OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 29/16)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

N.º CE: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominação/ções**

«Traditional Welsh Cider»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

«Traditional Welsh Cider» (em galês «Seidr Cymreig Traddodiadol») designa a sidra elaborada a partir do sumo obtido da primeira prensagem de maçãs para sidra de variedades de maçãs autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales através de um método tradicional. A «Traditional Welsh Cider» pode ser elaborada a partir do sumo da primeira prensagem de uma única variedade ou da combinação de diferentes variedades de maçã. A «Traditional Welsh Cider» é elaborada exclusivamente a partir de 100 % de sumo puro de maçã.

As variedades de maçã para sidra utilizadas na «Traditional Welsh Cider» são classificadas como doce-amarga, ácida, doce e amarga-ácida. São necessários conhecimentos específicos de lotação para equilibrar os taninos das variedades «doces-amargas» com a acidez das variedades «ácidas». As variedades «doces-amargas» contêm taninos que conferem amargor e uma cor mais escura e produzem uma bebida encorpada. As variedades «ácidas» contêm níveis elevados de ácido málico, conferindo à sidra um «travo» ácido. As variedades «doces» têm níveis baixos de taninos e de ácidos, mas podem conferir um sabor mais frutado e diluir o efeito de eventuais taninos ásperos. As variedades «amargas-ácidas» contêm ácidos e taninos. A lotação destas características requer perícia e baseia-se na preferência de sabor de cada produtor de sidra.

A cor da «Traditional Welsh Cider» varia entre o dourado claro e o dourado escuro, com tonalidades de vermelho e bronze, consoante as variedades de maçã utilizadas. Apresenta-se sob uma forma límpida ou turva, mas é tipicamente semiopaca, com um sabor puro e bem definido e graus de doçura que variam entre extremamente seco a muito doce. É preponderantemente frutada, com um teor de ácido málico e taninos bem equilibrado e o seu título alcoométrico volúmico (TAV) situa-se entre 3,00 % e 8,49 %.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

A «Traditional Welsh Cider» tem um sabor puro e bem definido, com graus de doçura que variam entre extremamente seco a muito doce. É preponderantemente frutada, com um teor de ácido málico e taninos bem equilibrado. Embora habitualmente não sejam medidos, os teores de taninos e de acidez são definidos de acordo com o estilo e preferência de cada produtor de sidra.

São produzidas três formas de «Traditional Welsh Cider» — não espumante, acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa, conforme seguidamente descrito.

Não espumante: trata-se de sidra sem gaseificação acima da pressão atmosférica. Armazenada num recipiente estanque ao ar, a pressão parcial do dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100 kPa); dentro de um recipiente mais poroso, como um barril de madeira, a pressão parcial será substancialmente inferior a 1 bar. A sidra servida direta ou indiretamente a partir deste tipo de recipiente será não espumante (não espumosa), sem efervescência percetível mas com uma eventual formação de algumas bolhas caso a temperatura da sidra suba em relação à temperatura em que está armazenada, uma vez que a solubilidade de CO_2 desce com a subida de temperatura.

Acondicionada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da sidra antes da conclusão da fermentação primária. A sidra é engarrafada com uma densidade relativa (DR) decidida pelo produtor com vista a obter o nível pretendido de gaseificação e de doçura. Quanto maior for a gaseificação obtida, menor será a doçura residual. No que respeita à sidra sujeita a «keeving» (remoção dos nutrientes do sumo através da complexação com pectina), a gaseificação é obtida através da redução do número de células de levedura e da remoção de nutrientes da levedura que impedem a conclusão da fermentação até à secura. A pressão de CO_2 obtida na sidra acondicionada em garrafa situar-se-á no intervalo compreendido entre 1,5 a 3,0 bar (150 a 300 kPa) nos 0 °C; uma vez que contém sedimentos de levedura, pode ter um aspeto turvo se não for cuidadosamente aberta e vertida. Tem um paladar seco, a menos que seja sujeita a «keeving». Apenas a «Traditional Welsh Cider» acondicionada em garrafa pode ser submetida ao processo de «keeving». O produtor pode calcular o nível de gaseificação obtida a partir da diferença entre a densidade relativa (Δ DR) antes do engarrafamento e a existente aquando da conclusão do processo de acondicionamento em garrafa.

Apesar de o título alcoométrico da «Traditional Welsh Cider» acondicionada em garrafa poder situar-se num intervalo idêntico ao da sidra não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a sidra acondicionada em garrafa, nomeadamente a que é submetida ao processo de «keeving», tenderá a situar-se, em média no valor inferior deste intervalo (3,0 a 5,5 % de TAV), uma vez que o processo de «keeving» conduz a uma fermentação incompleta dos açúcares da fruta.

Fermentada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da sidra aquando da conclusão da fermentação primária e da indução de uma segunda fermentação através da adição de açúcares fermentáveis e de levedura. A sidra fermentada em garrafa tem maior gaseificação do que a acondicionada em garrafa e tem um aspeto translúcido após o *dégorgement*. Tem um paladar seco, uma vez que todos os açúcares são fermentados durante a segunda fermentação e não é permitida mistura após o *dégorgement*. A pressão de CO_2 obtida na sidra fermentada em garrafa situa-se no intervalo compreendido entre 4,0 e 6,0 bar (400 a 600 kPa) nos 0 °C. O produtor pode prever o nível de gaseificação a partir da quantidade de açúcar fermentável adicionado e calculá-lo partir da Δ DR das medições efetuadas após a adição e da DR aquando da conclusão do processo de fermentação em garrafa.

Embora o título alcoométrico da sidra fermentada em garrafa possa situar-se num intervalo idêntico ao da «Traditional Welsh Cider» não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a sidra fermentada em garrafa terá tendência, em média, a situar-se no valor superior deste intervalo, devido à segunda fermentação até à secura (5,5 % a 8,49 % de TAV).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

As matérias-primas utilizadas para a produção da «Traditional Welsh Cider» são as seguintes:

— Sumo obtido a partir da primeira prensagem de maçãs para sidra de quaisquer variedades autóctones e não autóctones de maçãs cultivadas no País de Gales.

— Aditivos autorizados:

  — Leveduras cultivadas, como *saccharomyces bayanus* e *saccharomyces cerevisiae*.

  — O sulfito, na forma de metabissulfito de sódio ou de potássio, nem sempre é necessário, mas é admissível, a fim de salvaguardar as normas microbiológicas. Se um produtor decidir acrescentar sulfito, este não deve exceder 200 mg/l de SO_2 e a sua inclusão deve constar do rótulo conforme exigido por lei.

  — Um sal (cloreto de cálcio) e uma enzima (pectina-esterase), caso seja utilizado o método de «keeving» para reduzir o seu teor de levedura e de nutrientes de levedura.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As seguintes fases de produção devem ter lugar na área geográfica:

— origem das maçãs

— prensagem/produção de sumo das maçãs

— produção da sidra

— fermentação

— engarrafamento e embarrilagem

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

Sidra não espumante

O engarrafamento e a embarrilagem constituem o processo de embalagem final da sidra não espumante.

Todas as operações de engarrafamento e de embarrilagem da «Traditional Welsh Cider» devem ter lugar na área geográfica. A sidra é um produto «vivo» não pasteurizado e para manter a qualidade, a rastreabilidade, o controlo da temperatura e evitar qualquer contaminação, o transporte nesta fase deve ser limitado ao mínimo necessário. A produção da «Traditional Welsh Cider» depende das influências multifatoriais do meio natural local exercidas sobre o produto final, o que exclui a possibilidade de transporte a granel generalizado antes da sua embalagem final.

Espumante: sidra acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa

A sidra espumante é produzida em garrafas. A espuma resulta do dióxido de carbono dissolvido, que só pode ser introduzido de forma natural (através da fermentação da levedura dentro da garrafa selada) e não por meio de gaseificação artificial.

No que respeita à sidra acondicionada em garrafa: (conclusão da fermentação primária dentro da garrafa)

Quer seja ou não utilizado o processo de «keeving», a sidra é engarrafada de acordo com a densidade exigida para a obtenção do acondicionamento e doçura necessários na garrafa.

No que respeita à sidra fermentada em garrafa: (fermentação secundária dentro da garrafa). A fermentação em garrafa aplica-se ao processo de fermentação secundária da sidra não espumante dentro de uma garrafa selada.

A sidra utilizada para este processo é produzida exatamente com as mesmas especificações que as da sidra não espumante antes do engarrafamento. As garrafas devem ser resistentes, de fundo côncavo e poder ser seladas com uma cápsula de 29 mm, uma rolha de cortiça natural ou uma rolha de plástico com uma armação de arame, e ser capazes de suportar uma pressão interna constante de 6 a 12 bar a 25 °C.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

País de Gales

5. **Relação com a área geográfica**

As características individuais exclusivas da «Traditional Welsh Cider» baseiam-se no solo e no clima da área identificada, que influenciam as características do sumo obtido da primeira prensagem de maçãs de uma ou várias variedades autóctones ou não autóctones, cultivadas e transformadas em sidra através de um método tradicional. A variedade das maçãs utilizadas influencia o sabor e o aspeto da sidra, sendo os níveis corretos de sabor, paladar e aspeto obtidos a partir de conhecimentos específicos e formação especializada de produção artesanal.

O solo e o clima da área identificada estão subjacentes à reputação da «Traditional Welsh Cider» e o seu caráter e sabor diferem em função das zonas do País de Gales onde a sidra é produzida.

Devido às suas características edafoclimáticas, as zonas planas do País de Gales são particularmente adequadas para o cultivo de maçãs para sidra, dado permitirem a seleção de locais de pomar que evitam a formação de bolsas de gelo no início da primavera, durante o período de floração. O clima do País de Gales caracteriza-se igualmente por uma pluviosidade abundante, que é fundamental tanto durante o período de floração como durante o outono, antes da colheita. O caráter e o sabor da «Traditional Welsh Cider» diferem em função das zonas do País de Gales onde a sidra é produzida. Em altitudes mais elevadas, há o risco de geadas durante o período de floração, o que origina quebras de colheita, mas em contrapartida a fermentação é mais lenta, um fator que se considera melhorar o sabor da sidra. O clima do País de Gales é suficientemente quente e soalheiro nas alturas adequadas para produzir níveis de açúcares de fruta satisfatórios, bem como suficientemente húmido para satisfazer a elevada necessidade de água para macieiras adultas destinadas à produção de sidra e suprir as necessidades de árvores recém-plantadas.

A divisão administrativa do País de Gales que fornece a maior parte das maçãs destinadas à produção da «Traditional Welsh Cider» é Monmouthshire oriental. Os solos profundos e aluviais de grés vermelho têm propriedades excelentes de retenção da humidade e mantêm simultaneamente uma excelente capacidade de drenagem em períodos de precipitação acima da média. Acredita-se que esta combinação confere à fruta uma qualidade superior, o que se reflete na sidra. Em Monmouthshire existem macieiras destinadas à produção de sidra com até 150 anos.

A «Traditional Welsh Cider» é produzida a partir da fermentação do sumo de maçãs de variedades autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales. A variedade das maçãs para sidra utilizada influencia o sabor e o aspeto da sidra. A cor da «Traditional Welsh Cider» irá variar entre o dourado claro e o dourado escuro, com tonalidades de vermelho e bronze, consoante as variedades de maçãs utilizadas. O caráter e o sabor também variam consoante a zona do País de Gales onde são cultivadas as maçãs destinadas à produção da sidra. Em altitudes mais elevadas, a fermentação é mais lenta, um fator que se considera melhorar o sabor da sidra, conferindo-lhe um sabor puro e bem definido.

A «Traditional Welsh Cider» pode ser de extremamente seca a muito doce. A adição de açúcares fermentáveis, como a glucose, a frutose e a sacarose, só é permitida na produção de sidra fermentada em garrafa, para iniciar o processo de fermentação secundária. Nas restantes «Traditional Welsh Ciders», não é adicionado qualquer açúcar suplementar, uma vez que as próprias maçãs para sidra do País de Gales já contêm açúcares naturais de fruta suficientes.

O sumo da «Traditional Welsh Cider» é constituído por 100 % de sumo obtido a partir da primeira prensagem de maçãs de uma única variedade ou de uma mistura de variedades, ao passo que noutras partes do Reino Unido é possível haver uma segunda prensagem. Além disso, noutras partes do Reino Unido, o sumo pode ser objeto de chaptalização (adição de açúcar), o que dá origem à subsequente fermentação com um teor de álcool mais elevado, e posteriormente diluído com água, resultando num produto mais homogéneo. Se comparados, nunca existem dois lotes de «Traditional Welsh Cider» exatamente iguais, o que contribui para a característica singular deste produto artesanal.

São necessárias aptidões tradicionais específicas para produção da «Traditional Welsh Cider» ao longo das fases de trituração, prensagem e lotação. Estes conhecimentos e competências especializados são passados de um produtor de «Traditional Welsh Cider» para outro. São necessários conhecimentos específicos para a lotação das variedades a fim de equilibrar os taninos das «doces-amargas» com a acidez das «ácidas». As variedades «doces-amargas» contêm taninos que conferem amargor e uma cor escura e produzem uma bebida encorpada. As variedades «ácidas» contêm níveis elevados de ácido málico, conferindo à sidra um «travo» ácido. As variedades «doces» têm níveis baixos de taninos e acidez, mas podem conferir um sabor mais frutado e diluir o efeito de eventuais taninos ásperos. As variedades «amargas-ácidas» contêm taninos e acidez. Em geral, os taninos não são medidos, sendo a lotação do sumo efetuada de acordo com a preferência de cada produtor de sidra, o que requer uma aptidão específica. Muitas vezes os novos produtores de sidra adquirem entre si as respetivas aptidões, partilhando frequentemente os equipamentos até terem capacidade para adquirir o seu próprio equipamento.

A «Traditional Welsh Cider» data do século XIX, época em que tradicionalmente os agricultores do País de Gales produziam sidra para consumo próprio e como um complemento do seu rendimento. A «Traditional Welsh Cider» era frequentemente fornecida aos trabalhadores agrícolas como parte do pagamento. Tratava-se exclusivamente de uma atividade doméstica e a pouca comercialização que existia era realizada a nível local, entre as explorações agrícolas vizinhas ou com estabelecimentos de bebidas nas proximidades. A produção de sidra para fins comerciais não existia a qualquer nível no País de Gales.

Em 2001 foi constituída a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales e atualmente existem cerca de 50 produtores de sidra no País de Gales. Em 2003, a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales foi galardoada pela organização Campaign for Real Ale (CAMRA) com o Prémio Pomona pelo «seu excelente trabalho de promoção da visibilidade da Welsh Real Cider». Em 2009, a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales recebeu o prémio anual de reconhecimento atribuído em Espanha pela Fundação de Sidra das Astúrias. A Sociedade ganhou este prémio pelo seu mérito e inovação na promoção da produção da sidra artesanal, por promover uma maior visibilidade da sidra tradicional e pela sua dedicação à manutenção do património cultural associado à conservação e regeneração de variedades autóctones de maçãs através da criação de um banco de genes e do seu museu. A «Traditional Welsh Cider» está a conquistar um lugar de destaque e a tornar-se amplamente reconhecida pela indústria alimentar, tanto

no Reino Unido como a nível mundial. Tratando-se de um produto de qualidade, é utilizada por grandes cozinheiros e gastrónomos e é regularmente evocada nas suas listas de preparações culinárias. Em 2005, os produtores de sidra do País de Gales venceram todos os prémios principais dos concursos do Reino Unido realizados em Reading, tendo ganho nas categorias de Sidra Campeã e de Sidra Engarrafada.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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