ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 29/16)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"TRADITIONAL WELSH CIDER"

Nru tal-KE: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem (ismijiet)**

"Traditional Welsh Cider"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I tat-Trattat (ħwawar; eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

It-"Traditional Welsh Cider" (bil-Welsh "Seidr Cymreig Traddodiadol") huwa sidru magħmul mill-meraq mill-ewwel għasra ta' tuffieħ tas-sidru minn varjetajiet tat-tuffieħ indiġeni u mhux indiġeni mkabbra f'Wales b'metodu tradizzjonali. It-"Traditional Welsh Cider" jista' jsir minn taħlita jew minn varjetà unika ta' meraq tat-tuffieħ mill-ewwel għasra. It-"Traditional Welsh Cider" huma magħmul minn meraq tat-tufffieħ 100 % pur biss.

Il-varjetajiet tat-tuffieħ tas-sidru użati fit-"Traditional Welsh Cider" huma kategorizati bħala Bitter Sweets, Sharps, Sweets u Bitter Sharps. Tinħtieġ il-ħila tat-taħlit biex jiġu bbilanċjati t-tannini tal-varjetajiet "Bitter Sweets" mal-aċidità tax-"Sharps". Il-"Bitter Sweets" fihom tannini li jagħtu togħma morra u kulur aktar skur u jipproduċu xarba b'palat qawwi. Il-Varjetajiet "Sharps" fihom livelli għoljin ta' aċidu maliku li jagħtu lis-sidru "togħma" qarsa. Il-varjetajiet "Sweets" għandhom livelli baxxi ta' tannini u aċidi, iżda jistgħu jżidu t-togħma tal-frott u jiddilwixxu l-effett ta' kwalunkwe tannini qawwija. Il-"Bitter Sharps" fihom kemm aċidi kif ukoll tannini. It-taħlit ta' dawn il-karatteristiċi jirrikjedi ħila u huwa bbażat fuq il-gosti ta' kull produttur taċ-ċidru.

Il-kulur tat-"Traditional Welsh Cider" ivarja minn lewn id-deheb ċar sa skur bi sfumaturi ta' aħmar u bronż skont il-varjetajiet tat-tuffieħ użati. Jista' jkun ċar jew imdardar iżda huwa tipikament semiopak b'togħma friska u livelli ta' ħlewwa li jvarjaw minn togħma xotta ħafna għal togħma ħelwa ħafna. Għandu togħma qawwija ta' frott b'bilanċ ta' aċidità malika u tannini u għandu kontenut ta' alkoħol bejn 3,00-8,49 % ABV.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

It-"Traditional Welsh Cider" għandu togħma friska b'livelli ta' ħlewwa li jvarjaw minn xotta ħafna għal ħelwa ħafna. Għandu togħma qawwija ta' frott b'bilanċ ta' aċidità malika u tannini. Għalkemm is-soltu ma jitkejlux, il-produtturi tas-sidru jiġġudikaw il-livell ta' tannini u aċidità skont l-istil u l-preferenza individwali tagħhom.

Jiġu prodotti tliet forom ta' "Traditional Welsh Cider" – bla gass, ikkundizzjonat fil-flixkun u ffermentat fil-flixkun kif deskritt.

Mingħajr gass: dan huwa sidru mingħajr karbonazzjoni 'l fuq mill-pressjoni atmosferika. Meta jinħażen f'kontenitur li ma tgħaddix l-arja minnu, il-pressjoni parzjali tad-dijossidu tal-karbonju (CO_2) tkun anqas minn 1 bar (100 kPa), u f'kontenitur aktar poruż, bħal bittija tal-injam, il-pressjoni parzjali tkun sostanzjalment anqas minn 1 bar. Is-sidru servut direttament jew indirettament minn dawn it-tipi ta' kontenituri ikun għadu mingħajr karbonazzjoni (flat), mingħajr ebda tfexfix perċettibbli iżda bil-formazzjoni possibbli ta' xi bżieżaq jekk it-temperatura tas-sidru togħla aktar mit-temperatura li fiha jinħażen minħabba li s-solubbiltà tas-CO_2 tonqos hekk kif togħla t-temperatura.

Ikkundizzjonat fil-flixkun: il-karbonazzjoni naturali hija introdotta billi s-sidru jiġi bbottiljat qabel it-tlestija tal-fermentazzjoni primarja. Is-sidru jiġi bbottiljat fi gravità speċifika (SG) deċiża mill-produttur biex jinkiseb il-livell mixtieq ta' karbonazzjoni u ħlewwa. Aktar ma tinkiseb karbonazzjoni, anqas ma tibqa' l-ħlewwa residwa. Għal sidru mingħajr nutrijenti (keeved), il-livell mixtieq ta' karbonazzjoni jinkiseb billi jitnaqqas in-numru ta' ċelloli tal-ħmira u bit-tneħħija tal-ħmira tan-nutrijent li tipprevjeni t-tlestija tal-fermentazzjoni li tirriżulta fi prodott xott. Il-pressjoni tas-CO_2 miksuba fis-sidru kkundizzjonat fil-flixkun tkun fil-firxa ta' 1,5 sa 3,0 bar (150-300 kPa) f'temperatura ta' 0 °C u billi jkun fih is-sediment tal-ħmira, jista' jidher imdardar jekk ma jinfetaħx u jitferra b'attenzjoni. Għandu togħma li tkemmex sakemm ma jitneħħewx in-nutrijenti minnu (keeved). It-"Traditional Welsh Cider" ikkundizzjonat fil-flixkun biss għandu l-għażla li jitneħħew in-nutrijenti minnu (keeved). Il-produttur jista' jikkalkula l-livell ta' karbonazzjoni miksub mid-differenza fil-gravità speċifika (Δ SG) qabel l-ibbottiljar u mat-tlestija tal-proċess tal-ikkundizzjonar fil-flixkun.

Għalkemm il-kontenut ta' alkoħol tal-"Traditional Welsh Cider" ikkundizzjonat fil-flixkun jista' jkun fil-firxa ta' sidru bla gass (minn 3,00 % għal massimu ta' 8,49 % ABV) bħala medja s-sidru kkundizzjonat fil-flixkun, b'mod partikolari jekk jitneħħew in-nutrijenti minnu (keeved) ikollu t-tendenza li jkun fit-tarf t'isfel ta' din il-firxa (3,0-5,5 % ABV) billi t-tneħħija tan-nutrijenti (keeving) tirriżulta f'fermentazzjoni mhux kompleta tal-fruttożju.

Iffermentat fil-flixkun: il-karbonazzjoni naturali tiġi introdotta billi s-sidru jiġi bbottiljat mat-tlestija tal-fermentazzjoni primarja u billi t-tieni fermetazzjoni tiġi stimulata biż-żieda ta' zokkor u ħmira fermentabbli. Is-sidru ffermentat fil-flixkun għandu karbonazzjoni ogħla minn dak ikkundizzjonat fil-flixkun u huwa ta' dehra ċara wara l-isbokkament. Għandu togħma li tkemmex billi z-zokkor kollu jiġi fermentat matul il-fermentazzjoni sekondarja u wara l-isbokkament id-dożaġġ mhuwiex permess. Il-pressjoni tas-CO_2 miksuba fis-sidru ffermentat fil-flixkun tkun fil-firxa ta' 4,0-6,0 bar (400-600 kPa) f'temperatura ta' 0 °C. Il-produttur jista' jipprevedi l-livell ta' karbonazzjoni mill-ammont ta' zokkor fermentabbli miżjud u jista' jikkalkula dan mill-Δ SG minn kejl li jsir wara ż-żieda u fit-tlestija tal-proċess iffermentat fil-flixkun.

Għalkemm il-kontenut ta' alkoħol tas-sidru ffermentat fil-flixkun jista' jkun fil-firxa tat-"Traditional Welsh Cider" bla gass (minn 3,00 % sa massimu ta' 8,49 % ABV) bħala medja, is-sidru ffermentat fil-flixkun ikollu t-tendenza li jkun fl-ogħla tarf ta' din il-firxa minħabba t-tieni fermentazzjoni li tirriżulta fi prodott xott (5,5-8,49 % ABV).

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima għall-produzzjoni tat-"Traditional Welsh Cider" hija:

— Meraq mill-ewwel għasra ta' tuffieħ tas-sidru minn varjetajiet tat-tuffieħ indiġeni u mhux indiġeni mkabbra f'Wales.

— Addittivi permessi:

  — Ħmira kkulturata bħall-*S.bayanus, S. cerevisiae*.

  — Is-sulfit fil-forma ta' metabisulfite tas-sodju jew tal-potassju mhuwiex dejjem meħtieġ, iżda huwa permissibbli biex jiġu salvagwardjati xi standards mikrobijoloġiċi. Fejn produttur jagħżel li jżid is-sulfit, dan m'għandux ikun aktar minn 200 mg/litru SO_2 u l-inklużjoni tiegħu trid tiġi identifikata fuq it-tikketta kif meħtieġ mil-liġi.

  — Il-melħ tal-Klorur tal-Kalċju u l-enzima esterase tal-Pektin meta jintuża l-metodu tat-tneħħija tan-nutrijenti (keeving) biex jitnaqqas il-kontenut tal-ħmira u tan-nutrijent tal-ħmira tiegħu.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi tal-produzzjoni li ġejjin għandhom isiru fiż-żona ġeografika:

— ix-xiri tat-tuffieħ

— i-għasir/il-produzzjoni tal-meraq tat-tuffieħ

— il-produzzjoni tas-sidru

— il-fermentazzjoni

— l-ibbottiljar u t-tqegħid fil-bittija

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ., tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Sidru bla gass

L-ibbottiljar u t-tqegħid fil-bittija huma l-proċessi tal-ippakkjar finali applikati għal sidru bla gass.

L-ibbottiljar u t-tqegħid fil-bittija kollu ta' "Traditional Welsh Cider" irid iseħħ fi ħdan iż-żona ġeografika; is-sidru huwa prodott "ħaj" mhux pasturizzat u biex jinżammu l-kwalità, it-traċċabilità, il-kontroll tat-temperatura u tiġi evitata kull kontaminazzjoni, it-trasportazzjoni f'dan l-istadju għandu jinżamm għall-minimu. Il-produzzjoni tat-"Traditional Welsh Cider" tiddependi fuq l-influwenzi multifattorjali tal-ambjent naturali lokali fuq il-prodott finali u dan jipprekludi t-trasport bil-massa mifrux qabel l-ippakkjar finali.

Frizzanti: sidru kkundizzjonat fil-flixkun u ffermentat fil-flixkun

Is-sidru frizzanti huwa prodott fi fliexken. L-effett frizzanti huwa kkawżat minn dijossidu tal-karbonju maħlul li jista' jiġi introdott b'mod naturali biss (permezz tal-fermentazzjoni tal-ħmira ġol-flixkun issiġillat) u mhux permezz ta' karbonazzjoni artifiċjali.

Għal sidru kkundizzjonat fil-flixkun: (it-tlestija tal-fermentazzjoni primarja ġol-flixkun)

Kemm jekk jitneħħew in-nutrijenti minnu (keeved) kif ukoll jekk le, is-sidru jiġi bottiljat bil-gravità speċifika meħtieġa biex jingħataw l-ikkundizzjonar u l-ħlewwa meħtieġa fil-flixkun.

Għal sidru ffermentat fil-flixkun: (fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun). Il-fermentazzjoni fil-flixkun tapplika għall-proċess ta' fermentazzjoni sekondarja ta' sidru bla gass ġo flixkun issiġillat.

Is-sidru użat għal dan il-proċess huwa manifatturat għal eżattament l-istess speċifikazzjoni bħas-sidru bla gass qabel l-ibbottiljar. Il-fliexken iridu jkunu b'saħħithom sew, ikollhom indentazzjoni fil-qiegħ u jkunu kapaċi jiġu ssiġillati jew b'kapsun ta' 29 mm jew b'tapp tas-sufra naturali jew b'tapp tal-plastik li jingħalaq permezz ta' mexx tal-wajer, u jkunu jistgħu jifilħu għal pressjoni interna sostnuta ta' 6-12 bar f'temperatura ta' 25 °C.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih qed jirreferi l-isem irreġistrat*

—

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-Pajjiż ta' Wales

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi individwali uniċi tat-"Traditional Welsh Cider" huma bbażati fuq il-ħamrija u l-klima taż-żona ddenominata li jaffettwaw il-karatteristiċi tal-meraq mill-ewwel għasra ta' varjetà jew varjetajiet ta' tuffieħ indiġeni jew mhux indiġeni u li minnhom isir is-sidru permezz ta' metodu tradizzjonali. Il-varjetà tat-tuffieħ użat tinfluwenza t-togħma u d-dehra tas-sidru fejn il-livell korrett ta' togħma u dehra jinkisbu minn taħriġ artiġjanali espert u ta' ħila.

Il-ħamrija u l-klima taż-żona ddenominata jsaħħu r-reputazzjoni tat-"Traditional Welsh Cider" u l-karattru u t-togħma tat-"Traditional Welsh Cider" ivarjaw skont iż-żoni ta' Wales fejn jiġi prodott is-sidru.

Minħabba l-ħamrija u l-klima tagħhom, iż-żoni baxxi ta' Wales huma adattati ħafna għat-tkabbir tat-tuffieħ tas-sidru minħabba li jippermettu l-għażla ta' siti ta' ġonna b'siġar tal-frott u jistgħu jiġu evitati żoni ta' ġlata kmieni fir-rebbiegħa matul iż-żmien tan-nwar. Barra minn hekk, il-klima ta' Wales għandha ammont abbundanti ta' xita, li hija essenzjali kemm matul iż-żmien tan-nwar kif ukoll matul il-ħarifa qabel il-ħsad. Il-karattru tat-"Traditional Welsh Cider" ivarja skont iż-żoni ta' Wales li fihom jiġi prodott is-sidru. F'altitudni aktar għolja hemm riskju ta' ġlata matul iż-żmien ta' nwar li jwassal għal produzzjoni mnaqqsa iżda għall-kuntrarju l-fermentazzjoni sseħħ aktar bil-mod, li huwa meqjus li jtejjeb it-togħma tas-sidru. Il-klima ta' Wales hija sħuna u xemxija biżżejjed fil-mumenti opportuni biex jiġu prodotti livelli suffiċjenti ta' fruttożju, u mxarbba biżżejjed biex tissodisfa d-domandi tal-ilma għoljin ta' siġar tat-tuffieħ tas-sidru stabbiliti u biex jiġu fornuti l-ħtiġijiet ta' siġar li jkunu għadhom kemm thawwlu.

Il-kontea ta' Wales li tipprovdi l-parti l-kbira tat-tuffieħ għat-"Traditional Welsh Cider" hija Monmouthshire tal-Lvant. Il-ħamrija fonda, alluvjali, ħamra u ramlija għandha proprjetajiet eċċellenti biex iżżomm l-umdità filwaqt li għandha propretajiet tal-iskular eċċellenti matul ż-żminijiet meta l-ammont ta' xita jkun aktar mill-medja. Dan il-kombinament jagħti frott ta' kwalità ogħla li jissarraf fis-sidru. Hemm siġar tat-tuffieħ tas-sidru f'Monmouthshire li jaslu sal-età ta' 150 sena.

It-"Traditional Welsh Cider" isir permezz tal-fermentazzjoni tal-meraq tat-tuffieħ imkabbar f'Wales minn varjetajiet indiġeni u mhux indiġeni. Il-varjetà tat-tuffieħ tas-sidru użata tinfluwenza t-togħma u d-dehra tas-sidru. Il-kulur tat-"Traditional Welsh Cider" ivarja minn lewn id-deheb ċar sa skur bi sfumaturi ta' aħmar u bronż skont il-varjetajiet tat-tuffieħ użati. Il-karattru u t-togħma jvarjaw ukoll skont iż-żona ta' Wales li fihom jiġi prodott is-sidru. F'altitudni ogħla, il-fermentazzjoni ssir aktar bil-mod, li jitqies li jtejjeb it-togħma tas-sidru li tirriżulta f'togħma friska.

It-"Traditional Welsh Cider" jista' jvarja minn xott ħafna għal ħelu ħafna. L-addizzjoni ta' zokkrijiet fermentabbli bħall-glukożju, il-fruttożju u s-sukrożju hija permessa biss fil-produzzjoni ta' sidru ffermentat fil-flixkun sabiex jinbeda l-proċess tal-fermentazzjoni sekondarja. Fil-każ ta' "Traditional Welsh Ciders" oħra, ma jiżdiedx zokkor żejjed minħabba li hemm biżżejjed fruttożju naturali fit-tuffieħ tas-sidru ta' Wales innifsu.

Il-meraq tat-"Traditional Welsh Cider" jikkonsisti minn 100 % meraq tat-tuffieħ mill-ewwel għasra, jew minn taħlita jew inkella minn varjetà unika, filwaqt li f'partijiet oħra tar-Renju Unit jista' jseħħ it-tieni għasir. Barra minn hekk, f'partijiet oħra tar-Renju Unit, jista' jiżdied iz-zokkor mal-meraq (chapitalized) li jwassal għal fermentazzjoni sussegwenti għal kontenut ta' alkoħol ogħla, u mbagħad jiġi sussegwentement dilwit bl-ilma li jirriżulta fi prodott aktar omoġenju. Meta jiġu paragunati, l-ebda żewġ lottijiet ta' "Traditional Welsh Cider" ma jkunu eżattament l-istess li jżid mal-karatteristika individwali unika ta' dan il-prodott artiġjanali.

Matul l-istadji tat-tħin, tal-għasir u tat-taħlit fil-produzzjoni tat-"Traditional Welsh Cider", huma meħtieġa ħiliet ta' produzzjoni tradizzjonali speċifiċi. Dawn l-għarfien u l-kompetenzi jgħaddu mingħand produttur tat-"Traditional Welsh Cider" għall-ieħor. Jinħtieġu ħiliet speċifiċi fit-taħlit tal-varjetajiet biex jiġu bbilanċjati t-tannini tal-varjetajiet tal-"Bitter Sweets" mal-aċidità tax-"Sharps". Il-varjetajiet "Bitter Sweets" fihom tannini li jagħtu togħma morra u kulur skur u jipproduċu xarba b'palat qawwi. Il-varjetajiet "Sharp" fihom livelli għoljin ta' aċidu maliku li jagħtu lis-sidru togħma qarsa. Il-varjetajiet "Sweet" għandhom livelli baxxi ta' tannini u aċidi iżda jistgħu jżidu t-togħma tal-frott u jiddilwixxu l-effett ta' kwalunkwe tannini qawwija. Il-varjetajiet "Bitter Sharp" fihom kemm tannini kif ukoll aċidu. It-tannini normalment ma jitkejlux iżda minflok il-meraq jitħallat skont il-preferenza ta' kull produttur tas-sidru li hija ħila speċifika. Il-produtturi ġodda tas-sidru ħafna drabi jitgħallmu l-ħila tagħhom mingħand xulxin, u ta' spiss jikkondividu t-tagħmir sakemm ikunu jistgħu jaffordjaw it-tagħmir tagħhom stess.

It-"Traditional Welsh Cider" imur lura għat-tradizzjoni tal-bdiewa ta' Wales fid-dsatax-il seklu li kienu jipproduċu biżżejjed sidru għall-użu tagħhom stess u bħala mod kif jissupplimentaw l-introjtu tagħhom. It-"Traditional Welsh Cider" spiss kien jingħata lill-ħaddiema agrikoli bħala parti mill-ħlas. Kien arranġament esklussivament domestiku u l-ftit kummerċ li kien hemm kien iseħħ lokalment bejn azjendi agrikoli tal-viċinat jew ma' djar pubbliċi li kienu jinsabu fil-viċin. Il-produzzjoni kummerċjali tas-sidru fuq kwalunkwe skala sempliċement ma kinitx teżisti f'Wales.

Fl-2001 ġiet iffurmata l-"Welsh Perry and Cider Society" u llum hemm madwar 50 produttur tas-sidru f'Wales. Fl-2003 il-"Welsh Perry and Cider Society" kienet rikonoxxuta mill-Campaign for Real Ale (CAMRA) fejn rebħet il-Premju Pomona għall-"ħidma eċċellenti tagħhom fil-promozzjoni tal-Welsh Real Cider". Fl-2009 il-Welsh Perry and Cider Society ngħatat il-premju annwali ta' rikonoxximent mill-Asturian Cider Foundation fi Spanja. Dan il-premju ngħata għall-mertu u l-innovazzjonijiet tas-Soċjetà fil-promozzjoni tal-produzzjoni tas-sidru tas-sengħa; is-sensibilizzazzjoni dwar is-sidru tradizzjonali u d-dedikazzjoni fiż-żamma tal-patrimonju kulturali assoċjat mal-konservazzjoni u l-riġenerazzjoni ta' varjetajiet nattivi tat-tuffieħ permezz tal-ħolqien ta' bank tal-ġeni fil-mużew tagħhom. It-"Traditional Welsh Cider" qed isir stabbilit sew u rikonoxxut b'mod wiesa' mill-industrija

tal-ikel kemm fir-Renju Unit kif ukoll madwar id-dinja. Bħala prodott ta' kwalità, jintuża minn ħafna kokijiet primi u gastronomi u regolarment jidher bħala ingredjent imsemmi fuq il-menus tagħhom. Fl-2005, il-produtturi tas-Sidru ta' Wales kaxkru l-premjijiet prinċipali kollha fil-kampjonati tar-Renju Unit f'Reading fejn rebħu ċ-Champion Cider u l-Bottled Cider.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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