KITI AKTAI

# EUROPOS KOMISIJA

## Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 29/16)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„TRADITIONAL WELSH CIDER“**

**EB Nr. UK-PGI-0005–01251–7.8.2014**

**SKVN ( ) SGN ( X )**

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Traditional Welsh Cider“ (valų kalba „Seidr Cymreig Traddodiadol“) yra sidras, gaminamas iš Velse auginamų vietinių ir nevietinių veislių obuolių, skirtų sidrui gaminti, pirmo spaudimo sulčių, apdorotų tradiciniu būdu. „Traditional Welsh Cider“ gali būti gaminamas iš vienos veislės obuolių arba įvairių veislių obuolių mišinio pirmo spaudimo sulčių „Traditional Welsh Cider“ gaminamas tik iš 100 % grynumo obuolių sulčių.

„Traditional Welsh Cider“ gaminti naudojamų obuolių veislės skirstomos į keturias grupes: karčiasaldžius (angl. *Bitter Sweets*), rūgščiuosius (angl. *Sharps*), saldžiuosius (angl. *Sweets*) ir karčiarūgščius (angl. *Bitter Sharps*). Norint išlaikyti karčiasaldžių veislių obuolių taninų ir rūgščiųjų veislių obuolių rūgštumo pusiausvyrą, reikia turėti maišymo įgūdžių. Karčiasaldžių veislių obuoliuose yra taninų, kurie gėrimui suteikia kartumo, tamsesnę spalvą ir sodrų skonį. Rūgščiųjų veislių obuoliuose yra daug obuolių rūgšties, kuri sidrui suteikia rūgštumo. Saldžiųjų veislių obuoliuose yra nedaug taninų ir rūgšties, tačiau šie obuoliai gali suteikti sidrui vaisių skonį ir susilpninti ryškų taninų poveikį. Karčiarūgščių veislių obuoliuose yra ir rūgšties, ir taninų. Norint sumaišyti šias savybes reikia įgūdžių, kiekvienas sidro gamintojas kliaunasi savo skoniu.

Priklausomai nuo naudojamos obuolių veislės „Traditional Welsh Cider“ gali būti nuo šviesiai auksinės iki tamsiai auksinės spalvos su raudonais ir bronziniais atspalviais. Gėrimas gali būti skaidrus arba drumstas, tačiau paprastai jis būna pusiau skaidrus, turi ryškų gaivų poskonį, o jo saldumo lygis gali būti įvairus – nuo itin sauso iki labai saldaus. Juntamas vaisių skonis, obuolių rūgšties ir taninų pusiausvyra, o alkoholio koncentracija yra 3,00–8,49 tūrio proc.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

„Traditional Welsh Cider“ turi ryškų gaivų poskonį, o saldumo lygis gali būti įvairus – nuo itin sauso iki labai saldaus. Juntamas vaisių skonis ir obuolių rūgšties bei taninų pusiausvyra. Nors paprastai nėra matuojami, taninai ir rūgštumas parenkami pagal kiekvieno sidro gamintojo skonį ir pageidavimą.

Produktas „Traditional Welsh Cider“ gaminamas trejopas – neputojantis, buteliuose brandintas ir buteliuose fermentuotas. Šios gėrimo rūšys aprašytos toliau.

Neputojantis obuolių sidras. Tai sidras, prisotintas angliarūgštės neviršijant atmosferos slėgio. Jei produktas laikomas sandarioje talpoje, anglies dioksido ($CO_2$) dalinis slėgis bus mažesnis nei 1 baras (100kPa), o akytesnėje talpoje, pvz., medinėje statinėje, dalinis slėgis bus daug mažesnis už 1 barą. Tiesiogiai arba netiesiogiai iš tokių talpų tiekiamas sidras bus neputojantis (neprisotintas angliarūgštės), be juntamų burbuliukų, tačiau, jei sidro temperatūra tampa aukštesnė už laikymo temperatūrą, burbuliukų gali susidaryti, nes kylant temperatūrai mažėja $CO_2$ tirpumas.

Buteliuose brandintas obuolių sidras. Sidras natūraliai prisotinamas angliarūgštės išpilstant jį į butelius prieš pasibaigiant pirminei fermentacijai. Sidras išpilstomas į butelius esant gamintojo nustatytam savitajam svoriui, kad jam būtų suteiktas norimas prisotinimo lygis ir saldumas. Kuo labiau gėrimas prisotinamas angliarūgštės, tuo mažiau lieka liekamojo saldumo. Gaminant sulėtintos fermentacijos (angl. „keeved“) sidrą, norimas prisotinimo lygis pasiekiamas mažinant mielių ląstelių kiekį ir pašalinant mielių maistinę medžiagą – taip gėrimui neleidžiama iki galo fermentuotis ir tapti sausam. Sidrą brandinant buteliuose, esant 0 °C temperatūrai pasiekiamas 1,5–3,0 baro (150–300 kPa) $CO_2$ slėgis, o kadangi jame yra mielių nuosėdų, neatsargiai atkimšus ir išpilsčius jis gali tapti drumstas. Jei nesulėtinama sidro fermentacija, jis pasižymi juntamu sausumu. Produkto „Traditional Welsh Cider“ fermentacija gali būti sulėtinama tik tada, kai jis brandinamas buteliuose. Gamintojas gali apskaičiuoti pasiektą prisotinimo lygį pagal savitojo svorio (Δ SG), išmatuoto prieš išpilstant sidrą į butelius ir pasibaigus brandinimo buteliuose procesui, skirtumą.

Nors buteliuose brandinto produkto „Traditional Welsh Cider“ alkoholio koncentracija panaši į neputojančio sidro (nuo 3,00 iki ne daugiau kaip 8,49 tūrio proc.), buteliuose brandinto sidro alkoholio koncentracija, ypač jei tai sulėtintos fermentacijos sidras, paprastai priklauso apatinei šio intervalo daliai (3,0–5,5 tūrio proc.), nes dėl sulėtintos fermentacijos ne iki galo fermentuojasi vaisių cukrus.

Buteliuose fermentuotas obuolių sidras. Sidras natūraliai prisotinamas angliarūgštės išpilstant jį į butelius pasibaigus pirminei fermentacijai ir sukeliant antrinę fermentaciją – pridedant fermentuojamo cukraus ir mielių. Buteliuose fermentuotas sidras yra labiau prisotintas angliarūgštės nei buteliuose brandintas ir nupylus atrodo skaidrus. Jis yra sausas, nes antrinės fermentacijos metu fermentuojasi visas cukrus ir po nupylimo daugiau jo pridėti neleidžiama. Buteliuose fermentuoto sidro $CO_2$ slėgis esant 0 °C temperatūrai yra nuo 4,0 iki 6,0 barų (400–600 kPa). Prisotinimo lygį gamintojas gali prognozuoti pagal pridėto fermentuojamo cukraus kiekį ir gali apskaičiuoti išmatavęs, koks yra savitasis svoris pridėjus fermentuojamo cukraus ir mielių ir pasibaigus fermentavimo buteliuose procesui.

Nors buteliuose fermentuoto sidro alkoholio koncentracija panaši į neputojančio „Traditional Welsh Cider“ (nuo 3,00 iki ne daugiau kaip 8,49 tūrio proc.), dėl antrinės fermentacijos, po kurios sidras tampa sausas, buteliuose fermentuoto sidro alkoholio koncentracija paprastai priklauso viršutinei šio intervalo daliai (5,5–8,49 tūrio proc.).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Produkto „Traditional Welsh Cider“ gamybos žaliavos:

— Velse auginamų vietinių ir nevietinių veislių obuolių, skirtų sidrui gaminti, pirmo spaudimo sultys;

— leidžiami priedai:

  — išaugintos mielės, pvz., *S. bayanus, S. cerevisiae*;

  — sulfitas (natrio arba kalio metabisulfitas) ne visada reikalingas, tačiau yra leidžiamas norint užtikrinti, kad būtų laikomasi mikrobiologinių standartų. Jei gamintojas nusprendžia naudoti sulfitą, $SO_2$ turėtų būti ne daugiau kaip 200 mg/l. Tai, kad produkte yra sulfito, turi būti nurodyta etiketėje, kaip reikalaujama pagal įstatymus;

  — kalcio chlorido druska ir pektino esterazės fermentas, kai taikomas sulėtintos fermentacijos metodas (angl. „keeving“), norint sumažinti mielių ir mielių maistinės medžiagos kiekį produkte.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti atliekami šie gamybos veiksmai:

— obuolių surinkimas,

— obuolių slėgimas / sulčių spaudimas,

— sidro gamyba,

— fermentavimas,

— išpilstymas į butelius ir statines.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Neputojantis sidras

Išpilstymas į butelius ir statines – neputojančio sidro galutinio išpilstymo į tarą procesai.

Visi produkto „Traditional Welsh Cider“ išpilstymo į butelius ir statines etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje. Sidras yra nepasterizuotas „gyvas“ produktas, todėl norint išsaugoti jo kokybę, atsekamumą, užtikrinti temperatūros kontrolę ir užkirsti kelią bet kokiam užteršimui, šiuo etapu jis turėtų būti kuo mažiau transportuojamas. „Traditional Welsh Cider“ gamyba priklauso nuo daugelio natūralios vietos aplinkos veiksnių įtakos galutiniam produktui, todėl, priešingai nei plačiai taikoma praktika, jis neturi būti vežamas neišpilstytas prieš galutinį išpilstymą į tarą.

Putojantis buteliuose brandintas ir buteliuose fermentuotas sidras

Putojantis sidras gaminamas buteliuose. Putojimą sukelia ištirpęs anglies dioksidas, kuris gali atsirasti tik natūraliai (fermentuojantis mielėms uždarytame butelyje), o ne dirbtinai juo prisotinant gėrimą.

Buteliuose brandintas sidras (pirminė fermentacija baigiasi butelyje)

Nesvarbu, ar sidro fermentacija sulėtinama, ar ne, jis išpilstomas į butelius esant reikiamam savitajam svoriui, kad būtų pasiektas reikiamas butelyje esančio gėrimo brandumas ir saldumas.

Buteliuose fermentuotas sidras (antrinė fermentacija butelyje)

Fermentacija buteliuose – antrinė neputojančio sidro fermentacija uždarytame butelyje.

Šiame gamybos etape naudojamas sidras gaminamas pagal lygiai tokias pačias specifikacijas kaip ir neputojantis sidras prieš išpilstant jį į butelius. Buteliai turi būti patvarūs, su įgaubtu dugnu, juos turi būti įmanoma uždaryti 29 mm skersmens metaliniu dangteliu arba natūralios kamštinės medžiagos ar plastikiniu kamščiu su vieliniu laikikliu ir jie turi atlaikyti 6–12 barų nuolatinį vidinį slėgį esant 25 °C temperatūrai.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

## 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Velsas

## 5. **Ryšys su geografine vietove**

Ypatingas ir išskirtines produkto „Traditional Welsh Cider“ savybes lemia nustatytos geografinės vietovės dirvožemis ir klimatas, turintys įtakos auginamų vietinių ir nevietinių veislių obuolių pirmo spaudimo sulčių, iš kurių tradiciniu būdu gaminamas sidras, savybėms. Naudojamos obuolių veislės turi įtakos sidro skoniui ir išvaizdai. Tinkamas skonis, aromatas ir išvaizda išgaunami tik įgijus reikiamų žinių ir gamybos įgūdžių iš šio amato meistrų.

Gerą produkto „Traditional Welsh Cider“ vardą nulėmė ir nustatytos geografinės vietovės dirvožemis bei klimatas. Gėrimo savybės ir skonis gali būti nevienodi – nelygu, kurioje Velso vietovėje sidras gaminamas.

Pagal dirvožemio pobūdį ir klimatą sidrui skirtiems obuoliams auginti itin tinkamos Velso žemumos, nes ten vaismedžių sodus galima auginti teritorijose, kuriose ankstyvą pavasarį žydėjimo metu nebūna šalnų. Velso klimatui taip pat būdinga tai, kad ten gausiai lyja, o tai labai svarbu ir žydėjimo metu, ir rudenį, prieš nuimant derlių. „Traditional Welsh Cider“ savybės gali būti nevienodos – nelygu, kurioje Velso vietovėje sidras gaminamas. Aukščiau esančiose vietovėse žydėjimo metu gali būti šalnų, todėl derlius gali būti mažesnis, tačiau fermentacija vyksta lėčiau, o tai, kaip manoma, suteikia sidrui geresnį skonį. Velso klimatas pakankamai šiltas ir saulėtas, kad reikiamu metu vaisiuose pasigamintų užtektinai cukraus, taip pat pakankamai drėgnas, kad jau prigiję sidrui gaminti skirtų obuolių vaismedžiai gautų daug vandens ir kad jo pakaktų vaismedžių sodinukams.

Velso grafystės dalis, kurioje surenkama daugiausia produktui „Traditional Welsh Cider“ gaminti skirtų obuolių, yra rytų Monmutšyras. Gilus aliuvinis raudono smiltainio dirvožemis pasižymi puikiomis drėgmės išsaugojimo savybėmis, o kartu ir puikiomis drenažo savybėmis, kai iškritęs lietaus kiekis būna didesnis už vidutinį. Manoma, kad šios dirvožemio savybės lemia aukštesnę vaisių, taigi ir sidro, kokybę. Kai kurių Monmutšyre augančių sidrui gaminti skirtų obuolių vaismedžių amžius siekia net 150 metų.

Produktas „Traditional Welsh Cider“ gaminamas fermentuojant Velse auginamų vietinių ir nevietinių veislių obuolių sultis. Naudojamos sidrui gaminti skirtų obuolių veislės turi įtakos sidro skoniui ir išvaizdai. Priklausomai nuo naudojamos obuolių veislės „Traditional Welsh Cider“ gali būti nuo šviesiai auksinės iki tamsiai auksinės spalvos su raudonais ir bronziniais atspalviais. Gėrimo savybės ir skonis taip pat gali būti nevienodi – nelygu, kurioje Velso vietovėje sidras gaminamas. Aukščiau esančiose vietovėse fermentacija vyksta lėčiau. Manoma, kad taip gaunamas geresnio skonio, ryškaus gaivaus poskonio sidras.

Šis gėrimas gali būti įvairaus sausumo – nuo itin sauso iki labai saldaus. Fermentuojamo cukraus, pvz., gliukozės, fruktozės ir sacharozės, leidžiama pridėti tik gaminant buteliuose fermentuojamą sidrą, kai norima pradėti antrinės fermentacijos procesą. Gaminant bet kurios kitos rūšies produktą „Traditional Welsh Cider“, papildomo cukraus nepridedama, nes pačiuose Velso sidrui gaminti skirtuose obuoliuose yra pakankamai natūralaus vaisių cukraus.

Produktas „Traditional Welsh Cider“ gaminamas iš kelių arba vienos veislės obuolių 100 % grynumo pirmo spaudimo sulčių, o kitose Jungtinės Karalystės vietovėse sidras gali būti gaminamas ir iš antro spaudimo sulčių. Be to, kitose Jungtinės Karalystės vietovėse į sultis gali būti pridedama cukraus, todėl paskesnės fermentacijos metu pasiekiama didesnė alkoholio koncentracija, o vėliau gėrimas atskiedžiamas vandeniu, kad produktas taptų vienodesnės sudėties ir kokybės. Kalbant apie produktą „Traditional Welsh Cider“, priešingai, niekada nebūna dviejų visiškai vienodų jo partijų – tai dar viena ypatinga ir išskirtinė šio savo amato meistrų gaminamo produkto savybė.

Norint gaminti produktą „Traditional Welsh Cider“, reikia turėti specialių tradicinės gamybos – smulkinimo, apdorojimo ir maišymo – įgūdžių. Šias žinias ir patirtį produkto „Traditional Welsh Cider“ gamintojai perduoda vienas kitam. Norint išlaikyti karčiasaldžių veislių obuolių taninų ir rūgščiųjų veislių obuolių rūgštumo pusiausvyrą, reikia turėti specialių veislių maišymo įgūdžių. Karčiasaldžių veislių obuoliuose yra taninų, kurie gėrimui suteikia kartumo, tamsią spalvą ir sodrų skonį. Rūgščiųjų veislių obuoliuose yra daug obuolių rūgšties, kuri sidrui suteikia rūgštumo. Saldžiųjų veislių obuoliuose yra nedaug taninų ir rūgšties, tačiau šie obuoliai gali suteikti sidrui vaisių skonį ir susilpninti ryškų taninų poveikį. Karčiarūgščių veislių obuoliuose yra ir taninų, ir rūgšties. Paprastai taninų kiekis nėra matuojamas, sultys yra maišomos pagal kiekvieno sidro gamintojo skonį, o tam reikia specialių įgūdžių. Nauji sidro gamintojai paprastai mokosi vienas iš kito ir dažnai dalijasi įranga tol, kol gali įpirkti nuosavą.

„Traditional Welsh Cider“ pradėtas gaminti XIX a. laikantis Velso ūkininkų tradicijos. Ūkininkai gamindavo užtektinai sidro sau patiems ir siekdami gauti papildomų pajamų. „Traditional Welsh Cider“ dažnai buvo tiekiamas žemės ūkio darbininkams kaip dalis užmokesčio. Tai buvo išskirtinai vietinė gamyba ir smulki prekyba vyko tik vietos lygmeniu tarp kaimyninių ūkių arba su netoli esančiomis aludėmis. Komercinė sidro gamyba Velse apskritai nebuvo vykdoma.

2001 m. įkurta Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugija. Šiuo metu Velse yra apie 50 obuolių sidro gamintojų. 2003 m. Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugijos nuopelnus pripažino organizacija „Tikro alaus kampanija“ (angl. „Campaign for Real Ale“, CAMRA), skirdama jai Pomonos apdovanojimą už „sėkmingą darbą siekiant garsinti tikrą Velso sidrą“. 2009 m. Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugijai Ispanijos Astūrijos sidro fondas skyrė kasmetinį apdovanojimą už nuopelnus. Šis apdovanojimas skirtas už gamintojų draugijos nuopelnus ir inovacijas skatinant sidro gamybą mažose daryklose, informuotumo apie tradicinį sidrą didinimą ir pasiryžimą išsaugoti kultūros paveldą, susijusį su vietinių obuolių veislių išsaugojimu ir atkūrimu draugijos muziejuje įsteigiant genų banką. Produktas „Traditional Welsh Cider“ vis labiau įsitvirtina ir yra vis plačiau

pripažįstamas tiek Jungtinės Karalystės, tiek viso pasaulio maisto pramonėje. Šį aukštos kokybės produktą naudoja daugelis garsiausių vyriausiųjų virėjų ir gastronomų, jį dažnai galima išvysti jų meniu sudedamųjų dalių sąrašuose. 2005 m. Velso sidro gamintojai gavo visus pagrindinius apdovanojimus Jungtinės Karalystės čempionatuose Redinge ir laimėjo sidro čempiono ir į butelius išpilstyto sidro kategorijose.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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