INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 29/16)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER“

ES č.: UK-PGI-0005-01251 – 7.8.2014

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Traditional Welsh Cider“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Traditional Welsh Cider“ (po walesky „Seidr Cymreig Traddodiadol“) je cider vyrobený zo šťavy z prvého lisovania z cidrových jabĺk pôvodných a nepôvodných odrôd jabĺk pestovaných vo Walese tradičným spôsobom. „Traditional Welsh Cider“ sa môže vyrábať zo zmesi alebo z jedného druhu jablkovej šťavy z prvého lisovania. „Traditional Welsh Cider“ sa vyrába iba zo 100 % čistej jablkovej šťavy.

Odrody cidrových jabĺk používané na výrobu nápoja „Traditional Welsh Cider“ sa delia na kategórie „Bitter Sweets“ (horkosladké), „Sharps“ (kyslé), „Sweets“ (sladké) a „Bitter Sharps“ (horkokyslé). Na vyváženie tanínov odrôd „Bitter Sweets“ (horkosladké) a kyslosti odrôd „Sharps“ (kyslé) je potrebná zručnosť pri miešaní zmesi. Odrody „Bitter Sweets“ (horkosladké) obsahujú taníny, ktoré dodávajú horkosť, tmavšiu farbu a plnú chuť nápoja. Odrody „Sharp“ (kyslé) majú vysoký obsah kyseliny jablčnej, ktorá cideru dodáva „kyslastú chuť“. Odrody „Sweet“ (sladké) majú nízky obsah tanínov a kyselín, ale môžu pridávať ovocnú chuť a oslabovať účinok trpkých tanínov. Odrody „Bitter Sharps“ (horkokyslé) obsahujú kyseliny aj taníny. Zmiešavanie týchto vlastností si vyžaduje zručnosť a závisí od chutí jednotlivých výrobcov cidera.

Farba nápoja „Traditional Welsh Cider“ môže byť rôzna: od svetlozlatej po tmavozlatú s červenými a bronzovými odtieňmi v závislosti od použitých odrôd jablka. Nápoj môže byť číry alebo zakalený, ale zvyčajne je poloprie-hľadný a má čistú sviežu chuť s obsahom cukru od výrazne suchej po veľmi sladkú polohu. Je prevažne ovocný s vyváženým obsahom kyseliny jablčnej a tanínov a má obsah alkoholu od 3,00 do 8,49 obj. %.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

„Traditional Welsh Cider“ má čistú sviežu chuť s obsahom cukru, ktorý siaha od výrazne suchej po veľmi sladkú polohu. Je výrazne ovocný s vyváženým obsahom kyseliny jablčnej a tanínov. Obsah tanínov a kyslosť, aj keď sa zvyčajne nemeria, sa posudzuje podľa chute jednotlivých výrobcov cidera a podľa nimi uprednostňovanými vlastnosťami.

Vyrábajú sa tri nižšie opísané typy nápoja „Traditional Welsh Cider“ – neperlivý, dokvasený vo fľaši a kvasený vo fľaši.

Neperlivý: ide o cider bez sýtenia bez sýtenia oxidom uhličitým pod tlakom vyšším ako atmosférický tlak. Parciálny tlak oxidu uhličitého (CO_2) je pri uskladnení vo vzduchotesnej nádobe nižší ako 1 bar (100 kPa) a pri uskladnení v priepustnejšej nádobe, napríklad v drevenom sude, je parciálny tlak výrazne nižší ako 1 bar. Cider podávaný priamo alebo nepriamo z týchto druhov nádob je neperlivý (bez bubliniek) bez známok šumivosti, ale môže sa v ňom tvoriť určité množstvo bubliniek, ak sa jeho teplota zvýši v porovnaní s teplotou skladovania, pretože rozpustnosť CO_2 sa pri zvyšovaní teploty znižuje.

Dokvasený vo fľaši: v cideri dochádza k prirodzenému sýteniu oxidom uhličitým, pretože sa fľaškuje pred ukončením primárneho kvasenia. Cider sa fľaškuje pri relatívnej hustote (SG), ktorú určí výrobca tak, aby sa dosiahla požadovaná úroveň sýtenia oxidom uhličitým a sladkosti. Čím vyššie nasýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne, tým menej zvyškového cukru ostane. Pri cideri vyrábanom metódou „keeving“ sa požadované nasýtenie oxidom uhličitým dosiahne znížením počtu buniek kvasiniek a obmedzením množstva živín pre kvasinky, čím sa zabráni vykvaseniu do suchej polohy nápoja. Tlak CO_2 dosiahnutý pri cideri dokvasenom vo fľaši má hodnotu od 1,5 do 3,0 barov (150 – 300 kPa) pri teplote 0 °C a vzhľadom na obsah kvasinkovej usadeniny môže byť nápoj zakalený, ak sa neotvorí a nenalieva opatrne. Je suchý, pokiaľ nie je vyrobený metódou „keeving“. Možnosť výroby metódou „keeving“ existuje iba pri nápoji „Traditional Welsh Cider“ dokvasenom vo fľaši. Výrobca môže vypočítať dosiahnutú mieru nasýtenia oxidom uhličitým z rozdielu relatívnej hustoty (Δ SG) pred fľaškovaním a relatívnej hustoty po skončení procesu. dokvasenia vo fľaši.

Aj keď môže mať nápoj „Traditional Welsh Cider“ dokvasený vo fľaši podobný obsah alkoholu ako neperlivý cider (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), cider dokvasený vo fľaši, najmä ak je vyrobený metódou „keeving“, má v priemere nižší obsah alkoholu (3,0 – 5,5 obj. %), pretože v dôsledku metódy „keeving“ sa neukončí kvasenie ovocných cukrov.

Kvasený vo fľaši: prirodzené sýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne tak, že sa cider nafľaškuje po skončení primárneho kvasenia a vyvolá sa druhé kvasenie pridaním kvasného cukru a kvasiniek. Cider kvasený vo fľaši má vyššie nasýtenie oxidom uhličitým ako nápoj dokvasený vo fľaši a po odkalení má číry vzhľad. Je suchý, pretože všetky cukry sa skvasili počas sekundárneho kvasenia a pridávanie cukru po odkalení sa nepovoľuje. Tlak CO_2 dosiahnutý pri cideri kvasenom vo fľaši sa pohybuje od 4,0 do 6,0 barov (400 – 600 kPa) pri teplote 0 °C. Výrobca môže vopred odhadnúť mieru nasýtenia oxidom uhličitým z pridaného množstva kvasného cukru a môže ju vypočítať z hodnoty relatívnej hustoty (Δ SG) nameranej po pridaní cukru a z hodnoty relatívnej hustoty nameranej po skončení procesu kvasenia vo fľaši.

Aj keď má cider kvasený vo fľaši obsah alkoholu ako neperlivý nápoj „Traditional Welsh Cider“ (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), v priemere dosahuje cider kvasený vo fľaši z dôvodu sekundárneho kvasenia do suchej polohy vyššie hodnoty (5,5 – 8,49 obj. %).

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Na výrobu nápoja „Traditional Welsh Cider“ sa používajú tieto suroviny:

— Šťava z prvého lisovania cidrových jabĺk vyrobená z pôvodných a nepôvodných odrôd jablka pestovaných vo Walese.

— Povolené prídavné látky:

  — Kvasinkové kultúry ako *S. bayanus, S. cerevisiae*.

  — Pridanie siričitanu vo forme disiričitanu sodného alebo draselného nie je vždy nevyhnutné, ale je povolené na zaručenie mikrobiologických noriem. Ak sa výrobca rozhodne pridať siričitan, jeho množstvo by nemalo presiahnuť 200 mg/liter SO_2 a podľa zákona musí byť na označení uvedená informácia o jeho pridaní.

  — Soľ chlorid vápenatý a enzým pektínesteráza pri použití metódy „keeving“ na zníženie počtu kvasiniek a obsahu živín pre kvasinky.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V zemepisnej oblasti musia prebiehať tieto kroky výroby:

— získavanie jabĺk miestneho pôvodu,

— lisovanie/odšťavovanie jabĺk,

— výroba cidera,

— kvasenie,

— fľaškovanie a plnenie sudov.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Neperlivý cider

Fľaškovanie a plnenie sudov sú záverečné postupy balenia používané v prípade neperlivého cidera.

Všetky kroky fľaškovania a plnenia sudov nápojom „Traditional Welsh Cider“ musia prebiehať v danej zemepisnej oblasti. Vzhľadom na to, že cider je nepasterizovaný „živý“ výrobok, je v tejto fáze potrebné obmedziť prepravu na minimum, aby sa zabezpečila kvalita, vysledovateľnosť a kontrola teploty a aby sa zabránilo kontaminácii. Pri výrobe „Traditional Welsh Cider“ sú dôležité viaceré faktory dané miestnymi prírodnými podmienkami, ktoré majú vplyv na konečný výrobok. Rozsiahla preprava vo veľkých množstvách pred záverečným balením je teda vylúčená.

Perlivý: cider dokvasený vo fľaši a kvasený vo fľaši

Perlivý cider sa vyrába vo fľašiach. Perlivosť je spôsobená rozpusteným oxidom uhličitým, ktorý sa v nápoji môže vyskytovať iba prirodzene (v dôsledku kvasenia spôsobeného kvasinkami v uzavretej fľaši), a nie v dôsledku umelého sýtenia oxidom uhličitým.

V prípade cidera dokvaseného vo fľaši: (primárne kvasenie sa dokončí vo fľaši)

Bez ohľadu na to, či je cider vyrobený metódou „keeving“ alebo nie, fľaškuje sa pri požadovanej relatívnej hustote, aby sa vo fľaši dosiahla požadovaná miera dokvasenia a sladkosti.

V prípade cidera kvaseného vo fľaši: (dochádza k sekundárnemu kvaseniu vo fľaši) Kvasenie vo fľaši sa vzťahuje na proces sekundárneho kvasenia neperlivého cidera v uzavretej fľaši.

Cider používaný v tomto postupe sa vyrába podľa presne rovnakých špecifikácií ako neperlivý cider pred fľaškovaním. Fľaše musia byť odolné, musia mať zápichové dno, musí byť možné zatvoriť ich korunkovým uzáverom s priemerom 29 mm alebo uzáverom z prírodného korku alebo plastu s drôteným košíkom a musia odolať trvalému vnútornému tlaku 6 – 12 barov pri teplote 25 °C.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Wales.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Jedinečnosť jednotlivých vlastností nápoja „Traditional Welsh Cider/Seidr Cymreig Traddodiadol“ vyplýva z pôdy a podnebia vo vymedzenej oblasti, ktoré majú vplyv na typické vlastnosti šťavy z prvého lisovania z pôvodnej alebo nepôvodnej odrody alebo odrôd jabĺk pestovaných a spracúvaných na cider tradičným spôsobom. Použitá odroda jablka má vplyv na príchuť a vzhľad cidera, pričom správna rovnováha medzi chuťou, príchuťou a vzhľadom sa dosahuje na základe odborných zručností a remeselného vzdelania.

Pôda a podnebie vymedzenej oblasti sú základom pre povesť nápoja „Traditional Welsh Cider“ a jeho vlastnosti a príchuť sa menia v závislosti od toho, kde vo Walese sa cider vyrába.

Vzhľadom na charakter pôdy a podnebia sú nížinné oblasti Walesu veľmi vhodné na pestovanie cidrových jabĺk, pretože umožňujú výber lokalít ovocných sadov, v ktorých skoro na jar v čase kvitnutia nedochádza k efektu mrazových kotlín. Podnebie vo Walese sa okrem toho vyznačuje dostatkom zrážok, ktoré sú veľmi dôležité v čase kvitnutia aj na jeseň pred zberom. Charakter nápoja „Traditional Welsh Cider" sa líši v závislosti od toho, kde vo Walese sa cider vyrába. Vo vyšších nadmorských výškach vzniká riziko mrazu v čase kvitnutia, čo vedie k poklesu úrody, ale naopak tu dochádza k pomalšiemu kvaseniu, čo sa považuje za faktor zlepšujúci chuť cidera. Podnebie vo Walese je v obdobiach, keď je to potrebné, dostatočne teplé a slnečné na to, aby sa mohlo vytvoriť dostatočné množstvo ovocných cukrov, a je dostatočne vlhké na to, aby uspokojilo vysokú spotrebu vody už ujatých cidrových jabloní a potrebám novo vysadených stromov.

Väčšina jabĺk na výrobu nápoja „Traditional Welsh Cider" sa pestuje vo waleskom grófstve Monmouthshire. Hlboké nánosové pôdy s červeným pieskovcom vynikajúco uchovávajú vlhkosť, no súčasne majú v obdobiach nadpriemerných zrážok výborné odvodňovacie vlastnosti. Vďaka tejto povestnej kombinácii sa dopestuje ovocie vyššej kvality, ktorá sa odzrkadlí v cideri. V Monmouthshire rastú cidrové jablone, ktoré majú až do 150 rokov.

„Traditional Welsh Cider" sa vyrába kvasením jablčnej šťavy z pôvodných a nepôvodných odrôd pestovaných vo Walese. Na príchuť a vzhľad cidera má vplyv použitá odroda cidrových jabĺk. Farba nápoja „Traditional Welsh Cider" môže byť rôzna: od svetlozlatej po tmavozlatú s červenými a bronzovými odtieňmi v závislosti od použitých odrôd jabĺk. Vlastnosti a príchuť sa menia aj v závislosti od toho, kde vo Walese sa cider vyrába. Vo vyššej nadmorskej výške prebieha kvasenie pomalšie, čo sa považuje za faktor, ktorý zlepšuje chuť cidera a dodáva mu čistú sviežu chuť.

„Traditional Welsh Cider" môže byť výrazne suchý až veľmi sladký. Pridávanie kvasných cukrov ako glukóza, fruktóza a sacharóza je povolené iba pri výrobe cidera kvaseného vo fľaši na spustenie procesu sekundárneho kvasenia. Pri všetkých ostatných druhoch nápoja „Traditional Welsh Cider" sa ďalší cukor nepridáva, pretože samotné waleské cidrové jablká obsahujú dostatočné množstvo prírodných ovocných cukrov.

Šťava na výrobu nápoja „Traditional Welsh Cider" obsahuje 100 % jablkovú šťavu z prvého lisovania zo zmesi odrôd alebo z jednej odrody, zatiaľ čo v iných častiach Spojeného kráľovstva môže dôjsť k druhému lisovaniu. V iných častiach Spojeného kráľovstva sa môže navyše upravovať cukornatosť šťavy (pridaním cukru), čo spôsobuje kvasenie, pri ktorom vzniká vyšší obsah alkoholu, a šťava sa následne môže riediť vodou, čím sa dosahuje vyššia homogénnosť výrobku. Pri porovnaní nie sú dve šarže nápoja „Traditional Welsh Cider" nikdy presne rovnaké, čo zvyšuje jedinečnosť vlastností tohto remeselného výrobku.

Na výrobu nápoja „Traditional Welsh Cider" sú potrebné špeciálne tradičné výrobné zručnosti, a to vo všetkých fázach od mletia cez lisovanie po miešanie zmesí. Tieto znalosti a odborné poznatky sa odovzdávajú medzi výrobcami nápoja „Traditional Welsh Cider". Na vyváženie tanínov odrôd „Bitter Sweets" (horkosladké) a kyslosti odrôd „Sharps" (kyslé) sú potrebné špecifické zručnosti pri vytváraní zmesí odrôd. Odrody „Bitter Sweets" (horkosladké) obsahujú taníny, ktoré dodávajú horkosť, tmavú farbu, ako aj plnú chuť nápoja. Odrody „Sharp" (kyslé) majú vysoký obsah kyseliny jablčnej, ktorá cideru dodáva „kyslastú chuť". Odrody „Sweet" (sladké) majú nízky obsah tanínov a kyselín, ale môžu pridávať ovocnú chuť a oslabovať účinok trpkých tanínov. Odrody „Bitter Sharp" (horkokyslé) obsahujú taníny aj kyselinu. Obsah tanínov sa zvyčajne nemeria, ale šťava sa namieša podľa chuti každého výrobcu cidera, čo predstavuje špeciálnu zručnosť. Začínajúci výrobcovia cidera sa často učia jeden od druhého a často používajú spoločné zariadenia, až kým si nemôžu dovoliť vlastné.

História nápoja „Traditional Welsh Cider" má korene v tradícii waleských farmárov v 19. storočí, ktorí vyrábali dostatočné množstvo cidera – jednak na vlastnú spotrebu a jednak išlo o spôsob, ako si privyrobiť. Poľnohospodárski pracovníci často dostávali „Traditional Welsh Cider" ako časť výplaty. Išlo výhradne o domáce podnikanie a ak sa vôbec uskutočňoval nejaký obchod, prebiehal na miestnej úrovni medzi susediacimi farmami alebo s neďalekými hostincami. Komerčná výroba cidera vo Walese v akomkoľvek rozsahu jednoducho neexistovala.

V roku 2001 vznikla organizácia Welsh Perry and Cider Society a v súčasnosti pôsobí vo Walese približne 50 výrobcov cidera. V roku 2003 získala organizácia Welsh Perry and Cider Society uznanie organizácie Campaign for Real Ale (CAMRA) a vyhrala cenu „Pomona Award" za „vynikajúcu prácu pozdvihujúcu meno pravého waleského cidera". V roku 2009 získala organizácia Welsh Perry and Cider Society výročnú cenu uznania od organizácie Asturian Cider Foundation v Španielsku. Ocenenie bolo za zásluhy a inovácie organizácie v oblasti propagácie výroby remeselne robeného cidera; zvyšovanie informovanosti o tradičnom cideri a obetavú prácu pri udržiavaní kultúrneho dedičstva spojeného so zachovaním a obnovou pôvodných odrôd jabĺk vytvorením génovej banky v múzeu tejto organizácie. „Traditional Welsh Cider" sa stáva etablovaným a všeobecne uznávaným výrobkom

v potravinárskom priemysle v Spojenom kráľovstve aj vo svete. Ako kvalitný produkt ho používajú mnohí najlepší šéfkuchári a gastronómovia a pravidelne sa objavuje ako prísada uvedená v ich menu. V roku 2005 vyhrali výrobcovia waleského cidera všetky hlavné ceny na majstrovstvách Spojeného kráľovstva v meste Reading vrátane cien „Champion Cider“ a „Bottled Cider“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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