ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 29/16)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER"

EU-nr.: UK-PGI-0005-01251-7.8.2014

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen**

„Traditional Welsh Cider"

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8 Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Traditional Welsh Cider" (in het Welsh „Seidr Cymreig Traddodiadol") is cider gemaakt van het sap van de eerste persing van ciderappels van volgens traditionele methode in Wales geteelde inheemse en niet-inheemse appelvariëteiten. „Traditional Welsh Cider" kan worden gemaakt uit een mengsel of een enkele variëteit appelsap van de eerste persing. „Traditional Welsh Cider" wordt uitsluitend bereid uit 100 % puur appelsap.

De in „Traditional Welsh Cider" gebruikte ciderappelvariëteiten kunnen worden gekenmerkt als bitterzoet, scherp, zoet en bitter-scherp. Voor het mengen is deskundigheid vereist om de tannine van de „bitterzoete" variëteiten in balans te brengen met de zuurgraad van de „scherpe". „Bitterzoete" variëteiten bevatten tannine dat een bittere smaak geeft en een donkerdere kleur, en produceren een drank met een volle smaak. Scherpe variëteiten bevatten een hoog appelzuurgehalte en geven de cider een scherpe „beet". „Zoete" variëteiten hebben een laag tanninegehalte en lagere zuurgraad maar kunnen een fruitige smaak geven en het effect van de wat scherpe tannine verdunnen. „Bitter-scherpe" variëteiten bevatten zowel zuren als tannine. Het mengen van deze kenmerken vereist deskundigheid en varieert naargelang de smaak van de ciderbereider.

De kleur van „Traditional Welsh Cider" varieert van licht- tot donkergoud met tinten rood en brons afhankelijk van de gebruikte appelvariëteiten. De cider kan helder of troebel zijn maar is meestal halfdekkend met een heldere prikkelende smaak die kan variëren van zeer droog tot zeer zoet. Hij is overwegend fruitig met een evenwicht in appelzuur en tannine en een alcoholgehalte van 3,00-8,49 %.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

„Traditional Welsh Cider" heeft een heldere prikkelende smaak die kan variëren van zeer droog tot zeer zoet. Hij is overwegend fruitig met een evenwicht in appelzuur en tannine. Tannines en zuurtegraad worden gewoonlijk niet gemeten, maar beoordeeld volgens de stijl en voorkeur van de individuele ciderbereider.

„Traditional Welsh Cider" wordt in drie vormen vervaardigd: niet-mousserende, op fles hergiste en op fles gegiste cider zoals beschreven.

Niet-mousserend: dit is cider zonder vorming van koolzuurgas boven de atmosferische druk. Opgeslagen in een luchtdicht vat is de partiële koolzuurgasdruk (CO_2) lager dan 1 bar (100 kPa) en in een poreuzer, zoals een houten, vat is de partiële druk aanzienlijk lager dan 1 bar. Cider die ofwel rechtstreeks geschonken of geheveld wordt uit dit type vaten, is niet-mousserend (stil), zonder zichtbare bruising maar met mogelijke vorming van enkele bubbels als de temperatuur van de cider boven de opslagtemperatuur uitkomt, aangezien de oplosbaarheid van CO_2 afneemt bij hogere temperaturen.

Nagegist op fles: het op natuurlijke wijze ontstaan van koolzuurgas wordt bereikt door de cider te bottelen voordat de hoofdvergisting is voltooid. De cider wordt gebotteld bij een door de producent bepaalde dichtheid die de gewenste graad van koolzuurgasvorming en zoetheid geeft. Hoe meer koolzuurgasvorming wordt bereikt, hoe minder zoetheid overblijft als residu. Voor geklaarde cider wordt het gewenste niveau van koolzuurvorming bereikt door het aantal gistcellen te verminderen en de gist te ontdoen van voedingsstof, hetgeen voorkomt dat de vergisting zo ver doorgaat dat de cider droog wordt. De koolzuurgasdruk die bij gebottelde cider wordt bereikt, varieert van 1,5 tot 3,0 bar (150-300 kPa) bij 0 °C en aangezien het gistbezinksel bevat, kan hij er troebel uitzien indien de fles niet voorzichtig wordt geopend en uitgeschonken. Hij heeft een droge smaak tenzij hij wordt „geklaard". Slechts in de fles nagegiste „Traditional Welsh Cider" kan worden „geklaard". De bereider kan het bereikte niveau van koolzuurgasvorming berekenen uit het verschil tussen de dichtheid (Δ SG) vóór bottelen en de dichtheid na voltooiing van het proces van nagisting op fles.

Hoewel het alcoholgehalte van in de fles nagegiste „Traditional Welsh Cider" van een vergelijkbaar bereik zal zijn als dat van niet-mousserende cider (van 3,00 % tot een maximum van 8,49 %), zal in de fles nagegiste cider, vooral indien „geklaard", gemiddeld dichter bij de ondergrens van dit bereik liggen (3,0-5,5 %) aangezien het klaren onvolledige vergisting van de vruchtensuikers tot gevolg heeft.

Gegist op fles: een natuurlijke vorming van koolzuurgas wordt bereikt door de cider te bottelen nadat de hoofdvergisting is voltooid en door een tweede gisting te veroorzaken door toevoeging van fermenteerbare suiker en gist. Op fles gegiste cider heeft een hogere koolzuurgraad dan op fles nagegiste cider en is helder van uiterlijk na het degorgeren. Hij heeft een droge smaak aangezien alle suikers zijn gefermenteerd tijdens de tweede gisting en toevoeging na het degorgeren niet is toegestaan. De koolzuurdruk bereikt in op fles gegiste cider ligt tussen de 4,0 en 6,0 bar (400-600 kPa) bij 0 °C. De producent kan de graad van koolzuurvorming voorspellen aan de hand van de hoeveelheid toegevoegde fermenteerbare suiker en hij kan dit uitrekenen door de na toevoeging gemeten dichtheidsgraad Δ SG te vergelijken met die na voltooiing van het gistingsproces op fles.

Hoewel het alcoholgehalte van op fles gegiste cider vergelijkbaar is met dat van niet-mousserende „Traditional Welsh Cider" (van 3,00 % tot een maximum van 8,49 %), ligt op fles gegiste cider gemiddeld dichter bij de bovengrens van dit bereik vanwege de tweede gisting tot droogheid (5,5-8,49 %).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstoffen voor de vervaardiging van „Traditional Welsh Cider" zijn:

— het sap van de eerste persing van ciderappels van volgens traditionele methode in Wales geteelde inheemse en niet-inheemse appelvariëteiten;

— toegestane additieven:

  — gistculturen zoals *S. bayanus, S. cerevisiae*;

  — sulfiet in de vorm van natrium- of kaliummetabisulfiet is niet altijd noodzakelijk maar is toegestaan om de microbiologische standaard te waarborgen. Wanneer een producent ervoor kiest om sulfiet toe te voegen, mag dit niet meer dan 200 mg/liter SO_2 zijn, en de toevoeging ervan moet volgens de wettelijke vereisten vermeld worden op het etiket;

  — zout van calciumchloride en pectinase-enzym bij gebruik van de klaringsmethode teneinde het gehalte gist en gistvoeding te verminderen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende specifieke onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

— telen van de appels,

— persen/verwerking tot sap van de appels,

— productie van cider,

— gisting,

— bottelen en opslag in vaten.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Niet-mousserende cider

Voor de uiteindelijke verpakking van niet-mousserende perencider worden flessen of vaten gebruikt.

Het bottelen en in vaten opslaan van de „Traditional Welsh Cider" mogen uitsluitend plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied; de cider is een ongepasteuriseerd „levend" product en met het oog op de kwaliteit, traceerbaarheid, temperatuurbeheersing en preventie van verontreiniging dient transport in deze fase tot een minimum beperkt te worden. De productie van „Traditional Welsh Cider" vertrouwt op de multifactoriële invloeden van de lokale natuurlijke omgeving op het uiteindelijke product en hierbij is bulktransport op grote schaal uitgesloten vóór uiteindelijke verpakking.

Mousserend: op fles nagegiste en op fles gegiste cider

Mousserende cider wordt in flessen geproduceerd. Het mousseren wordt veroorzaakt door opgeloste kooldioxide dat slechts op natuurlijke wijze kan worden verkregen (door middel van vergisting in de afgesloten fles) en niet door kunstmatige toevoeging van koolzuurgas.

Voor op fles nagegiste cider: (voltooiing van hoofdvergisting in de fles)

De al dan niet geklaarde cider wordt gebotteld bij de vereiste dichtheid om de vereiste nagisting en zoetheid in de fles te creëren.

Voor cider gegist op fles: (tweede gisting op fles)

Vergisting op fles is het proces van tweede gisting van niet-mousserende cider in een afgesloten fles.

De cider die voor deze processen wordt gebruikt, wordt volgens exact dezelfde specificaties vervaardigd als niet-mousserende cider tot het moment van bottelen. Flessen moeten zwaarder zijn met een gewelfde bodem en zij moeten kunnen worden afgesloten met een kroonkurk van 29 mm of met een natuurlijke kurk of plastic draaidop en een aanhoudende interne druk van 6-12 bar bij 25 °C kunnen weerstaan.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het land Wales

5. Verband met het afgebakende geografische gebied

De unieke individuele eigenschappen van „Traditional Welsh Cider" zijn te danken aan het sap van eerste persing van een of meer inheemse en niet-inheemse appelvariëteiten die in het afgebakende gebied worden geteeld en waarvan cider wordt gemaakt volgens een traditionele methode. De gebruikte variëteit appels beïnvloedt de smaak en het uiterlijk van de cider met het juiste niveau van smaak, aroma en uiterlijk, dat wordt verkregen door een deskundige en vakkundige ambachtelijke opleiding.

De bodem en het klimaat in het afgebakende productiegebied zetten de faam van „Traditional Welsh Cider" kracht bij. Het karakter en het aroma van „Traditional Welsh Cider" variëren afhankelijk van de gebieden in Wales waar de cider wordt geproduceerd.

Dankzij zijn bodem en klimaat zijn de laagvlakten van Wales zeer geschikt voor het telen van ciderappels aangezien het mogelijk is hier locaties voor boomgaarden te kiezen waarmee vorstgevoelige plaatsen in de vroege lente tijdens de bloeitijd worden vermeden. Het Welshe klimaat kent ook overvloedige regenval, essentieel tijdens de bloeitijd en tijdens de herfst alvorens de oogst begint. Het karakter van „Traditional Welsh Cider" varieert afhankelijk van de gebieden in Wales waar de cider wordt geproduceerd. Bij hoger gelegen gebieden is er sprake van bevriezingsgevaar in de bloeiperiode, hetgeen leidt tot verminderde opbrengst, maar anderzijds is de fermentatie trager, hetgeen wordt geacht de smaak van de cider te verbeteren. Het Welshe klimaat is warm en zonnig genoeg op de juiste momenten om voldoende vruchtsuikers te kunnen produceren, en nat genoeg om tegemoet te komen aan de grote behoefte aan water van gevestigde ciderappelbomen en om in de behoeften van nieuw aangeplante bomen te voorzien.

Het Welshe graafschap dat de grootste hoeveelheid appels voor „Traditional Welsh Cider" levert, is oostelijk Monmouthshire. De diepe alluviale gronden van rode zandsteen hebben uitstekende vochtvasthoudende eigenschappen terwijl zij uitstekende afwateringseigenschappen behouden tijdens perioden waarin er meer dan gemiddeld veel regen valt. Deze combinatie staat bekend om de hogere kwaliteit fruit die het geeft, hetgeen men ook terugziet in de cider. Er zijn ciderappelbomen in Monmouthshire die wel 150 jaar oud zijn.

„Traditional Welsh Cider" wordt gemaakt door vergisting van sap van in Wales geteelde appels van inheemse en niet-inheemse variëteiten. De gebruikte variëteit ciderappels beïnvloedt de smaak en het uiterlijk van de cider. De kleur van „Traditional Welsh Cider" varieert van licht- tot donkergoud met tinten rood en brons afhankelijk van de gebruikte appelvariëteiten. Het karakter en het aroma variëren ook afhankelijk van de gebieden in Wales waar de cider wordt geteeld. Bij hoger gelegen gebieden is de vergisting trager, hetgeen wordt geacht de smaak van de cider te verbeteren met een heldere prikkelende smaak als gevolg.

„Traditional Welsh Cider" kan variëren van zeer droog tot zeer zoet. De toevoeging van fermenteerbare suikers zoals glucose, fructose en sucrose is alleen toegestaan bij de productie van op fles gegiste cider om het tweede gistingsproces in gang te zetten. Bij alle andere „Traditional Welsh Ciders" wordt geen extra suiker toegevoegd aangezien de Welshe ciderappels van zichzelf voldoende natuurlijke vruchtensuikers bevatten.

Het sap voor „Traditional Welsh Cider" bestaat uit 100 % appelsap van de eerste persing uit een mengsel of één enkele variëteit, terwijl in andere delen van het VK een tweede persing kan voorkomen. Bovendien kunnen aan het sap in andere delen van het VK suikers worden toegevoegd hetgeen vervolgens leidt tot vergisting en tot een hogere alcoholgehalte, om dan te worden verdund met water met als gevolg een meer homogeen product. Daarentegen zijn er geen twee partijen „Traditional Welsh Cider" ooit precies hetzelfde. Dit draagt bij aan het unieke karakter van dit ambachtelijke product.

Voor het maken van „Traditional Welsh Cider" zijn specifieke traditionele vaardigheden vereist. Deze kennis en deskundigheid worden van de ene producent van „Traditional Welsh Cider" op de andere overgedragen. Voor het mengen van de variëteiten is deskundigheid vereist om de tannine van de „bitterzoete" variëteiten in balans te brengen met de zuurgraad van de „scherpe". „Bitterzoete" variëteiten bevatten tannine dat een bittere smaak geeft en een donkerdere kleur, en produceren een drank met een volle smaak. Scherpe variëteiten bevatten een hoog appelzuurgehalte en geven de cider een scherpe „beet". „Zoete" variëteiten hebben een laag tanninegehalte en een lagere zuurgraad, maar kunnen een fruitige smaak geven en het effect van de wat scherpe tannine verdunnen. „Bitter-scherpe" variëteiten bevatten zowel tannine als zuur. Tannine wordt normaliter niet gemeten maar het sap wordt veeleer gemengd volgens de smaak van de ciderbereider, hetgeen een specifieke deskundigheid vergt. Nieuwe ciderbereiders leren hun vaardigheden vaak van elkaar en delen vaak hun uitrusting totdat zij in staat zijn om hun eigen uitrusting te betalen.

„Traditional Welsh Cider" gaat terug op de traditie van Welshe boeren in de negentiende eeuw die genoeg cider voor eigen gebruik produceerden en als een manier om hun inkomen aan te vullen. „Traditional Welsh Cider" werd vaak gegeven aan landarbeiders, vaak als een deel van hun loon. Het ging uitsluitend om een huisnijverheid en de weinige handel die er was, vond plaats tussen naburige boerderijen of met nabijgelegen drankgelegenheden. Commerciële ciderproductie op enigerlei schaal bestond eenvoudig niet in Wales.

In 2001 werd de „Welsh Perry and Cider Society" gevormd en nu zijn er ongeveer vijftig producenten van cider in Wales. In 2003 werd de „Welsh Perry and Cider Society" onderscheiden door de Campaign for Real Ale (CAMRA) met de Pomona Award voor „zijn uitstekende werk voor de opwaardering van echte Welshe cider". In 2009 ontving de „Welsh Perry and Cider Society" de jaarlijkse waarderingsprijs van de Asturische ciderstichting in Spanje. Dit was voor de verdiensten en vernieuwingen van het genootschap bij de bevordering van de productie van ambachtelijke cider; zijn voorlichting over traditionele cider en zijn toewijding bij het in stand houden van het culturele erfgoed dat met het behoud en herstel van inheemse appelvariëteiten samenhangt, door het creëren van een genenbank in zijn museum. „Traditional Welsh Cider" is bezig een gevestigd product te worden dat alom

erkend wordt door de voedingsindustrie, zowel in het VK als wereldwijd. Als kwaliteitsproduct wordt het door vele topchefs en gastronomen gebruikt en verschijnt het regelmatig als ingrediënt op hun menu's. In 2005 haalden Welshe ciderbereiders alle belangrijke prijzen binnen op de kampioenschappen voor het VK in Reading, met het winnen van de prijzen voor „Kampioen Cider en Gebottelde Cider".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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