DRUGI AKTI

# EVROPSKA KOMISIJA

## Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 29/16)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

**„TRADITIONAL WELSH CIDER“**

**ES št.: UK-PGI-0005-01251–7.8.2014**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

1. **Ime**

„Traditional Welsh Cider“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Traditional Welsh Cider“ (valižansko „Seidr Cymreig Traddodiadol“) je jabolčnik iz prvoiztisnjenega soka jabolk za predelavo v mošt avtohtonih in neavtohtonih sort, gojenih v Walesu na tradicionalni način. „Traditional Welsh Cider“ je lahko proizveden iz prvoiztisnjenega soka mešanice jabolk ali jabolk ene sorte. „Traditional Welsh Cider“ je narejen samo iz 100-odstotno čistega jabolčnega soka.

Pri jabolčniku „Traditional Welsh Cider“ so sorte jabolk za predelavo v mošt razvrščene v kategorije grenko-sladke sorte (Bitter Sweets), ostre sorte (Sharps), sladke sorte (Sweets) in grenko-ostre sorte (Bitter Sharps). Da se uravnotežijo tanini grenko-sladkih sort s kislostjo ostrih sort je potrebno znanje mešanja. Grenke sorte vsebujejo tanine, zaradi katerih je pijača grenka in temnejša ter bogatega okusa. Ostre sorte vsebujejo visoke ravni jabolčne kisline, zaradi katerih je jabolčnik rezen. Sladke sorte imajo nizke ravni taninov in kislin, vendar lahko dodajo sadni okus in razredčijo učinek morebitnih trpkih taninov. Grenko-ostre sorte vsebujejo kisline in tanine. Za mešanje teh lastnosti je potrebno znanje, postopek pa temelji na okusu posameznega izdelovalca jabolčnika.

Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ je lahko od svetlo do temno zlate barve z odtenki rdeče in bronaste, odvisno od uporabljenih sort jabolk. Lahko je bister ali moten, vendar je običajno polprozoren, čistega svežega okusa in izredno suh do zelo sladek. Ima predvsem sadni okus z uravnoteženostjo jabolčne kisline in taninov, volumenski delež alkohola pa znaša od 3,00 % do 8,49 %.

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ ima čist, svež okus in je lahko izredno suh do zelo sladek. Ima predvsem sadni okus z uravnoteženo stopnjo jabolčne kisline in taninov. Čeprav se stopnji taninov in kislosti običajno ne merita, je odvisna od sloga in preferenc posameznega izdelovalca jabolčnika.

Izdelujejo se tri oblike jabolčnika „Traditional Welsh Cider“, in sicer mirni jabolčnik, v steklenici zoreč jabolčnik in v steklenici fermentirajoč jabolčnik, kot je opisano v nadaljevanju.

Mirni jabolčnik: To je jabolčnik brez karbonizacije nad atmosferskim tlakom. Če je shranjen v nepredušnem vsebniku, je parcialni tlak ogljikovega dioksida ($CO_2$) manjši od 1 bara (100 kPa), v bolj poroznem vsebniku, kot je lesen sod, pa je parcialni tlak znatno manjši od 1 bara. Jabolčnik, postrežen neposredno ali posredno iz takih vsebnikov, je miren, brez opaznega penjenja, vendar se nekaj mehurčkov lahko oblikuje, če se temperatura jabolčnika poviša glede na temperaturo skladiščenja, saj se topnost $CO_2$ zmanjšuje z naraščanjem temperature.

V steklenici zoreč jabolčnik: Naravna karbonizacija se doseže z ustekleničenjem jabolčnika pred koncem primarne fermentacije. Jabolčnik se ustekleniči pri relativni gostoti, ki jo določi izdelovalec, da se doseže želena stopnja karbonizacije in sladkosti. Večja je stopnja karbonizacije, manj je sladek. Pri jabolčniku, proizvedenem s postopkom „keeving“, se želena stopnja karbonizacije doseže z zmanjšanjem števila celic kvasovk in odvzemom hranil kvasovkam, s čimer se prepreči dokončanje fermentacije do suhosti. Tlak $CO_2$ pri 0 °C pri jabolčniku, zorečem v steklenici, znaša od 1,5 bara do 3,0 bara (od 150 kPa do 300 kPa) in, ker jabolčnik vsebuje kvasno usedlino, je lahko motnega videza, če se ne odpre in toči pazljivo. Če jabolčnik ni proizveden s postopkom „keeving“, je suhega okusa. Samo v steklenici zoreč jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ je lahko proizveden s postopkom „keeving“. Izdelovalec lahko stopnjo dosežene karbonizacije izračuna iz razlike med relativno gostoto pred ustekleničenjem in ob koncu procesa zorenja v steklenici.

Čeprav je lahko delež alkohola v jabolčniku „Traditional Welsh Cider“, zorečem v steklenici, v razponu mirnega jabolčnika (volumenski delež alkohola od 3,00 % do največ 8,49 %), ima v povprečju v steklenici zoreč jabolčnik nižji volumenski delež alkohola (od 3,0 % do 5,5 %), zlasti če je proizveden s postopkom „keeving“, saj povzroči nepopolno fermentacijo sadnih sladkorjev.

V steklenici fermentirajoč jabolčnik: Naravna karbonizacija se doseže z ustekleničenjem jabolčnika ob koncu primarne fermentacije in sprožitvijo sekundarne fermentacije z dodajanjem fermentacijskega sladkorja in kvasovk. V steklenici fermentirajoč jabolčnik ima višjo stopnjo karbonizacije kot v steklenici zoreč jabolčnik in je po degoržiranju bistrega videza. Je suhega okusa, saj med sekundarno fermentacijo ves sladkor fermentira, dodajanje po degoržiranju pa ni dovoljeno.Tlak $CO_2$ pri 0 °C pri jabolčniku, fermentirajočem v steklenici, znaša od 4,0 bara in 6,0 bara (od 400 kPa do 600 kPa). Izdelovalec lahko stopnjo karbonizacije predvidi glede na količino dodanega fermentacijskega sladkorja in izračuna iz razlike med relativno gostoto iz meritev po dodajanju in ob končanem procesu fermentacije v steklenici.

Čeprav je lahko delež alkohola v jabolčniku, fermentirajočem v steklenici, v razponu mirnega jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ (volumenski delež alkohola od 3,00 % do največ 8,49 %), ima v povprečju v steklenici fermentirajoč jabolčnik višji volumenski delež alkohola (od 5,5 % do 8,49 %) zaradi sekundarne fermentacije do suhosti.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovine za proizvodnjo jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ so:

— prvoiztisnjeni sok jabolk za predelavo v mošt avtohtonih in neavtohtonih sort, gojenih v Walesu;

— dovoljeni aditivi:

  — gojene kvasovke, kot so S. bayanus, S. cerevisiae;

  — sulfit v obliki natrijevega ali kalijevega metabisulfita ni vedno potreben, vendar je dovoljen za zaščito mikrobioloških standardov. Če se izdelovalec odloči za dodajanje sulfita, vsebnost $SO_2$ ne sme presegati 200 mg/liter, na etiketi pa mora biti naveden med sestavinami v skladu z zakonodajo;

  — sol kalcijev klorid in encim pektin esteraza pri uporabi metode „keeving“ za zmanjšanje vsebnosti kvasovk in hranil kvasovk.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Naslednje faze proizvodnje je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

— pridobivanje jabolk,

— stiskanje jabolk/predelava jabolk v sok,

— proizvodnja jabolčnika,

— fermentacija,

— stekleničenje in spravljanje v sode.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Mirni jabolčnik

Stekleničenje in spravljanje v sode sta končna postopka pakiranja mirnega jabolčnika.

Stekleničenje jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ in njegovo spravljanje v sode morata v celoti potekati na opredeljenem geografskem območju. Jabolčnik je nepasteriziran „živ“ proizvod in v tej fazi se je treba čim bolj izogibati njegovemu prevozu, da se ohranijo kakovost, sledljivost in nadzor nad temperaturo ter prepreči kakršna koli kontaminacija. Proizvodnja jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ temelji na večstranskih vplivih lokalnega naravnega okolja na končni proizvod, kar izključuje široko razširjen prevoz neustekleničenih količin pred končnim pakiranjem.

Peneči jabolčnik: v steklenici zoreč in v steklenici fermentirajoč jabolčnik

Peneči jabolčnik se proizvaja v steklenicah. Penjenje povzroča raztopljeni ogljikov dioksid, ki se lahko doda samo po naravni poti (s fermentacijo kvasovk v tesno zaprti steklenici) in ne z umetno karbonizacijo.

Za v steklenici zoreč jabolčnik (dokončanje primarne fermentacije v steklenici):

Jabolčnik, proizveden s postopkom „keeving“ ali ne, se ustekleniči pri relativni gostoti, ki je potrebna za želeno zorenje in sladkost v steklenici.

Za v steklenici fermentirajoč jabolčnik (sekundarna fermentacija v steklenici): Fermentacija v steklenici se nanaša na proces sekundarne fermentacije mirnega jabolčnika v tesno zaprti steklenici.

Jabolčnik, uporabljen pri tem procesu, se proizvede na povsem enak način kot mirni jabolčnik pred stekleničenjem. Steklenice morajo biti zelo vzdržljive, z vbočenim dnom in oblikovane tako, da se lahko tesno zaprejo z 29-milimetrskimi kronskimi zamaški ali zamaški iz naravne plute ali plastike z zapiralom iz žičnate mrežice, ter morajo v daljšem obdobju pri 25 °C zdržati notranji tlak od 6 barov do 12 barov.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Wales

## 5. Povezava z geografskim območjem

Edinstvene individualne značilnosti jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ temeljijo na prsti in podnebju opredeljenega območja, ki vplivata na značilnosti prvoiztisnjenega soka avtohtonih ali neavtohtonih sort jabolk, gojenih in predelanih v jabolčnik na tradicionalen način. Uporabljena sorta jabolk vpliva na aromo in videz jabolčnika, pravilni okus, aroma in videz pa se dosežejo s strokovnim obrtnim usposabljanjem.

Sloves jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ temelji na prsti in podnebju opredeljenega območja, značilnosti in aroma jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ pa se razlikujejo glede na območja Walesa, na katerih se jabolčnik proizvaja.

Ravninska območja Walesa so zaradi značilnosti prsti in podnebja zelo primerna za gojenje jabolk za predelavo v mošt, saj se lahko izberejo mesta za sadovnjake, kjer je manjša verjetnost zmrzali zgodaj spomladi v času cvetenja. Za valižansko podnebje so značilne tudi obilne padavine, ki so bistvene v času cvetenja in jeseni pred obiranjem jabolk. Značilnosti jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ se razlikujejo glede na območja Walesa, na katerih se jabolčnik proizvaja. Na višji nadmorski višini obstaja nevarnost zmrzali v času cvetenja, ki pomeni manjši pridelek, vendar pa je fermentacija počasnejša, kar naj bi izboljšalo okus jabolčnika. Valižansko podnebje je dovolj toplo in sončno ob pravem času, da nastanejo zadostne ravni sadnega sladkorja, ter dovolj vlažno, da zadovolji veliko potrebo starejših jablan, ki rodijo jabolka za predelavo v mošt, po vodi in potrebe na novo posajenih dreves.

Večina jabolk za jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ je pridelana v valižanskem okrožju vzhodni Monmouthshire. Globoka aluvialna tla iz rdečega peščenjaka izvrstno zadržujejo vlago, hkrati pa imajo izvrstne lastnosti odvodnjavanja v času nadpovprečnih padavin. Ta kombinacija slovi po tem, da zagotavlja sadje višje kakovosti, zato je tudi jabolčnik kakovostnejši. V okrožju Monmouthshire obstajajo jablane z jabolki za predelavo v mošt, ki so stare do 150 let.

Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ se proizvaja s fermentacijo soka jabolk avtohtonih in neavtohtonih sort, gojenih v Walesu. Uporabljena sorta jabolk za predelavo v mošt vpliva na aromo in videz jabolčnika. Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ je od svetlo do temno zlate barve z odtenki rdeče in bronaste, odvisno od uporabljenih sort jabolk. Značilnosti in aroma se razlikujejo tudi glede na območja Walesa, na katerih se jabolčnik proizvaja. Na višji nadmorski višini je fermentacija počasnejša, kar naj bi izboljšalo okus jabolčnika, ki ima zaradi tega čist svež okus.

Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ je lahko izredno suh do zelo sladek. Dodajanje fermentacijskih sladkorjev, kot so glukoza, fruktoza in saharoza, je dovoljeno samo pri proizvodnji v steklenici fermentirajočega jabolčnika za sprožitev procesa sekundarne fermentacije. Nobeni drugi vrsti jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ se ne doda sladkor, saj je v valižanskih jabolkih za predelavo v mošt dovolj naravnih sadnih sladkorjev.

Sok jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ vsebuje 100-odstotni prvoiztisnjeni sok iz mešanice sort ali ene same sorte jabolk, medtem ko lahko v drugih delih Združenega kraljestva poteka drugo stiskanje. Poleg tega se lahko v drugih delih Združenega kraljestva sok dosladka, kar povzroči naknadno fermentacijo in višji delež alkohola, ter nato razredči z vodo, zaradi česar je proizvod bolj homogen. Nobena serija jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ ni povsem enaka drugi, kar povečuje edinstvenost tega obrtnega izdelka.

V vseh fazah mletja, stiskanja in mešanja je potrebno posebno znanje tradicionalne proizvodnje za izdelavo jabolčnika „Traditional Welsh Cider“. To strokovno znanje in izkušnje se prenašajo z enega proizvajalca jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ na drugega. Za uravnoteženost taninov grenko-sladkih sort s kislostjo ostrih sort je potrebno posebno znanje mešanja. Grenko-sladke sorte vsebujejo tanine, zaradi katerih je pijača grenka in temna ter bogatega okusa. Ostre sorte vsebujejo visoke ravni jabolčne kisline, zaradi katerih je jabolčnik rezen. Sladke sorte imajo nizke ravni taninov in kisline, vendar lahko dodajo sadni okus in razredčijo učinek morebitnih trpkih taninov. Grenko-ostre sorte vsebuje tanine in kislino. Tanini se običajno ne merijo, temveč vsak izdelovalec jabolčnika zmeša sok po svojem okusu, kar je posebna spretnost. Novi izdelovalci jabolčnika se pogosto učijo drug od drugega in uporabljajo skupno opremo do takrat, ko si lahko privoščijo lastno.

Tradicija izdelave jabolčnika „Traditional Welsh Cider“ sega v devetnajsto stoletje, ko so valižanski kmetje izdelali dovolj jabolčnika za lastno rabo in za zagotavljanje dodatnega dohodka. Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ so pogosto dali kmetijskim delavcem, pogosto kot delno plačilo. Izdelovali so ga izključno doma in trgovanje, ki ni bilo pogosto, je potekalo lokalno med sosednjimi kmetijami ali z bližnjimi pivnicami. Kakršna koli komercialna pridelava jabolčnika v Walesu preprosto ni obstajala.

Leta 2001 je bilo ustanovljeno društvo za valižanski hruškovec in jabolčnik Welsh Perry and Cider Society in danes je v Walesu približno 50 izdelovalcev jabolčnika. Leta 2003 je društvo Welsh Perry and Cider Society dobilo priznanje organizacije Campaign for Real Ale (CAMRA), ki mu je podelila nagrado Pomona za „njihovo izredno delo, ki povečuje prepoznavnost valižanskega pravega jabolčnika“. Leta 2009 je društvo Welsh Perry and Cider Society prejelo letno priznanje asturijske fundacije za jabolčnik v Španiji. Dobilo ga je za zasluge in inovacije pri spodbujanju „craft“ jabolčnika, osveščanje o tradicionalnem jabolčniku in predanost pri ohranjanju kulturne dediščine v zvezi z ohranjanjem in obnovo domačih sort jabolk z vzpostavitvijo genske banke v svojem muzeju. Jabolčnik „Traditional Welsh Cider“ je vse bolj uveljavljen in široko priznan v prehrambni industriji v Združenem kraljestvu

in po vsem svetu. Kot kakovosten proizvod ga uporabljajo številni vrhunski kuharski mojstri in gastronomi, v njihovih jedilnikih pa se redno pojavlja kot navedena sestavina. Leta 2005 so valižanski izdelovalci jabolčnika prejeli vse glavne nagrade na prvenstvu Združenega kraljestva v Readingu, in sicer nagradi Champion Cider in Bottled Cider.

**Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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