CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 29/16)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

TRADITIONAL WELSH CIDER

EK Nr.: UK-PGI-0005-01251 – 7.8.2014.

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Traditional Welsh Cider

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Traditional Welsh Cider (velsiešu valodā *Seidr Cymreig Traddodiadol*) ir sidrs, kurš atbilstoši tradicionālai metodei izgatavots no pirmā spieduma sulas, kas iegūta no Velsā audzētu vietējo un svešzemju šķirņu sidra āboliem. Sidru *Traditional Welsh Cider* var izgatavot no pirmā spieduma ābolu sulas, kas iegūta no atsevišķas šķirnes vai no dažādu šķirņu maisījuma. *Traditional Welsh Cider* satur tikai 100 % tīru ābolu sulu.

Traditional Welsh Cider izmantoto sidra ābolu šķirnes iedalās rūgti saldās, asās, saldās un rūgti asās. Lai nodrošinātu rūgti saldo šķirņu tanīnu un aso šķirņu skābuma līdzsvaru, ir vajadzīgas sajaukšanas prasmes. Rūgti saldās šķirnes satur tanīnus, kuri piešķir rūgtumu un tumšāku krāsu un nodrošina dzēriena bagātīgu garšu. Asās šķirnes satur lielu daudzumu ābolskābes, kas sidram piešķir asumu. Saldās šķirnes satur mazu daudzumu tanīnu un skābju, bet var piešķirt augļu garšu un mazināt rūgto tanīnu ietekmi. Rūgti asās šķirnes satur gan skābes, gan tanīnus. Šo iezīmju apvienošanai nepieciešamas prasmes, un to pamatā ir katra sidra izgatavotāja garšas izjūta.

Traditional Welsh Cider krāsa atkarībā no izmantotajām ābolu šķirnēm var sniegties no gaiši zeltainas līdz tumši zeltainai ar sarkanu un bronzas nokrāsu. Tas var būt vai nu dzidrs, vai duļķains, taču parasti tas ir daļēji necaurspīdīgs ar tīru, spirdzinošu garšu; tā salduma pakāpe var būt robežās no ļoti sausa līdz ļoti saldam. Sidram galvenokārt ir augļu garša, tajā ir nodrošināts līdzsvars starp ābolskābi un tanīniem, un tā spirta saturs ir 3,00–8,49 % tilp.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Traditional Welsh Cider ir tīra, spirdzinoša garša; tā salduma pakāpe var svārstīties no ļoti sausas līdz ļoti saldai. Sidram piemīt izteikta augļu garša, tajā ir nodrošināts līdzsvars starp ābolskābi un tanīniem. Lai gan tanīnu saturu un skābumu parasti nemēra, tie ir atkarīgi no katra sidra izgatavotāja stila un izvēles.

Tiek ražoti trīs *Traditional Welsh Cider* veidi: negāzēts, izturēts pudelēs un raudzēts pudelēs, kā aprakstīts turpinājumā.

Negāzēts: šādu sidru iegūst bez karbonizācijas paaugstināta spiediena apstākļos. Hermētiskā traukā oglekļa dioksīda (CO_2) parciālais spiediens būs mazāks par 1 bāru (100 kPa), bet porainākā traukā, piemēram, koka mucā, parciālais spiediens būs ievērojami mazāks par 1 bāru. Sidrs, ko pasniedz tieši vai netieši ielietu no šāda veida tvertnēm, būs negāzēts, tas jūtami nedzirkstīs, taču ir iespējama atsevišķu burbuļu veidošanās, ja sidra temperatūra paaugstinās salīdzinājumā ar temperatūru, kādā tas glabāts, jo līdz ar temperatūras paaugstināšanos CO_2 šķīdība samazinās.

Izturēts pudelēs: tiek panākta dabiska karbonizācija, sidru iepildot pudelēs pirms pirmējās rūgšanas pabeigšanas. Lai nodrošinātu vēlamo karbonizācijas un salduma pakāpi, pudelēs tiek pildīts sidrs ar īpatnējo svaru, ko nosaka ražotājs. Jo augstāka ir karbonizācijas pakāpe, jo mazāks ir atlikušais saldums. Gatavojot sidru ar tā dēvēto *keeving* metodi (metode, ar ko iegūst dabiski saldu sidru), vēlamā karbonizācijas pakāpe tiek sasniegta, samazinot rauga šūnu skaitu un likvidējot rauga barības vielas, jo tādā veidā rūgšana tiek apturēta, pirms sidrs ir ieguvis "sausu" garšu. Pudelēs izturētam sidram CO_2 spiediens 0 °C temperatūrā būs 1,5–3,0 bāri (150–300 kPa), un, tā kā sidrs satur rauga nogulsnes, tas var šķist duļķains, ja pudeli neatver un sidru neizlej uzmanīgi. Ja sidrs nav iegūts ar *keeving* metodi, tā garša ir sausa. Ar *keeving* metodi var iegūt tikai pudelēs izturētu *Traditional Welsh Cider*. Sasniegto karbonizācijas pakāpi ražotājs var aprēķināt, ņemot vērā starpību starp īpatnējo svaru (Δ *SG*) pirms iepildīšanas pudelēs un īpatnējo svaru pēc izturēšanas procesa pabeigšanas pudelēs.

Lai gan pudelēs izturēta *Traditional Welsh Cider* spirta saturs ir negāzēta sidra spirta satura robežās (no 3,00 % līdz maksimāli 8,49 % tilp.), pudelēs izturēta, jo īpaši ar *keeving* metodi iegūta, sidra spirta saturs vidēji būs tuvāk diapazona apakšgala vērtībām (3,0–5,5 %), jo *keeving* metodes izmantošanas dēļ augļu cukuri neizrūgst pilnībā.

Raudzēts pudelēs: tiek nodrošināta dabiska karbonizācija, pēc pirmējās rūgšanas pabeigšanas sidru iepildot pudelēs un izraisot otrējo rūgšanu, ko panāk, pievienojot raudzējamu cukuru un raugu. Pudelēs raudzētam sidram ir augstāka karbonizācijas pakāpe nekā pudelēs izturētam, un pudelēs raudzēts sidrs pēc nogulšņu atdalīšanas ar sasaldēšanas metodi (*disgorging*) ir dzidrs. Tā garša šķiet sausa, jo otrējās rūgšanas laikā viss cukurs ir izrūdzis un tā pievienošana pēc minētās nogulšņu atdalīšanas nav atļauta. Pudelēs raudzētam sidram CO_2 spiediens 0 °C temperatūrā būs 4,0–6,0 bāri (400–600 kPa). Ražotājs var prognozēt karbonizācijas pakāpi atkarībā no pievienotā raudzējamā cukura daudzuma un var aprēķināt to no Δ *SG*, kas noteikts mērījumos pēc cukura pievienošanas, un Δ*SG*, kas noteikts mērījumos pēc rūgšanas procesa pabeigšanas pudelē.

Lai gan pudelēs raudzēta *Traditional Welsh Cider* spirta saturs ir negāzēta *Traditional Welsh Cider* spirta satura robežās (no 3,00 % līdz maksimāli 8,49 % tilp.), pudelēs raudzēta sidra spirta saturs vidēji būs tuvāks diapzona augšgala vērtībām (5,5–8,49 %) otrējās rūgšanas dēļ.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Traditional Welsh Cider ražošanas izejvielas ir:

— pirmā spieduma sula, kas iegūta no Velsā audzētu vietējo un svešzemju šķirņu sidra āboliem,

— atļautās piedevas:

— rauga kultūras, piemēram, *S. bayanus, S. cerevisiae*,

— sulfīti (nātrija vai kālija metabisulfīts) ne vienmēr ir vajadzīgi, taču tos ir atļauts pievienot mikrobioloģisko standartu ievērošanas vajadzībām. Ja ražotājs izvēlas pievienot sulfītu, SO_2 koncentrācija nedrīkst būt augstāka par 200 mg/l, un tā pievienošana jānorāda marķējumā, kā prasīts tiesību aktos,

— kalcija hlorīds (sāls) un pektīnesterāze (ferments), ko pievieno, lai samazinātu rauga un rauga barības vielu saturu, ja izmanto *keeving* metodi.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādi ražošanas posmi:

— ābolu iegūšana,

— ābolu spiešana / sulas iegūšana no āboliem,

— sidra ražošana,

— raudzēšana,

— pildīšana pudelēs un mucās.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Negāzēts sidrs

Pildīšana pudelēs un mucās ir pēdējais iepakošanas process, ko piemēro negāzētam sidram.

Visai *Traditional Welsh Cider* pildīšanai pudelēs un mucās jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā; sidrs ir nepasterizēts "dzīvs" produkts, tādēļ, lai nodrošinātu kvalitāti, izsekojamību, temperatūras kontroli un nepieļautu kontamināciju, pārvadāšanai šajā posmā jābūt minimālai. *Traditional Welsh Cider* ražošanas pamatā ir daudzu vietējās dabiskās vides faktoru ietekme uz galaproduktu, tāpēc tāli nefasēta produkta pārvadājumi pirms galīgās iepakošanas nav atļauti.

Dzirkstošais sidrs: pudelēs izturēts un pudelēs raudzēts sidrs

Dzirkstošo sidru ražo pudelēs. Dzirkstīšanu nodrošina izšķīdušais oglekļa dioksīds, un to panāk tikai dabiskā veidā (raudzējot, izmantojot raugu, noslēgtā pudelē), nevis ar mākslīgu karbonizāciju.

Pudelēs izturēts sidrs: (pirmējās rūgšanas pabeigšana pudelēs)

Neatkarīgi no tā, vai sidra ražošanā tiek vai netiek izmantota *keeving* metode, pudelēs pilda sidru ar īpatnējo svaru, kas vajadzīgs, lai nodrošinātu izturēšanas procesu un saldumu pudelē.

Pudelēs raudzēts sidrs: (otrējā rūgšana pudelēs). Raudzēšana pudelēs nozīmē to, ka negāzēta sidra otrējās rūgšanas process notiek noslēgtā pudelē.

Šajā procesā izmantoto sidru ražo saskaņā ar tieši tādām pašām specifikācijām kā negāzēto sidru pirms pildīšanas pudelēs. Pudelēm jābūt ļoti izturīgām, ar iedobi pudeles apakšā, kā arī tās jāvar noslēgt ar 29 mm vainagkorķi vai dabīgo korķi, vai plastmasas aizbāzni ar stiepļu uzmavu; pudelēm jāspēj izturēt ilgstošu iekšējo spiedienu 6–12 bāru apmērā 25 °C temperatūrā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Velsa

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Traditional Welsh Cider unikālo individuālo īpašību pamatā ir noteiktā apgabala augsne un klimats, kas ietekmē īpašības, kuras piemīt pirmā spieduma sulai no vietējo vai svešzemju šķirņu āboliem, kurus audzē un no kuriem iegūst sidru atbilstoši tradicionālai metodei. Izmantoto ābolu šķirne ietekmē sidra garšu un izskatu, un pareizo garšu, smaržu un izskatu iegūst, pateicoties profesionāļu un prasmīgu amatnieku apmācībai.

Traditional Welsh Cider reputācijas pamatā ir noteiktā apgabala augsne un klimats, un *Traditional Welsh Cider* iedaba un garša atšķiras atkarībā no Velsas apgabaliem, kuros ražots sidrs.

Velsas zemieņu apgabali augsnes un klimata ziņā ir ļoti piemēroti sidra ābolu audzēšanai, jo ir iespējams izraudzīties augļu dārzu vietas, kas agrā pavasarī ziedēšanas laikā ir pasargātas no salnām. Velsas klimatam raksturīgs liels nokrišņu daudzums, kas ir būtisks gan ziedēšanas laikā, gan rudenī pirms ražas novākšanas. *Traditional Welsh Cider* raksturs atšķiras atkarībā no Velsas apgabaliem, kuros tiek ražots sidrs. Lielākā augstumā ziedēšanas laikā ir iespējamas salnas, kas varētu samazināt ražu, taču rūgšana noris lēnāk, un uzskata, ka tas uzlabo sidra garšu. Velsas klimats pareizajā laikā ir pietiekami silts un saulains, lai nodrošinātu pietiekamu augļu cukuru saturu, un pietiekami mitrs, lai apmierinātu augošo sidra ābeļu un jauniestādīto koku vajadzības pēc ūdens.

Velsas apgabals, kas nodrošina lielāko daļu ābolu *Traditional Welsh Cider* ražošanai, ir Monmutšīras austrumu daļa. Dziļajām aluviālajām sarkanajām smilšakmens augsnēm piemīt lieliskas ūdens aizturēšanas īpašības, kā arī izcilas ūdens novadīšanas īpašības laikā, kad nokrišņu daudzums pārsniedz vidējo līmeni. Uzskata, ka šā apvienojuma dēļ augļiem ir augstāka kvalitāte, kas attiecīgi piemīt arī sidram. Monmutšīrā ir sidra āboles, kas ir līdz pat 150 gadu vecas.

Traditional Welsh Cider izgatavo, raudzējot Velsā audzētu vietējo un svešzemju šķirņu ābolu sulu. Izmantotās sidra ābolu šķirnes ietekmē sidra garšu un izskatu. *Traditional Welsh Cider* krāsa atkarībā no izmantotajām ābolu šķirnēm var sniegties no gaiši zeltainas līdz tumši zeltainai ar sarkanu un bronzas nokrāsu. Raksturs un garša atšķiras arī atkarībā no Velsas apgabaliem, kuros ražots sidrs. Lielākā augstumā rūgšana noris lēnāk, un uzskata, ka tas uzlabo sidra garšu, kas kļūst tīra un spirdzinoša.

Traditional Welsh Cider garša var sniegties no ļoti sausas līdz ļoti saldai. Raudzējamos cukurus, piemēram, glikozi, fruktozi un saharozi, ir atļauts pievienot tikai pudelēs raudzēta sidra ražošanā, lai sāktu otrējās rūgšanas procesu. Pārējiem *Traditional Welsh Cider* papildu cukuru nepievieno, jo Velsas sidra ābolos ir pietiekami daudz dabisko augļu cukuru.

Traditional Welsh Cider sula satur 100 % pirmā spieduma ābolu sulu, kas iegūta no atsevišķas šķirnes vai to maisījuma, taču citās Apvienotās Karalistes daļās mēdz iegūt arī otrā spieduma sulu. Turklāt citās Apvienotās Karalistes daļās sula var būt saldināta (pievienojot cukuru), tādējādi norisinās rūgšana, kurā tiek sasniegts augstāks spirta saturs, pēc tam sula tiek atšķaidīta ar ūdeni, iegūstot viendabīgāku produktu. Turpretī divas *Traditional Welsh Cider* partijas nekad nebūs pilnīgi vienādas, un šis apstāklis tikai pastiprina šā amatnieciskajā ražošanā iegūtā produkta unikālās individuālās īpašības.

Traditional Welsh Cider izgatavošanai smalcināšanas, spiešanas un sajaukšanas posmos ir nepieciešamas īpašas tradicionālas izgatavošanas prasmes. Šīs zināšanas un kompetenci viens *Traditional Welsh Cider* izgatavotājs nodod nākamajam. Lai nodrošinātu rūgti saldo šķirņu tanīnu un aso šķirņu skābuma līdzsvaru, ir nepieciešamas īpašas šķirņu kombinēšanas prasmes. Rūgti saldās šķirnes satur tanīnus, kas piešķir rūgtumu un tumšāku krāsu, kā arī bagātīgu garšu. Asās šķirnes satur lielu daudzumu ābolskābes, kas sidram piešķir asumu. Saldās šķirnes satur mazu daudzumu tanīnu un skābes, bet var piešķirt augļu garšu un mazināt rūgto tanīnu ietekmi. Rūgti asās šķirnes satur gan tanīnus, gan skābi. Tanīnu daudzumu parasti nemēra, bet sulu sajauc atbilstoši katra sidra izgatavotāja garšas izjūtai, kas uzskatāma par īpašu prasmi. Jaunie sidra izgatavotāji nereti apgūst prasmes viens no otra, bieži koplietojot aprīkojumu, līdz var atļauties paši sava aprīkojuma iegādi.

Traditional Welsh Cider ražošana aizsākās kā Velsas lauksaimnieku tradīcija 19. gadsimtā, kad viņi saražoja pietiekami daudz sidra pašu vajadzībām un ienākumu papildināšanai. *Traditional Welsh Cider* bieži piegādāja laukstrādniekiem, nereti kā daļu no samaksas. To darīja tikai vienas mājsaimniecības robežās, neliela tirdzniecība bija vērojama tikai vietējā mērogā starp kaimiņu saimniecībām vai ar tuvumā esošajiem krogiem. Sidra ražošana komerciālos nolūkos Velsā nepastāvēja.

2001. gadā tika izveidota Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrība (*Welsh Perry and Cider Society*); patlaban Velsā ir aptuveni 50 sidra ražotāju. Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrība 2003. gadā saņēma atzinību "Īstenā alus kampaņā" (*Campaign for Real Ale* (*CAMRA*)), proti, tā ieguva Pomonas balvu (*Pomona Award*) par izcilo darbu Velsas īstenā sidra kvalitātes paaugstināšanā. Astūrijas Sidra fonds (Spānija) 2009. gadā Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrībai piešķīra ikgadējo atzinības balvu. Balva bija par biedrības nopelniem un inovācijām amatnieku sidra ražošanas veicināšanā, izpratnes veicināšanu par tradicionālo sidru un aizrautīgu darbošanos tāda kultūras mantojuma saglabāšanā, kas saistīts ar vietējo ābolu šķirņu saglabāšanu un atjaunošanu, izveidojot gēnu banku

muzejā. *Traditional Welsh Cider* kļūst par iedibinātu un plaši atzītu produktu pārtikas nozarē gan Apvienotajā Karalistē, gan visā pasaulē. To kā kvalitatīvu produktu izmanto daudzi slaveni šefpavāri un gastronomi, un tā nosaukums tiek regulāri iekļauts viņu ēdienkartēs. Velsas sidra ražotāji 2005. gadā ieguva galvenās balvas Apvienotās Karalistes meistarsacīkstēs Redingā, proti, galveno balvu kategorijās "Labākais sidrs" un "Labākais pudelēs pildītais sidrs".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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