ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 29/16)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1])

DOCUMENTO UNICO

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

N. UE: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione**

«Traditional Welsh cider»

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Traditional Welsh Cider» (in gallese «Seidr Cymreig Traddodiadol») è un sidro ricavato da succo di prima pressatura di mele da sidro di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles con metodo tradizionale. Il «Traditional Welsh Cider» è ottenuto da succo di mela di prima pressatura ricavato da mele di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro. Il «Traditional Welsh Cider» è prodotto esclusivamente con il 100 % di puro succo di mela.

Le varietà di mele da sidro utilizzate nel «Traditional Welsh Cider» sono classificate come «dolceamare» (Bitter Sweets), «acide» (Sharps), «dolci» (Sweets) e «acidoamare» (Bitter Sharps). Per bilanciare i tannini delle varietà «dolceamare» con l'acidità delle varietà «acide» occorre sapere mescolare le varietà. Le «dolceamare» contengono tannini che conferiscono note astringenti e un colore più scuro e producono una bevanda dal corpo pieno. Le varietà «acide» contengono livelli elevati di acido malico che conferiscono al sidro un carattere acidulo. Le varietà «dolci» hanno un tenore ridotto di tannini e acidi ma possono conferire un aroma fruttato e diluire l'effetto degli eventuali tannini aspri. Le varietà «acidoamare» contengono sia acidi, sia tannini. La combinazione di queste caratteristiche richiede abilità ed è effettuata in base al gusto di ogni produttore di sidro.

Il «Traditional Welsh Cider» ha un colore che va dall'oro chiaro all'oro scuro con tonalità di rosso e bronzo, a seconda delle varietà di mele utilizzate. Può essere limpido o torbido ma in genere è semiopaco con un gusto franco e deciso da estremamente secco a molto dolce. È spiccatamente fruttato con un insieme equilibrato di acidità malica e tannini, e ha un titolo alcolometrico volumico che varia da 3,00 a 8,49 %.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Traditional Welsh Cider» ha un gusto franco e deciso da estremamente secco a molto dolce. È spiccatamente fruttato con un insieme equilibrato di acidità malica e tannini. I tannini e l'acidità malica in genere non sono misurati ma sono giudicati in base allo stile e alle preferenze di ciascun produttore di sidro.

Si producono tre forme di «Traditional Welsh Cider», descritte più avanti: fermo, condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia.

Fermo: è un sidro che non presenta carbonatazione superiore alla pressione atmosferica. Per il sidro conservato in un contenitore a tenuta d'aria, la pressione parziale dell'anidride carbonica (CO_2) è inferiore a 1 bar (100 kPa), mentre per il sidro conservato in un contenitore più poroso, quale una botte di legno, la pressione parziale è notevolmente inferiore a 1 bar. Il sidro servito direttamente o indirettamente da questi contenitori rimane fermo (tranquillo) senza effervescenza percepibile; è possibile tuttavia che si formi qualche bolla se la temperatura del sidro aumenta rispetto alla temperatura di conservazione, perché la solubilità dell'anidride carbonica diminuisce all'aumentare della temperatura.

Condizionato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il sidro prima che si completi la fermentazione primaria. Il sidro è imbottigliato a un peso specifico deciso dal produttore per ottenere il livello desiderato di carbonatazione e dolcezza. Maggiore è la carbonatazione ottenuta, minore è la dolcezza residua. Per il sidro sottoposto a *keeving* (abbattimento dei nutrienti del lievito mediante complessazione con pectina in una fase iniziale) il livello di carbonatazione desiderato si ottiene riducendo il numero di cellule di lievito e privando il lievito dei nutrienti, in modo da impedire che la fermentazione si completi e che il prodotto diventi secco. La pressione di CO_2 ottenuta nel sidro condizionato in bottiglia varia tra 1,5 e 3,0 bar (150-300 kPa) a 0 °C e, poiché il prodotto contiene sedimenti di lievito, può apparire torbido se non viene aperto e versato con attenzione. Il sidro condizionato in bottiglia è secco al palato a meno che sia stato sottoposto a *keeving*. Solo il «Traditional Welsh Cider» condizionato in bottiglia può essere sottoposto a *keeving*. Il produttore può calcolare il livello di carbonatazione ottenuto in base alla differenza tra il peso specifico misurato prima dell'imbottigliamento e quello misurato al termine del processo di condizionamento in bottiglia.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del «Traditional Welsh Cider» condizionato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il sidro fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel sidro condizionato in bottiglia, specialmente se sottoposto a *keeving*, tende a situarsi all'estremità inferiore di questo intervallo (3,0-5,5 %) perché il *keeving* causa una fermentazione incompleta degli zuccheri della frutta.

Fermentato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il sidro al termine della fermentazione primaria e inducendo una rifermentazione mediante l'aggiunta di zucchero fermentabile e lievito. Il sidro fermentato in bottiglia presenta una carbonatazione più elevata rispetto al sidro condizionato in bottiglia e ha un aspetto limpido dopo la sboccatura. È secco al palato perché tutto lo zucchero viene fermentato durante la fermentazione secondaria e non è consentito il dosaggio dopo la sboccatura. La pressione di CO_2 ottenuta nel sidro fermentato in bottiglia varia tra 4,0 e 6,0 bar (400-600 kPa) a 0 °C. Il produttore può prevedere il livello di carbonatazione in base alla quantità di zucchero fermentabile aggiunto e può calcolarla in base alla differenza tra il peso specifico misurato dopo l'aggiunta e quello misurato al termine del processo di fermentazione in bottiglia.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del sidro fermentato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il «Traditional Welsh Cider» fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel sidro fermentato in bottiglia tende a situarsi all'estremità superiore di questo intervallo (5,0-8,49 %) a causa della rifermentazione che rende il sidro secco.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime usate per produrre il «Traditional Welsh Cider» sono:

— succo di prima pressatura di mele da sidro di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles.

— Additivi consentiti:

  — lieviti di coltura quali *S. bayanus, S. cerevisiae*;

  — l'aggiunta di solfiti sotto forma di metabisolfito di sodio o di potassio non è sempre necessaria ma è ammessa per salvaguardare gli standard microbiologici. Qualora un produttore decida di aggiungere solfiti, la relativa quantità non dovrebbe superare 200 mg/litro SO_2 e l'aggiunta deve essere indicata in etichetta così come previsto dalla legge;

  — sale cloruro di calcio ed enzima pectina esterasi quando si usa il metodo del *keeving* per ridurre i lieviti e il contenuto di nutrienti per i lieviti.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi specifiche della produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata:

— coltivazione delle mele

— pressatura/estrazione del succo dalle mele

— produzione del sidro

— fermentazione

— imbottigliamento e imbottamento

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sidro fermo

L'imbottigliamento e l'imbottamento sono i processi di confezionamento finali applicati al sidro fermo.

Tutte le operazioni di imbottigliamento e imbottamento del «Traditional Welsh Cider» devono avvenire all'interno dell'area geografica; il sidro è un prodotto «vivo» non pastorizzato e per mantenere la qualità, la rintracciabilità, il controllo della temperatura, nonché per evitare eventuali contaminazioni, il trasporto in questa fase deve essere ridotto al minimo. La produzione del «Traditional Welsh Cider» dipende dagli influssi multifattoriali dell'ambiente naturale locale sul prodotto finale e questo impedisce il trasporto allo stato sfuso prima del confezionamento finale.

Frizzante: sidro condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia

Il sidro frizzante è prodotto in bottiglia. L'effervescenza è causata dall'anidride carbonica disciolta che può essere introdotta solo in modo naturale (mediante la fermentazione di lieviti nella bottiglia sigillata) e non mediante carbonatazione artificiale.

Per il sidro condizionato in bottiglia: (completamento della fermentazione primaria in bottiglia)

indipendentemente dal fatto che sia o non sia sottoposto a *keeving*, il sidro è imbottigliato al peso specifico stabilito per ottenere il condizionamento e il livello di dolcezza richiesti in bottiglia.

Per il sidro fermentato in bottiglia: (fermentazione secondaria in bottiglia) la fermentazione si applica al processo di fermentazione secondaria del sidro fermo in bottiglia sigillata.

Il sidro usato per questo processo è prodotto seguendo esattamente lo stesso disciplinare previsto per il sidro fermo prima dell'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere resistenti, munite di fondo accentuato; devono poter essere chiuse con un tappo a corona da 29 mm o un tappo a fungo in sughero naturale o in plastica con gabbietta di filo metallico e devono essere in grado di resistere a una pressione interna prolungata di 6-12 bar a 25 °C.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Galles

5. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche individuali uniche del «Traditional Welsh Cider» sono legate al terreno e al clima della zona designata che influiscono sulle caratteristiche del succo di prima pressatura di mele di varietà autoctone o non autoctone coltivate e trasformate in sidro mediante metodo tradizionale. La varietà di mele utilizzate influenza il sapore e l'aspetto del sidro; il gusto, il sapore e l'aspetto che deve avere il «Traditional Welsh Cider» sono ottenuti grazie alla formazione di artigiani esperti e qualificati.

Il terreno e il clima della zona designata sono alla base della reputazione del «Traditional Welsh Cider» e il carattere e il sapore del «Traditional Welsh Cider» presentano varianti che dipendono dalle zone del Galles in cui è prodotto il sidro.

Per la natura del terreno e del clima, le basse pianure del Galles sono fortemente idonee alla coltivazione delle mele da sidro perché permettono di impiantare i frutteti in zone non soggette a gelate all'inizio della primavera durante il periodo della fioritura. Il clima del Galles è inoltre caratterizzato da precipitazioni abbondanti, essenziali sia durante il periodo della fioritura, sia in autunno, prima della raccolta. Il carattere del «Traditional Welsh Cider» varia a seconda della zona del Galles in cui viene prodotto il sidro. Nelle zone situate a maggior altitudine vi è il rischio di gelate all'epoca della fioritura, con conseguente riduzione della resa, ma la fermentazione è più lenta, cosa che si ritiene migliori il gusto del sidro. Il clima del Galles è sufficientemente caldo e soleggiato nei periodi in cui queste caratteristiche sono necessarie per produrre livelli adeguati di zuccheri nella frutta, e sufficientemente umido per soddisfare l'elevato fabbisogno d'acqua dei meli da sidro maturi e per rispondere alle necessità degli alberi appena piantati.

La contea del Galles che fornisce la maggior parte delle mele per il «Traditional Welsh Cider» è il Monmouthshire orientale. I terreni alluvionali profondi di arenaria rossa hanno un'ottima capacità di trattenere l'umidità e allo stesso tempo assicurano un eccellente drenaggio durante i periodi di precipitazioni superiori alla media. Si ritiene che questa combinazione di caratteristiche permetta di ottenere una qualità più elevata dei frutti da cui viene ricavato il sidro. Nel Monmouthshire vi sono meli da sidro anche di 150 anni di età.

Il «Traditional Welsh Cider» si produce facendo fermentare il succo di mele di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles. La varietà delle mele da sidro utilizzate influenza il sapore e l'aspetto del sidro. Il «Traditional Welsh Cider» ha un colore che va dall'oro chiaro all'oro scuro con tonalità di rosso e bronzo in base alle varietà di mele utilizzate. Anche il carattere e il sapore variano a seconda della zona del Galles in cui si coltivano le mele da sidro. Nelle zone situate a maggior altitudine la fermentazione è più lenta, cosa che si ritiene migliori il sapore del sidro conferendogli un gusto franco e deciso.

Il «Traditional Welsh Cider» può variare da estremamente secco a molto dolce. L'aggiunta di zuccheri fermentabili quali glucosio, fruttosio e saccarosio, è ammessa solo nella produzione di sidro fermentato in bottiglia per avviare la fermentazione secondaria. Per tutti gli altri «Traditional Welsh Cider» non si aggiungono zuccheri, in quanto nelle mele da sidro gallesi è già presente una sufficiente quantità di zuccheri naturali.

Il succo per il «Traditional Welsh Cider» è costituito dal 100 % di succo di pera di prima pressatura ricavato da pere di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro; in altre zone del Regno Unito, invece, è possibile una seconda pressatura. Inoltre, in altre parti del Regno Unito è consentito aggiungere zucchero al succo, il che porta a ottenere nella successiva fermentazione una gradazione alcolica più elevata; il succo viene quindi diluito con acqua ottenendo così un prodotto più omogeneo. Al contrario, nel caso del «Traditional Welsh Cider» non esistono due partite identiche, il che esalta le caratteristiche individuali uniche di questo prodotto artigianale.

Per produrre il «Traditional Welsh Cider» occorrono abilità tradizionali specifiche nelle fasi di frantumazione, pressatura e miscelazione. Queste conoscenze e competenze sono tramandate da un esperto produttore di sidro all'altro. Per bilanciare i tannini delle varietà «dolceamare» con l'acidità delle varietà «acide» occorre possedere capacità specifiche e sapere mescolare le varietà. Le varietà «dolceamare» contengono tannini che conferiscono alla bevanda note astringenti, un colore scuro e un corpo pieno. Le varietà «acide» contengono livelli elevati di acido malico che conferiscono al sidro un gusto acidulo. Le varietà «dolci» hanno un contenuto ridotto di tannini e acidi ma possono conferire un aroma fruttato e diluire l'effetto degli eventuali tannini aspri. Le varietà «acidoamare» contengono sia acidi sia tannini. Di norma i tannini non si misurano ma il succo viene miscelato in base al gusto di ogni produttore di sidro; tale miscelazione costituisce una capacità specifica. I nuovi produttori di sidro spesso imparano la loro tecnica gli uni dagli altri, spesso condividendo le attrezzature fino a quando non possono permettersi di avere le proprie.

Il «Traditional Welsh Cider» affonda le sue radici nella tradizione degli agricoltori gallesi del diciannovesimo secolo, che producevano sidro in quantità sufficiente per far fronte al proprio consumo e per integrare le proprie entrate. Il «Traditional Welsh Cider» veniva spesso fornito ai lavoratori agricoli come parte della remunerazione. La produzione di sidro era un'attività esclusivamente domestica e gli scambi, limitati, avvenivano esclusivamente tra fattorie vicine o con pub della zona. La produzione commerciale di sidro su scala piccola o grande non esisteva in Galles.

Nel 2001 è stata formata la Welsh Perry and Cider Society (associazione del perry e del sidro gallesi), a cui oggi aderiscono circa 50 produttori di sidro in Galles. Nel 2003 la Welsh Perry and Cider Society ha ottenuto un riconoscimento dalla CAMRA (Campaign for Real Ale), vincendo il Pomona Award per «l'eccezionale lavoro svolto per migliorare il profilo del vero sidro gallese». Nel 2009 la Welsh Perry and Cider Society ha ottenuto il premio annuale della Fondazione del sidro delle Asturie in Spagna per i suoi meriti e le innovazioni introdotte nella promozione e nella produzione di sidro artigianale, per la sua opera di sensibilizzazione sul sidro tradizionale e per il suo impegno volto a tramandare il patrimonio culturale associato alla conservazione e al rilancio di varietà di mele autoctone attraverso la creazione di una banca dei geni nel suo museo. Il «Traditional Welsh Cider» si sta

affermando ed è ampiamente riconosciuto nell'industria alimentare nel Regno Unito e nel mondo. In quanto prodotto di qualità è usato da molti grandi chef e gastronomi e figura regolarmente come ingrediente specifico nei loro menu. Nel 2005 i produttori di sidro gallese hanno ottenuto tutti i premi principali ai campionati britannici di Reading vincendo il premio per il «campione di sidro» e il premio per il sidro in bottiglia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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