DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 29/16)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER"

EZ br.: UK-PGI-0005-01251–7.8.2014.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv/i**

„Traditional Welsh Cider"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Ujedinjena Kraljevina

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Traditional Welsh Cider" (na velškom „Seidr Cymreig Traddodiadol") jabučno je vino od soka dobivenog prvim prešanjem jabuka za preradu bilo koje sorte, autohtone ili neautohtone, koje se na tradicionalan način uzgajaju u Walesu. „Traditional Welsh Cider" može se proizvesti iz soka dobivenog prvim prešanjem jabuka mješavine sorti ili samo jedne sorte. „Traditional Welsh Cider" proizvodi se isključivo od stopostotnog čistog soka od jabuke.

Sorte jabuka za preradu koje se upotrebljavaju za „Traditional Welsh Cider" kategorizirane su kao gorko-slatke, oštre, slatke i gorko-oštre. Potrebne su vještine miješanja (kupažiranja) kako bi se izbalansirali tanini „gorko-slatkih" sorti s kiselošću onih „oštrih". „Gorko-slatke" sorte sadržavaju tanine koji pružaju gorak okus i tamniju boju te proizvedu piće punog zaokruženog tijela. Oštre sorte sadržavaju visoke razine maleinske kiseline koje jabučnom vinu daje posebno gorak okus. „Slatke" sorte imaju niske razine tanina i kiselina, no mogu dodati voćnost i razblažiti učinak oštrih tanina. „Gorko-oštre" sorte sadržavaju i kiseline i tanine. Za spajanje tih osobina potrebna je vještina i temelji se na ukusu svakog pojedinog proizvođača jabučnog vina.

Boja proizvoda „Traditional Welsh Cider" u rasponu je od svijetle do tamnozlatne s nijansama crvene i bronča ne, ovisno o tome koje se sorte jabuka upotrebljavaju. Može biti bistar ili maglovit, no u pravilu je poluprozirni s čistim trpkim okusom i razinom slatkoće koja varira od iznimno suhe do vrlo slatke. Pretežno je voćni s balansom maleinske kiseline i taninima i ima alkoholnu jakost između 3,00 i 8,49 % vol.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Proizvod „Traditional Welsh Cider" ima čisti trpki okus s razinom slatkoće koja varira od iznimno suhe do vrlo slatke. Pretežno je voćni s balansom maleinske kiseline i taninima. Iako se uglavnom ne mjeri, razina tanina i kiselosti prosuđuje se prema stilu i sklonostima pojedinih proizvođača jabučnog vina.

Proizvode se tri vrste proizvoda „Traditional Welsh Cider" – nepjenušav, pjenušav koji još fermentira u boci i pjenušav sa sekundarnom fermentacijom u boci, kako je opisano.

Nepjenušav: to je jabučno vino bez karbonizacije iznad atmosferskog tlaka. Skladišteno u spremniku koji ne propušta zrak, parcijalni tlak ugljikova dioksida (CO_2) bit će manji od 1 bara (100 kPa), a unutar poroznijeg spremnika, kao što je drvena bačva, parcijalni će tlak biti znatno manji od 1 bara. Jabučno vino koje se poslužuje izravno ili neizravno iz tih vrsta spremnika bit će nepjenušavo (bez mjehurića), odnosno bez vidljive pjenušavosti, iako je moguće da će se stvoriti nešto mjehurića ako temperatura jabučnog vina naraste iznad temperature na kojoj se čuva s obzirom na to da se s porastom temperature smanjuje topljivost CO_2.

Pjenušav koji još fermentira u boci: do prirodne karbonizacije dolazi punjenjem jabučnog vina u boce prije nego što završi primarna fermentacija. Jabučno vino puni se u boce na osnovi relativne gustoće o kojoj odlučuje proizvođač kako bi se stvorila željena razine karbonizacije i slatkoće. Što se više karbonizacije postigne, to je manje preostale slatkoće. Za jabučno vino kod kojega je primijenjena metoda *keeving* (metoda ručne proizvodnje jabučnog vina za dobivanje prirodno slatkog jabučnog vina bez dodanog šećera) poželjna razina karbonizacije postiže se smanjivanjem broja stanica kvasca i lišavanjem kvasca hranjivih tvari, čime se sprečava dovršenje fermentacije do suhoće. Tlak CO_2 koji se postiže u pjenušavom jabučnom vinu koje još fermentira u boci bit će u rasponu od 1,5 do 3,0 bara (150–300 kPa) na 0 °C, a s obzirom na to da sadržava sediment kvasca može izgledati maglovito ako se ne otvara i toči pažljivo. Ako *keeving* nije primijenjen, na nepcu će biti suh. *Keeving* se može primijeniti samo na „Traditional Welsh Cider" koji još fermentira u boci. Proizvođač može izračunati razinu postignute karbonizacije iz razlike u relativnoj gustoći (Δ SG – *specific gravity*) prije punjenja u boce i one pri dovršetku postupka fermentiranja u boci.

Iako bi alkoholna jakost pića „Traditional Welsh Cider" koje još fermentira u boci bila u sličnom rasponu kao nepjenušavo jabučno vino (od 3,00 % do maksimalno 8,49 % vol.), jabučno vino koje još fermentira u boci, osobito ako je na njega primijenjen *keeving*, u prosjeku naginje nižim vrijednostima toga raspona (3,0–5,5 % vol.) jer *keeving* rezultira nepotpunom fermentacijom voćnih šećera.

Pjenušav sa sekundarnom fermentacijom u boci: do prirodne karbonizacije dolazi punjenjem jabučnog vina u boce pri dovršetku primarne fermentacije i izazivanjem druge fermentacije dodavanjem šećera i kvasca koji su prikladni za fermentaciju. Karbonizacija kod jabučnog vina sa sekundarnom fermentacijom u boci viša je nego kod onoga koje još fermentira u boci te nakon pretakanja izgleda bistro. Na nepcu je suho s obzirom na to da sav šećer fermentira tijekom sekundarne fermentacije i nije dopušteno doziranje nakon pretakanja. Tlak CO_2 koji se postiže u jabučnom vinu sa sekundarnom fermentacijom u boci bit će u rasponu od 4,0 do 6,0 bara (400–600 kPa) na 0 °C. Proizvođač može predvidjeti razinu karbonizacije iz količine dodanog šećera koji se može fermentirati i to može izračunati mjerenjem relativne gustoće (Δ SG) nakon dodavanja i pri dovršetku procesa fermentiranja u boci.

Iako alkoholna jakost jabučnog vina sa sekundarnom fermentacijom u boci može biti u rasponu nepjenušavog proizvoda „Traditional Welsh Cider" (od 3,00 % do maksimalno 8,49 % vol.), jabučno vino sa sekundarnom fermentacijom u boci u prosjeku naginje višim vrijednostima toga raspona zbog druge fermentacije do suhoće (5,5–8,49 % vol.).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine su za proizvodnju pića „Traditional Welsh Cider" sljedeće:

— sok dobiven prvim prešanjem jabuka za preradu bilo koje sorte jabuka, autohtone ili neautohtone, koje se uzgajaju u Walesu,

— dopušteni aditivi:

  — kultivirani kvasac, kako što je *S. cerevisiae S.bayanus*,

  — sulfit u obliku natrija ili kalijeva metabisulfita nije uvijek potreban, no dopušten je da bi se zaštitili mikrobiološki standardi. Kada proizvođač odluči dodati sulfit, to ne bi trebalo premašiti 200 mg po litri SO_2 te, kako je propisano zakonom, njegovo dodavanje mora biti navedeno na etiketi,

  — kalcijev klorid i enzim pektin esteraza pri korištenju metodom *keeving* za smanjivanje količine kvasca i sadržaja hranjivih tvari kvasca.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći se koraci u proizvodnji moraju poduzeti na zemljopisnom području:

— nabavljanje jabuka iz određenih izvora,

— prešanje/cijeđenje jabuka,

— proizvodnja jabučnog vina,

— fermentacija,

— punjenje u boce i bačve.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Nepjenušavo jabučno vino

Punjenje u boce i bačve završni su postupci pakiranja koji se primjenjuju na nepjenušavo jabučno vino.

Sve punjenje u boce i bačve proizvoda „Traditional Welsh Cider" mora se odvijati unutar zemljopisnog područja; jabučno je vino nepasterizirani „živi" proizvod i kako bi se očuvala kvaliteta, sljedivost i kontrola temperature i izbjeglo bilo kakvo onečišćenje, prijevoz u ovoj fazi treba biti minimalan. Proizvodnja pića „Traditional Welsh Cider" oslanja se na utjecaje različitih čimbenika lokalnog prirodnog okoliša na završni proizvod i zato nije moguć prijevoz robe u rasutom stanju prije završnog pakiranja.

Pjenušavo: jabučno vino koje još fermentira u boci i sa sekundarnom fermentacijom u boci

Pjenušavo jabučno vino proizvodi se u bocama. Pjenušavost uzrokuje otopljeni ugljikov dioksid do kojeg može doći samo prirodnim putem (fermentacijom kvasca u začepljenoj boci), a ne umjetnom karbonizacijom.

Za jabučno vino koje još fermentira u boci: (završetak primarne fermentacije u boci)

Bez obzira na to je li upotrijebljena metoda *keeving*, jabučno se vino puni u boce na potrebnoj relativnoj gustoći kako bi se u boci stvorile potrebna fermentacija i slatkoća.

Za jabučno vino sa sekundarnom fermentacijom u boci: (sekundarna fermentacija u boci) Fermentacija u boci odnosi se na postupak sekundarne fermentacije nepjenušavog jabučnog vina u začepljenoj boci.

Jabučno vino koje se upotrebljava za taj postupak proizvedeno je prema potpuno jednakim zahtjevima kao nepjenušavo jabučno vino prije punjenja u boce. Boce moraju biti teške i s dnom ispupčenim prema gore, koje se mogu začepiti krunskim čepom od 29 mm ili prirodnim plutom ili plastičnim čepom sa zaštitnom mrežastom žicom, i moraju izdržati neprekidni unutarnji tlak od 6 do 12 bara na 25 °C.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Wales

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Jedinstvene individualne značajke pića „Traditional Welsh Cider" temelje se na tlu i klimi određenog područja koje utječu na značajke soka dobivenog prvim prešanjem autohtone ili neautohtone sorte ili sorti jabuka koje se uzgajaju i od kojih se radi jabučno vino tradicionalnom metodom. Sorta jabuka koja se upotrebljava utječe na okus i izgled jabučnog vina te se izobrazbom kojom se stječe stručnost i umijeće za ručnu proizvodnju postiže pravilna razina ukusa, okusa i izgleda.

Ugled proizvoda „Traditional Welsh Cider" temelji se na tlu i klimi određenog područja, a karakter i okus tipičan za „Traditional Welsh Cider" variraju ovisno o dijelu Walesa u kojem se proizvodi jabučno vino.

Nizinska su područja Walesa zbog prirode tla i klime izrazito prikladna za uzgoj jabuka za preradu jer je moguće odabrati zemljišta za voćnjak koja nisu u područjima s mnogo mraza u rano proljeće u razdoblju cvjetanja. Velšku klimu karakterizira mnogo kiše, što je neophodno u razdoblju cvjetanja i u jesen prije žetve. Karakter pića „Traditional Welsh Cider" varira ovisno o području Walesa u kojem se proizvodi jabučno vino. Na višim nadmorskim visinama postoji rizik od mraza u vrijeme cvjetanja, što dovodi do manjeg uroda, no s druge je strane fermentacija sporija te se smatra da to poboljšava okus jabučnog vina. Velška je klima dovoljno topla i sunčana u ključnim razdobljima za proizvodnju dovoljne količine voćnih šećera te dovoljno vlažna da pruži mnogo vode odraslim stablima jabuka za preradu i zadovolji potrebe novoposađenih stabala.

Velška pokrajina koja pruža najviše jabuka za „Traditional Welsh Cider" je istočni Monmouthshire. Duboko aluvijalno tlo sa sedimentima crvenog pješčenjaka odlično zadržava vlagu, a istodobno se kroz njega odlično odvodi voda u razdobljima s iznadprosječnim količinama kiše. Smatra se da ta kombinacija pruža voće bolje kvalitete, koja se zatim prenosi u jabučno vino. U pokrajini Monmouthshire postoje stabla jabuka za preradu čija je starost do 150 godina.

„Traditional Welsh Cider" proizvodi se fermentacijom soka od autohtonih i neautohtonih sorti jabuka koje se uzgajaju u Walesu. Pojedine sorte jabuka i njihove kombinacije koje se upotrebljavaju utječu na okus i izgled jabučnog vina. Boja proizvoda „Traditional Welsh Cider" u rasponu je od svijetle do tamnozlatne s nijansama crvene i brončane, ovisno o tome koje se sorte jabuka upotrebljavaju. Karakter i okus variraju ovisno i o području Walesa u kojem se proizvodi jabučno vino. Na višim je nadmorskim visinama fermentacija sporija i smatra se da to poboljšava okus jabučnog vina i rezultira čistim trpkim okusom.

Proizvod „Traditional Welsh Cider" može biti u rasponu od izrazito suhog do jako slatkog. Dodavanje šećera koji može fermentirati, poput glukoze, fruktoze i saharoze, dopušteno je samo u proizvodnji jabučnog vina sa sekundarnom fermentacijom u boci kako bi taj proces započeo. U sve druge vrste proizvoda „Traditional Welsh Cider" ne dodaje se dodatni šećer s obzirom na to da u velškim jabukama za preradu ima dovoljno prirodnih voćnih šećera.

Sok za proizvodnju pića „Traditional Welsh Cider" stopostotni je sok dobiven prvim prešanjem jabuka mješavine sorti ili samo jedne sorte, dok se u drugim dijelovima Ujedinjene Kraljevine katkad preša i drugi put. Osim toga, u drugim se dijelovima Ujedinjene Kraljevine katkad u sok dodaje šećer (šaptalizacija), što dovodi do naknadne fermentacije kojom se povećava sadržaj alkohola, a potom se razrjeđuje vodom, što rezultira homogenijim proizvodom. U usporedbi s time, dvije serije proizvoda „Traditional Welsh Cider" nikad nisu potpuno iste, što pridonosi jedinstvenim pojedinačnim značajkama ovoga ručno rađenog proizvoda.

Potrebne su posebne vještine tradicionalne proizvodnje u fazama muljanja, prešanja i miješanja za proizvodnju pića „Traditional Welsh Cider". To se znanje i stručnost prenose s jednog proizvođača proizvoda „Traditional Welsh Cider" na drugog. Potrebne su posebne vještine kupažiranja kako bi se uravnotežili tanini „gorko-slatkih" sorti s kiselošću onih „oštrih". „Gorko-slatke" sorte sadržavaju tanine kojima se dobiva gorak okus i tamnija boja, kao i piće punog zaokruženog tijela. „Oštre" sorte sadržavaju visoke razine maleinske kiseline, što jabučnom vinu daje posebno gorak okus. „Slatke" sorte imaju niske razine tanina i kiselina, no mogu dodati voćnost i razblažiti učinak oštrih tanina, „Gorko-oštre" sorte sadržavaju i tanine i kiselinu. Tanini se u pravilu ne mjere, već se sok miješa prema ukusu svakog pojedinačnog proizvođača jabučnog soka, što je posebna vještina. Novi proizvođači često prenose vještine jedni drugima te često dijele opremu dok nisu u mogućnosti priuštiti si vlastitu.

„Traditional Welsh Cider" datira iz tradicije velških farmera u 19. stoljeću koji su proizvodili dovoljno jabučnog vina za vlastite potrebe i za dopunjavanje svojih prihoda. „Traditional Welsh Cider" često se kao dio plaće davao poljoprivrednim radnicima. Isključivo su ga proizvodila domaćinstva za vlastite potrebe, a kad bi se njime katkad trgovalo, to se odvijalo na lokalnoj razini između susjednih farmi ili s obližnjim gostionicama. Komercijalna proizvodnja jabučnog vina bilo kojeg razmjera u Walesu jednostavno nije postojala.

Udruženje za velško kruškovo i jabučno vino (*Welsh Perry and Cider Society*) osnovano je 2001. i danas u Walesu ima otprilike 50 proizvođača jabučnog vina. Kampanja za pravi *ale* (CAMRA – *Campaign for Real Ale* (pivo gornjeg vrenja)) prepoznala je 2003. Udruženje za velško kruškovo i jabučno vino, dodijelivši im nagradu Pomona za „njihov izvanredno uspješni rad u promicanju pravog velškog jabučnog vina". Španjolska Zaklada za jabučno vino u Asturiji dodijelila je 2009. godišnju nagradu kao priznanje. To je bilo za vrijednost i inovacije Udruženja u promicanju proizvodnje zanatskog jabučnog vina, podizanje razine svijesti o tradicionalnom jabučnom vinu i njihovu posvećenost održavanju kulturne baštine povezane s očuvanjem i obnavljanjem domaćih sorti jabuka stvaranjem banke gena u njihovu muzeju. Piće „Traditional Welsh Cider" postaje dobro etablirano i široko

prepoznato u prehrambenoj industriji u Ujedinjenoj Kraljevini i u svijetu. Kao kvalitetan proizvod upotrebljavaju ga mnogi vrhunski kuhari i gastronomi i u njihovim se jelovnicima redovito navodi kao sastojak. Velški proizvođači jabučnog vina u 2005. osvojili su sve glavne nagrade na prvenstvima Ujedinjene Kraljevine u Readingu, pobijedivši u kategorijama šampiona jabučnog vina i jabučnog vina u boci.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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