OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 29/16)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

N.º CE: UK-PGI-0005-01251-7.8.2014

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominación(es)**

«Traditional Welsh Cider»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Traditional Welsh Cider» (en galés «Seidr Cymreig Traddodiadol») es sidra elaborada a partir del jugo del primer prensado de manzanas para sidra de variedades autóctonas y no autóctonas cultivadas en Gales siguiendo un método tradicional. La «Traditional Welsh Cider» puede obtenerse a partir de una mezcla de variedades o de una única variedad de jugo de manzanas del primer prensado. Está elaborada únicamente con puro jugo de manzana para sidra al 100 %.

Las variedades de manzana para sidra utilizadas en la «Traditional Welsh Cider» se dividen en las siguientes categorías: agridulces, ácidas, dulces y acerbas. Se requieren conocimientos específicos sobre mezcla para equilibrar los taninos de las variedades «agridulces» con la acidez de las «ácidas». Las variedades «agridulces» contienen taninos que confieren acidez y un color más oscuro y producen una bebida de cuerpo intenso. Las variedades «ácidas» contienen altos niveles de ácido málico que aportan un toque ácido a la sidra. Las variedades «dulces» tienen bajos niveles de taninos y ácidos, pero pueden aportar un carácter afrutado y diluir el efecto de los taninos duros. Las variedades «acerbas» contienen tanto ácidos como taninos. La mezcla de estas características requiere conocimientos específicos y está en función del gusto de cada sidrero.

El color de la «Traditional Welsh Cider» varía del dorado claro al dorado oscuro con matices rojizos y bronce dependiendo de las variedades de manzana utilizadas. Puede ser cristalina o turbia, pero suele ser semiopaca, con un sabor refrescante y niveles de dulzor que oscilan entre extremadamente secos y muy dulces. Es predominantemente afrutada, con un equilibrio de acidez málica y taninos, y un grado alcohólico que varía entre 3,00 y 8,49 % vol.

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

La «Traditional Welsh Cider» tiene un sabor refrescante con niveles de dulzor que oscilan entre extremadamente secos y muy dulces. Es predominantemente afrutada con un equilibrio de acidez málica y taninos. Aunque no se suele medir, los taninos y la acidez dependen de la preferencia y del estilo de cada sidrero.

Se producen tres tipos de «Traditional Welsh Cider»: natural, embotellada y fermentada en botella, tal y como se describe a continuación.

Natural: Sidra sin carbonatación superior a la presión atmosférica. Almacenada en un recipiente cerrado herméticamente, la presión parcial del dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100kPa), y dentro de un recipiente más poroso, como un barril de madera, la presión parcial será considerablemente inferior a 1 bar. La sidra servida directa o indirectamente desde estos tipos de recipientes será natural (no gasificada) sin efervescencia perceptible, pero se puede producir la posible formación de algunas burbujas si la temperatura de la sidra se incrementa en relación con su temperatura de almacenamiento, habida cuenta de que la solubilidad del CO_2 desciende a medida que la temperatura aumenta.

Embotellada: Se introduce una carbonatación natural embotellando la sidra antes de finalizar la fermentación primaria. La sidra se embotella con la densidad que el sidrero determine para conferirle el grado deseado de carbonatación y dulzor. Cuanto mayor sea la carbonatación, menor será el dulzor residual que quede. Para la sidra sometida al proceso denominado *keeving*, el nivel deseado de carbonatación se alcanza reduciendo el número de células de levadura y eliminando sus nutrientes, lo cual evita que la fermentación llegue a sequedad. La presión del CO_2 que se alcanza en una sidra embotellada oscilará entre 1,5 y 3,0 bares (150-300 kPa) a 0 °C y, habida cuenta de que contiene sedimento de levadura, puede presentar un aspecto turbio si no se abre y se vierte con cuidado. Es seca al paladar a no ser que hubiera sido elaborada con el método *keeving*. Solo la «Traditional Welsh Cider» embotellada tiene la opción de ser sometida a dicho método. El sidrero puede calcular el nivel de carbonatación observando la diferencia de densidad (Δ densidad) entre antes del embotellado y una vez finalizado el proceso de embotellado.

Si bien el grado alcohólico de la «Traditional Welsh Cider» embotellada puede situarse dentro de un rango similar al de la sidra natural (desde un 3,00 % a un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la sidra embotellada, especialmente la elaborada con el método *keeving*, tiende a situarse en el extremo inferior de este rango (3,0-5,5 % vol.) dado que el proceso de *keeving* da como resultado la fermentación incompleta de los azúcares de la fruta.

Fermentada en botella: Consiste en la introducción de una carbonatación natural embotellando la sidra al finalizar la fermentación primaria e induciendo una segunda fermentación añadiendo levadura y azúcar fermentables. La sidra fermentada en botella tiene una carbonatación superior a la embotellada y presenta un aspecto transparente tras el degüelle. Resulta seca al paladar ya que todo el azúcar se fermenta durante la fermentación secundaria y no se permite la administración posterior al degüelle. La presión del CO_2 alcanzada en la sidra embotellada oscilará entre 4,0 y 6,0 bares (400-600 kPa) a 0 °C. El sidrero puede predecir el nivel de carbonatación a partir de la cantidad de azúcar fermentable añadido y puede calcularlo teniendo en cuenta la diferencia de la densidad determinada mediante las mediciones realizadas después de la adición y al final del proceso de la fermentación en botella.

Si bien el grado alcohólico de la sidra fermentada en botella puede situarse en el rango de la «Traditional Welsh Cider» natural (entre un 3,00 % y un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la sidra fermentada en botella tiende a situarse en el extremo superior de este intervalo debido a que la fermentación secundaria llega a sequedad (5,5- 8,49 % vol.).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Las materias primas para la elaboración de la «Traditional Welsh Cider» son las siguientes:

— Jugo del primer prensado de manzanas para sidra de variedades autóctonas y no autóctonas cultivadas en Gales.

— Aditivos permitidos:

  — Levaduras cultivadas como *S.bayanus, S. cerevisiae*.

  — Sulfito en forma de metabisulfito sódico o potásico, que no siempre es necesario, pero que se admite para garantizar los criterios microbiológicos. Si un elaborador decide añadir sulfito, este no deberá superar los 200 mg/litro SO_2, y su inclusión debe señalarse en la etiqueta, tal y como exige la legislación.

  — Sal de cloruro de calcio y la enzima pectina-esterasa cuando se utiliza el método *keeving* para reducir su contenido de levadura y de nutrientes de levadura.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son las siguientes:

— recogida de las manzanas;

— prensado/Extracción del jugo de las manzanas;

— producción de la sidra;

— fermentación;

— embotellado y embarrilado.

3.5. *Normas especiales sobre el troceado, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Sidra natural

El embotellado y el embarrilado son los últimos procesos de envasado que se aplican a la sidra natural.

Todo el embotellado y embarrilado de la «Traditional Welsh Cider» deben realizarse dentro de la zona geográfica; la sidra es un producto «vivo» no pasteurizado, y a fin de mantener la calidad, la trazabilidad, el control de la temperatura, así como evitar cualquier tipo de contaminación, el transporte en esta fase deberá ser mínimo. La producción de la «Traditional Welsh Cider» está en función de los múltiples factores relacionados con el entorno natural local que afectan al producto final, lo que impide utilizar de forma generalizada el transporte a granel antes del empaquetado final.

Espumosa: sidra embotellada y fermentada en botella

La sidra espumosa se produce en botellas. Las burbujas se generan por el dióxido de carbono disuelto, que solo se puede introducir de forma natural (mediante la fermentación de la levadura dentro de la botella sellada) y no mediante carbonatación artificial.

Para la sidra embotellada: (finalización de la fermentación primaria dentro de la botella).

Tanto si ha sido elaborada con el método *keeving* como si no, la sidra se embotella con la densidad necesaria para conferirle el acondicionamiento y el dulzor necesarios en la botella.

Para la sidra fermentada en botella: (fermentación secundaria en botella). La fermentación en botella se aplica al proceso de fermentación secundaria de la sidra natural dentro de una botella sellada.

La sidra utilizada para este proceso se elabora exactamente con la misma especificación que la sidra natural antes de embotellarla. Las botellas deben ser muy resistentes y en punta, y tienen que poder sellarse con una chapa, un corcho natural o un tapón de plástico con un cierre de alambre, y poder resistir una presión interna sostenida de 6-12 bares a 25 °C.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Gales

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las peculiaridades únicas de la «Traditional Welsh Cider» se deben al suelo y al clima de la zona geográfica definida, que afectan a las características del jugo de primer prensado de la variedad o variedades de manzana autóctonas y no autóctonas cultivadas y convertidas en sidra siguiendo un método tradicional. La variedad de manzanas utilizadas influye en el sabor y en el aspecto de la sidra, pero cabe tener en cuenta que el correcto nivel de sabor, aroma y aspecto se obtienen gracias a una experiencia artesanal destacada por su especialización y alto nivel técnico.

El suelo y el clima de la zona geográfica definida conforman la fama de la «Traditional Welsh Cider», y su carácter y su aroma presentan variaciones en función de la zona de Gales en la que se elabora la sidra.

Por la naturaleza de su suelo y de su clima, las llanuras de Gales son óptimas para el cultivo de manzanas para sidra, ya que permiten la selección de zonas de huerta protegidas de los focos de helada a principios de la primavera, durante la época de la floración. El clima galés se caracteriza también por sus abundantes lluvias, esenciales en la época de la floración y en el otoño, antes de la cosecha. El carácter de la «Traditional Welsh Cider» varía en función de la zona de Gales en la que se elabora la sidra. A mayores altitudes se registra un mayor riesgo de helada durante la época de la floración: este fenómeno hace disminuir la cosecha, pero al mismo tiempo, ralentiza la fermentación, lo que se considera que mejora el sabor de la sidra. El clima galés es suficientemente caluroso y soleado en los momentos necesarios como para producir suficientes niveles de azúcares de fruta, y suficientemente húmedo como para satisfacer la elevada demanda de agua de los manzanos ya plantados, así como las necesidades de los árboles de reciente plantación.

El condado del País de Gales que más manzanas produce para la elaboración de la «Traditional Welsh Cider» es la parte oriental de Monmouthshire. Sus profundos suelos de arenisca de origen aluvial y tono rojizo presentan excelentes propiedades para la retención de la humedad, al tiempo que su capacidad de drenaje durante las épocas de exceso de lluvia es extraordinaria. Se considera que esta combinación permite obtener una fruta de mayor calidad, que se traslada a la sidra. Hay manzanos para sidra en Monmouthshire que llegan a los 150 años.

La «Traditional Welsh Cider» se elabora fermentando el jugo de manzanas que se cultivan en Gales con variedades autóctonas y no autóctonas. La variedad de manzanas para sidra utilizada influye en el sabor y en el aspecto de la sidra. El color de la «Traditional Welsh Cider» varía del dorado claro al dorado oscuro con matices rojizos y bronce dependiendo de las variedades de manzana utilizadas. El carácter y el sabor también presentan variaciones en función de la zona de Gales en la que se elabora. A mayores altitudes, la fermentación se ralentiza, lo que se considera que mejora el sabor de la sidra, confiriéndole un gusto muy refrescante.

La «Traditional Welsh Cider» puede oscilar entre extremadamente seca y muy dulce. La adición de azúcares fermentables como la glucosa, la fructosa y la sacarosa solo se permite en la producción de sidra fermentada en botella al inicio del proceso de fermentación secundaria. En todas las demás «Traditional Welsh Ciders» no se añade azúcar extra, ya que con los azúcares naturales de la fruta de la sidra galesa ya es suficiente.

El jugo de la «Traditional Welsh Cider» está elaborado al 100 % con el jugo del primer prensado de una única variedad o de una mezcla de variedades de manzana, mientras que en otras partes del Reino Unido puede realizarse un segundo prensado. Además, en otras partes del Reino Unido, el jugo puede chaptalizarse (añadirse azúcar), lo que da lugar, en la siguiente fermentación, a un mayor contenido de alcohol, y posteriormente diluirse con agua, lo que da como resultado un producto más homogéneo. Si se comparan, nunca dos lotes de «Traditional Welsh Cider» son exactamente iguales, lo que añade valor a la unicidad de este producto artesanal.

La elaboración de la «Traditional Welsh Cider» requiere competencias específicas en materia de elaboración artesanal en todas las fases de trituración, prensado y mezcla. Estos conocimientos y técnicas se transmiten de un elaborador de «Traditional Welsh Cider» a otro. Se requieren conocimientos específicos a la hora de mezclar las variedades con el fin de equilibrar los taninos de las variedades agridulces con la acidez de las «ácidas». Las variedades «agridulces» contienen taninos que confieren acidez y un color oscuro y producen una bebida de cuerpo intenso. Las variedades «ácidas» contienen altos niveles de ácido málico que le aportan un toque ácido a la sidra. Las variedades «dulces» tienen bajos niveles de taninos y ácidos, pero pueden aportar un carácter afrutado y diluir el efecto de los taninos duros. Las variedades «acerbas» contienen tanto taninos como ácido. Los taninos no se suelen medir, sino que el jugo se mezcla al gusto de cada sidrero, lo cual requiere una competencia técnica específica. Los sidreros jóvenes suelen aprender esta habilidad de otros, con los que a menudo comparten equipamiento, hasta que tienen la posibilidad de comprar el suyo propio.

La «Traditional Welsh Cider» se remonta a la tradición de los agricultores galeses del siglo XIX que producían suficiente sidra para su autoconsumo y como modo de complementar sus ingresos. La «Traditional Welsh Cider» se solía dar a los trabajadores del campo como parte del jornal. Era una actividad exclusivamente de subsistencia y el escaso comercio que generaba se limitaba al suministro local a explotaciones vecinas o a bares cercanos. En Gales simplemente no existía la elaboración comercial de sidra a ninguna escala.

En 2001 se creó la Welsh Perry and Cider Society (Asociación Galesa de la Sidra y la Perada) y en la actualidad hay aproximadamente cincuenta productores de sidra en Gales. En 2003 esta Asociación recibió el reconocimiento de la Campaign for Real Ale (CAMRA), que le otorgó el Premio Pomona por «su destacada labor en el fomento del perfil de la Sidra Real Galesa». En 2009 la Welsh Perry and Cider Society recibió el premio anual de reconocimiento de la Fundación de la Sidra de Asturias por el mérito y la apuesta por la innovación de la Asociación en el fomento de la producción de la sidra artesanal, así como por el trabajo de sensibilización sobre la sidra tradicional y su dedicación al mantenimiento del patrimonio cultural asociado a la conservación y la regeneración de variedades de manzana autóctonas a través de la creación de un banco de genes en su museo. La «Traditional Welsh Cider»

se está consolidando y está obteniendo el reconocimiento generalizado de la industria alimentaria tanto en el Reino Unido como en todo el mundo. Se trata de un producto de calidad utilizado por grandes cocineros y gastrónomos, que figura habitualmente en sus menús. En 2005, los productores de sidra de Gales cosecharon todos los principales premios del Reino Unido celebrados en Reading, y obtuvieron el título de campeones en las categorías de Sidra y Sidra embotellada.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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