eau pour obtenir un produit plus homogène. En revanche, deux lots de «Traditional Welsh Cider» ne seront jamais parfaitement identiques, ce qui contribue à la spécificité de ce produit artisanal.

Des compétences traditionnelles spécifiques sont requises pour mener à bien les étapes du broyage, du pressage et du mélange nécessaires à la fabrication du «Traditional Welsh Cider». Ces connaissances et cette expertise sont transmises de fabricant à fabricant. Pour combiner les différentes variétés, il faut disposer d'un savoir-faire spécifique qui permettra de trouver un équilibre entre les tanins des variétés «douces amères» et l'acidité des variétés «acides». Les variétés «douces amères» contiennent des tanins qui confèrent au cidre une certaine amertume et une coloration foncée, et en font une boisson plus corsée. Les variétés «acides» contiennent des concentrations élevées d'acide malique qui donnent au cidre davantage de «mordant». Pauvres en tanins et en acidité, les variétés «douces» peuvent conférer au cidre un fruité plus intense et atténuer la rugosité des tanins. Les variétés «amères acides» contiennent à la fois des acides et des tanins. Les tanins ne sont généralement pas mesurés, et chaque fabricant de cidre mélange les jus en fonction de son goût personnel, ce qui fait appel à un savoir-faire spécifique. Les nouveaux fabricants de cidre acquièrent bien souvent les connaissances nécessaires auprès des autres fabricants, qui partagent fréquemment leurs équipements avec eux jusqu'à ce qu'ils soient en mesure d'acheter leurs propres équipements.

La fabrication du «Traditional Welsh Cider» est une tradition qui remonte au XIX^{e} siècle, époque à laquelle les agriculteurs gallois produisaient du cidre en quantité suffisante à la fois pour leur propre usage et pour augmenter leurs revenus. Le «Traditional Welsh Cider» constituait souvent une partie de la rémunération de la main-d'œuvre agricole. Il s'agissait d'une activité exclusivement familiale, et le commerce du cidre était uniquement pratiqué à l'échelon local, entre des exploitations voisines ou avec les débits de boissons avoisinants. Il n'existait tout simplement pas de cidreries commerciales au pays de Galles, à quelque échelle que ce soit.

C'est en 2001 qu'a été créée la Welsh Perry and Cider Society, et on compte maintenant une cinquantaine de fabricants de cidres au pays de Galles. En 2003, la Welsh Perry and Cider Society a été reconnue par l'organisation Campaign for Real Ale (CAMRA) et a remporté un prix, le Pomona Award, pour «son travail remarquable qui a permis de mieux faire connaître le vrai cidre gallois». En 2009, la Welsh Perry and Cider Society s'est vu décerner une distinction annuelle par la Fondation asturienne du cidre (Espagne), en reconnaissance de son mérite et de ses innovations en matière de promotion de la production de cidre artisanal, de sensibilisation du public au cidre traditionnel et de sauvegarde du patrimoine culturel lié à la conservation et à la réintroduction des variétés de pommes indigènes par la création d'une banque de gènes au sein de son musée. À présent bien établi, le «Traditional Welsh

Cider» est largement reconnu par l'industrie alimentaire, tant au Royaume-Uni qu'ailleurs dans le monde. Il s'agit d'un produit de qualité utilisé par de nombreux grands chefs et gastronomes, qui le font régulièrement figurer à leur carte en tant qu'ingrédient spécifique. En 2005, les fabricants de cidre gallois ont décroché les principaux prix décernés lors du championnat britannique organisé à Reading, remportant à la fois le prix Champion Cider et le prix Bottled Cider.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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