ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 29/16)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„TRADITIONAL WELSH CIDER"

Nr. CE: UK-PGI-0005-01251 – 7.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Traditional Welsh Cider"

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Traditional Welsh Cider" (în galeză, „Seidr Cymreig Traddodiadol") este un cidru produs din suc de primă presă obținut din mere pentru cidru din soiuri indigene și alogene cultivate în Țara Galilor după o metodă tradițională. „Traditional Welsh Cider" este produs din sucul de primă presă obținut din mere fie dintr-un singur soi, fie dintr-un amestec de soiuri diferite. „Traditional Welsh Cider" conține doar suc de mere în proporție de 100 %.

Soiurile de mere pentru cidru utilizate pentru producția de „Traditional Welsh Cider" aparțin categoriilor „Bitter Sweets", „Sharps", „Sweets" și „Bitter Sharps". O măiestrie a combinării este necesară pentru a echilibra taninurile din soiurile „Bitter Sweets" cu aciditatea soiurilor „Sharps". Soiurile „Bitter Sweets" conțin taninuri care conferă un gust amar și o culoare mai închisă și produc o băutură bogată. Soiurile „Sharps" conțin niveluri ridicate de acid malic care conferă cidrului o „pișcătură" de acreală. Soiurile „Sweets" au niveluri scăzute de taninuri și acizi, dar pot adăuga o aromă fructată și pot dilua efectul oricăror taninurilor dure. Soiurile „Bitter Sharps" conțin acizi și taninuri în egală măsură. Combinarea acestor caracteristici necesită îndemânare și se bazează pe gustul fiecărui producător de cidru.

Culoarea cidrului „Traditional Welsh Cider" variază de la auriu deschis la auriu închis cu nuanțe de roșu și bronz, în funcție de soiurile de mere utilizate. Cidrul poate fi fie limpede, fie tulbure, dar în mod normal este semiopac, cu un gust curat și revigorant și niveluri de dulceață care variază de la extrem de sec la foarte dulce. Are un gust predominant fructat, cu un echilibru între aciditatea malică și taninuri și cu o tărie alcoolică în volume cuprinsă între 3,00 și 8,49 %.

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

„Traditional Welsh Cider” are un gust curat și revigorant și niveluri de dulceață care variază de la extrem de sec la foarte dulce. Are un gust puternic fructat, cu un echilibru între aciditatea malică și taninuri. Cu toate că nu sunt măsurate de obicei, taninurile și aciditatea sunt evaluate în conformitate cu stilul și preferințele producătorilor individuali de cidru de mere.

Se produc trei tipuri de „Traditional Welsh Cider” – nespumos, condiționat la sticlă și fermentat în sticlă, conform descrierii.

Nespumos: cidru fără carbonatare peste presiunea atmosferică. Dacă produsul este stocat într-un recipient etanș, presiunea parțială a dioxidului de carbon (CO_2) va fi mai mică de 1 bar (100 kPa), iar într-un recipient mai poros, cum ar fi un butoi de lemn, presiunea parțială va fi substanțial mai mică de 1 bar. Cidrul servit direct sau indirect din aceste tipuri de recipiente va fi nespumos (plat), cu nicio efervescență perceptibilă, dar cu posibila formare a unor bule de aer în cazul în care temperatura cidrului crește față de temperatura sa de depozitare – întrucât solubilitatea CO_2 scade pe măsură ce crește temperatura.

Condiționat la sticlă: carbonatarea naturală este introdusă prin îmbutelierea cidrului înainte de încheierea fermentării primare. Cidrul este îmbuteliat la o greutate specifică (GS) decisă de către producător, pentru a se obține nivelul dorit de carbonatare și dulceață. Cu cât este mai carbonatat, cu atât rămâne mai puțin gust dulce rezidual. În cazul cidrului de mere îndulcit natural, nivelul dorit de carbonatare se obține prin reducerea numărului de celule de drojdie și prin sărăcirea drojdiei de nutrienți, astfel încât fermentarea să nu se poată finaliza cu obținerea unui cidru sec. Presiunea CO_2 realizată în cidrul condiționat la sticlă variază între 1,5 și 3,0 bari (150-300 kPa) la 0 °C și, deoarece conține sedimente de drojdie, cidru poate părea tulbure dacă sticla nu este deschisă și înclinată cu atenție pentru turnare. Cidrul de mere este sec la degustare, cu excepția cazului în care este „îndulcit natural”. Numai cidrul de mere „Traditional Welsh Cider” condiționat la sticlă poate fi „îndulcit natural”. Producătorul poate calcula nivelul de carbonatare obținut din diferența dintre greutatea specifică (Δ GS) înainte de îmbuteliere și cea de la finalizarea procesului de condiționare la sticlă.

Cu toate că tăria alcoolică a cidrului „Traditional Welsh Cider” condiționat la sticlă se poate situa într-un interval similar cu cea a cidrului de mere nespumos (tărie alcoolică în volume între 3,00 % și maximum 8,49 %), în medie, cidrul de mere condiționat la sticlă, în special în cazul în care este „îndulcit natural”, ar tinde să se plaseze la limita inferioară a acestui interval (tărie alcoolică în volume de 3,0-5,5 %), întrucât îndulcirea naturală determină o fermentare incompletă a zaharurilor din fructe.

Fermentat în sticlă: carbonatarea naturală se introduce prin îmbutelierea cidrului la finalizarea fermentării primare și prin inducerea unei a doua fermentări prin adaos de zahăr fermentabil și drojdie. Cidrul fermentat în sticlă are o carbonatare mai mare decât cel condiționat la sticlă și are un aspect clar după degorjare. Cidrul de mere este sec la degustare, întrucât tot zahărul fermentează pe parcursul fermentării secundare, iar dozarea post-degorjare nu este permisă. Presiunea CO_2 din cidrul fermentat în sticlă se va situa în intervalul de 4,0-6,0 bari (400-600 kPa) la 0 °C. Producătorul poate estima nivelul de carbonatare în funcție de cantitatea de zahăr fermentabil adăugată și poate calcula acest lucru din măsurătorile Δ GS efectuate după adăugarea zahărului și la finalizarea procesului de fermentare în sticlă.

Cu toate că tăria alcoolică a cidrului de mere fermentat în sticlă se poate situa într-un interval similar celui al cidrului „Traditional Welsh Cider” nespumos (tărie alcoolică în volume între 3,00 % și maximum 8,49 %), în medie, cidrul de mere fermentat în sticlă va tinde să se situeze la limita superioară a acestui interval, datorită celei de a doua fermentări până la obținerea unui cidru de mere sec (tărie alcoolică în volume de 5,5-8,49 %).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime pentru producerea de „Traditional Welsh Cider” sunt:

— suc de primă presă obținut din mere pentru cidru din soiuri indigene și alogene cultivate în Țara Galilor;

— aditivi autorizați:

  — drojdii de cultură, cum ar fi *S.bayanus, S.cerevisiae*;

  — sulfitul sub formă de metabisulfit de sodiu sau potasiu nu este întotdeauna necesar, dar este permisă utilizarea acestuia pentru respectarea standardelor microbiologice. În cazul în care un producător decide să adauge sulfit, cantitatea nu ar trebui să depășească 200 mg/litru SO_2, iar includerea acestuia trebuie identificată pe etichetă conform legislației în vigoare;

  — sarea de clorură de calciu și enzima pectinesterază, atunci când se utilizează metoda „îndulcirii naturale”, pentru a se reduce conținutul de drojdie și nutrienți din drojdie.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt următoarele:

— aprovizionarea cu mere;

— presarea/stoarcerea merelor;

— producerea cidrului de mere;

— fermentarea;

— îmbutelierea în sticle și butoaie.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Cidru nespumos

Îmbutelierea în sticle și butoaie reprezintă procesele de ambalare finale aplicate cidrului de mere nespumos.

Toate activitățile de îmbuteliere în sticle și butoaie a produsului „Traditional Welsh Cider" trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată; cidrul de mere este un produs nepasteurizat „viu" și, pentru a se menține calitatea, trasabilitatea și controlul temperaturii, precum și pentru evitarea oricărei contaminări, transportul în această etapă ar trebui să fie menținut la un nivel minim. Producția de cidru „Traditional Welsh Cider" se bazează pe influențele multifactoriale ale mediului natural local asupra produsului final, iar acest lucru împiedică transportul în vrac pe scară largă înainte de ambalarea finală.

Spumos: cidru de mere condiționat la sticlă și cidru fermentat în sticlă

Cidrul de mere spumos este produs în sticle. Caracterul spumos se datorează dioxidului de carbon dizolvat, care poate fi introdus numai în mod natural (prin fermentarea drojdiei în interiorul sticlei sigilate) și nu prin carbonatare artificială.

În cazul cidrului de mere condiționat la sticlă (finalizarea fermentării primare în sticlă)

Indiferent dacă este îndulcit natural sau nu, cidrul este îmbuteliat la greutatea specifică necesară pentru a se obține condiționarea și dulceața necesare în sticlă.

În cazul cidrului fermentat în sticlă (fermentare secundară în sticlă) Fermentarea în sticlă se aplică procesului de fermentare secundară a cidrului de mere nespumos într-o sticlă sigilată.

Cidrul folosit pentru acest proces este produs în exact aceleași condiții ca cidrul de mere nespumos înainte de îmbuteliere. Sticlele trebuie să fie de mare rezistență, prevăzute cu adâncitură, să poată fi sigilate fie cu un capac tip coroană de 29 mm, fie cu un dop de plută sau din material plastic, cu un sistem de închidere de tip colivie de sârmă, și să fie capabile să reziste la o presiune internă susținută de 6-12 bari la 25 °C.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Țara Galilor

5. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile individuale unice ale cidrului de mere „Traditional Welsh Cider" se bazează pe solul și clima ariei delimitate, care afectează caracteristicile sucului de primă presă obținut din mere dintr-un soi sau din mai multe soiuri indigene sau alogene cultivate și prelucrate în cidru printr-o metodă tradițională. Soiul de mere utilizat influențează aroma și aspectul cidrului, nivelul corect de gust, aroma și aspectul fiind obținute rezultatul formării artizanale experte și calificate.

Solul și clima ariei delimitate stau la baza renumelui produsului „Traditional Welsh Cider", iar caracterul și aroma acestui cidru de mere prezintă variații în funcție de zonele de producție din Țara Galilor.

Prin natura solului și a climei, zonele de câmpie din Țara Galilor sunt cât se poate de propice pentru cultivarea merelor pentru cidru, deoarece livezile pot fi selectate pentru a se evita găurile de ger la începutul primăverii, în perioada de înflorire. Clima din Țara Galilor este caracterizată, de asemenea, de precipitații abundente, esențiale deopotrivă în perioada de înflorire și toamna, înainte de recoltare. Caracterul cidrului de mere „Traditional Welsh Cider" variază în funcție de zonele de producție din Țara Galilor. La o altitudine mai mare, există riscul de îngheț în timpul înfloririi, ceea ce poate conduce la diminuarea recoltei, însă, în schimb, fermentația este mai lentă, aspect despre care se consideră că îmbunătățește gustul cidrului. Clima din Țara Galilor este caldă și suficient de însorită în momentele potrivite pentru a produce niveluri suficiente de zaharuri în fructe, dar este, de asemenea, suficient de umedă pentru a satisface cerințele ridicate de apă ale merilor prinși și pentru a satisface cerințele pomilor nou plantați.

Comitatul galez care furnizează majoritatea merelor pentru „Traditional Welsh Cider" este Monmouthshire, din est. Solurile aluvionare adânci, de gresie roșie, au excelente proprietăți de reținere a umidității, menținând totodată proprietăți excelente de drenaj în perioade cu precipitații peste medie. Se știe că această combinație determină producerea de fructe de o calitate superioară, calitate transferată și cidrului de mere. În Monmouthshire există meri producători de mere pentru cidru vechi de până la 150 de ani.

„Traditional Welsh Cider" se obține prin fermentarea sucului merelor cultivate în Țara Galilor din soiuri indigene și alogene. Soiul de mere din care se produce cidrul influențează gustul și aspectul cidrului. Culoarea cidrului „Traditional Welsh Cider" variază de la auriu deschis la auriu închis cu nuanțe de roșu și bronz, în funcție de soiurile de mere utilizate. Caracterul și aroma variază, de asemenea, în funcție de zona de producție din Țara Galilor. La o altitudine mai mare, fermentația este mai lentă, lucru despre care se consideră că îmbunătățește gustul cidrului, rezultând un gust curat și revigorant.

Cidrul de mere „Traditional Welsh Cider" poate varia de la extrem de sec la foarte dulce. Adaosul de zaharuri fermentabile, cum ar fi glucoza, fructoza și zaharoza, este permis numai în cazul producției de cidru de mere fermentat în sticlă, pentru începerea procesului de fermentare secundară. În cazul celorlalte tipuri de „Traditional Welsh Ciders" nu se adaugă zahăr suplimentar, deoarece există suficiente zaharuri naturale din fructe în merele pentru cidru galeze.

Sucul pentru „Traditional Welsh Cider" este un suc de mere de primă presă cu puritate de 100 %, obținut fie dintr-un amestec de soiuri, fie dintr-un singur soi, în timp ce în alte zone ale Regatului Unit poate fi realizată o a doua presare. În plus, în alte zone ale Regatului Unit, sucul poate fi șaptalizat (cu adaos de zahăr), ceea ce duce la fermentarea ulterioară și la un conținut de alcool mai ridicat; ulterior, sucul se diluează cu apă, rezultatul fiind un produs mai omogen. Dacă se compară, nu se vor găsi două loturi de „Traditional Welsh Cider" care să fie întotdeauna identice, ceea ce contribuie la caracteristica individuală unică a acestui produs artizanal.

Pentru producerea cidrului „Traditional Welsh Cider", pe parcursul etapelor de măcinare, presare și amestecare, sunt necesare competențe specifice aferente producției tradiționale. Aceste cunoștințe și competențe sunt transmise de la un producător de „Traditional Welsh Cider" la altul. Sunt necesare competențe specifice pentru combinarea soiurilor, pentru a echilibra taninurile soiurilor „Bitter Sweets" cu aciditatea soiurilor „Sharps". Soiurile „Bitter Sweets" conțin taninuri care conferă băuturii un gust amar și o culoare închisă, precum și caracter bogat. Soiurile „Sharps" conțin niveluri ridicate de acid malic care oferă cidrului o „pișcătură" de acreală. Soiurile „Sweets" au niveluri scăzute de taninuri și acizi, dar pot adăuga o aromă fructată și pot dilua efectul eventualelor taninurilor dure. Soiurile „Bitter Sharps" conțin atât acizi, cât și taninuri. În mod normal, taninurile nu sunt măsurate, ci sucul este mai degrabă amestecat după gustul fiecărui producător de cidru, ceea ce reprezintă un meșteșug specific. Deseori, producătorii de cidru noi deprind meșteșugul unii de la alții, partajând frecvent echipamentele până când își pot permite propriile echipamente.

Originea cidrului de mere „Traditional Welsh Cider" este asociată cu tradiția fermierilor galezi din secolul al XIX-lea de a produce suficient cidru pentru propria lor utilizare și ca modalitate de a-și suplimenta veniturile. „Traditional Welsh Cider" era deseori oferit muncitorilor din agricultură ca parte din plată. Era exclusiv o activitate internă, iar puținul comerț care exista se producea la nivel local între ferme învecinate sau cu crâșmele din apropiere. Fabricarea comercială a cidrului pe orice scară pur și simplu nu a existat în Țara Galilor.

În 2001 s-a înființat *Welsh Perry and Cider Society*, iar în prezent există aproximativ 50 de producători de cidru în Țara Galilor. În 2003, *Welsh Perry and Cider Society* a fost recunoscută de *Campaign for Real Ale* (CAMRA) prin acordarea premiului „Pomona" pentru „activitatea remarcabilă desfășurată pentru promovarea profilului cidrului autentic din Țara Galilor". În 2009, *Welsh Perry and Cider Society* a primit premiul anual de recunoaștere din partea Fundației asturiene a cidrului din Spania. Acest premiu a fost acordat pentru meritul și inovațiile societății în promovarea producției de cidru artizanal, pentru sporirea gradului de conștientizare privind cidrul tradițional și pentru devotamentul față de menținerea patrimoniului cultural asociat cu conservarea și regenerarea soiurilor de mere autohtone prin crearea unei bănci de gene în cadrul muzeului societății. „Traditional Welsh Cider" devine un cidru

consacrat și recunoscut pe scară largă în industria alimentară, atât în Regatul Unit, cât și în întreaga lume. Este un produs de calitate, utilizat de mulți gastronomi și bucătari-șefi renumiți și figurează periodic în meniurile acestora, ca ingredient specific. În 2005, producătorii de cidru de mere din Țara Galilor au obținut toate premiile importante la campionatele din Reading, Regatul Unit, câștigând Cidrul campion și Cidrul îmbuteliat.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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