ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 29/16)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”TRADITIONAL WELSH CIDER”

EU-nr: UK-PGI-0005-01251–7.8.2014

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Traditional Welsh Cider”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Traditional Welsh Cider” (”Seidr Cymreig Traddodiadol” på walesiska) framställs av juice från den första pressningen av inhemska och icke inhemska äppelsorter som odlas i Wales enligt en traditionell metod. ”Traditional Welsh Cider” kan framställas av äppeljuice från den första pressningen av en blandning av sorter eller av en enda sort. ”Traditional Welsh Cider” framställs av enbart hundraprocentigt ren äppeljuice.

De äppelsorter som används för ”Traditional Welsh Cider” kategoriseras som bittersöta, skarpa, söta och bitterskarpa. Skicklighet i fråga om blandning krävs för att balansera garvsyrorna (tanninerna) hos de bittersöta sorterna med syrahalten hos de skarpa. De bittersöta sorterna innehåller garvsyror som ger en bitter smak och en mörkare färg, samt ger upphov till en fyllig dryck. De skarpa sorterna innehåller höga halter av äppelsyra och ger cidern ett skarpt ”sting”. De söta sorterna har en låg halt av garvsyror och andra syror, men kan ge inslag av fruktighet och mildra effekten av de sträva garvsyrorna. Bitterskarpa sorter innehåller både garvsyror och andra syror. Att blanda dessa egenskaper kräver skicklighet och baseras på smaken hos varje cidertillverkare.

Färgen hos ”Traditional Welsh Cider” skiftar från ljust till mörkt guldgul med nyanser av rött och brons beroende på vilka äppelsorter som används. Drycken kan vara antingen klar eller grumlig, men är vanligtvis halvgenomskinlig, med en ren, frisk smak och en sötma som varierar från mycket torr till mycket söt. Drycken har en tydlig fruktighet som balanseras av äppelsyra och garvsyror. Alkoholhalten ligger på mellan 3,00 och 8,49 volymprocent.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

”Traditional Welsh Cider” har en ren, frisk smak med sötma som sträcker sig från mycket torr till mycket söt. Drycken har en tydlig fruktighet som balanseras av äppelsyra och garvsyror. Syrlighet och garvsyrehalt mäts vanligtvis inte, utan bedöms utifrån den enskilde cidertillverkarens stil och önskemål.

Tre typer av ”Traditional Welsh Cider” framställs, dvs. utan kolsyra, flasklagrad och flaskjäst, enligt beskrivningen nedan.

Utan kolsyra: Detta är cider som inte genomgått karbonisering över atmosfärtryck. Vid lagring i en lufttät behållare är koldioxidens (CO_2) partialtryck mindre än 1 bar (100 kPa), och vid lagring i mer porösa behållare, t.ex. träfat, är partialtrycket betydligt mindre än 1 bar. Cider som serveras direkt eller indirekt från dessa typer av behållare innehåller ingen kolsyra och saknar märkbar skumbildning. Emellertid kan enstaka bubblor eventuellt bildas om ciderns temperatur stiger jämfört med lagringstemperaturen, eftersom lösligheten hos koldioxid minskar med stigande temperatur.

Flasklagrad: Karboniseringen sker på naturlig väg genom att drycken tappas på flaska innan huvudjäsningen är avslutad. Drycken tappas på flaska vid en specifik vikt (SG) som tillverkaren bestämmer för att den ska få önskad kolsyrehalt och sötma. Ju mer drycken karboniseras, desto mindre sötma blir kvar. För ”Traditional Welsh Cider” som är fatjäst enligt traditionell metod (*”keeved”*) uppnås önskad kolsyrehalt genom att antalet jästceller reduceras och jästen berövas på näringsämnen, vilket förhindrar att jäsningen fortsätter tills produkten är torr. Koldioxidtrycket i flasklagrad ”Traditional Welsh Cider” uppgår till mellan 1,5 och 3,0 bar (150–300 kPa) vid 0 °C. Eftersom drycken innehåller jästsediment, kan den verka grumlig om den inte öppnas och hälls upp försiktigt. Den är torr till smaken såvida den inte är fatjäst enligt traditionell metod (*”keeved”*). Endast flasklagrad ”Traditional Welsh Cider” kan vara fatjäst enligt traditionell metod (*”keeved”*). Tillverkaren kan beräkna kolsyrehalten utifrån skillnaden i specifik vikt (Δ SG) före tappning på flaskor jämfört med när flasklagringen har avslutats.

Även om alkoholhalten i flasklagrad ”Traditional Welsh Cider” ligger i närheten av alkoholhalten i den typ som inte innehåller kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flasklagrade produkten i allmänhet i den lägre delen av skalan (3,0–5,5 volymprocent), i synnerhet om den är fatjäst enligt traditionell metod (*”keeved”*), eftersom denna process leder till en ofullständig jäsning av fruktosen.

Flaskjäst: Karbonisering sker på naturlig väg genom att drycken tappas på flaska efter att huvudjäsningen är avslutad och en andra jäsning sedan startas genom att jäsbart socker och jäst tillförs. Flaskjäst ”Traditional Welsh Cider” har en högre kolsyrehalt än den flasklagrade. Drycken har ett klart utseende efter degorgeringen. Produkten är torr till smaken, eftersom allt socker har jäst under den andra jäsningen och eftersom det inte är tillåtet att tillsätta socker efter degorgeringen. Koldioxidtrycket som uppstår i flaskjäst ”Traditional Welsh Cider” ligger i storleksordningen 4,0 till 6,0 bar (400–600 kPa) vid 0 °C. Tillverkaren kan förutse kolsyrehalten utifrån den mängd jäsbart socker som tillförs och beräkna den utifrån formeln för Δ SG baserat på mätningar som gjorts när sockret har tillförts samt när flaskjäsningen har avslutats.

Även om alkoholhalten i den flaskjästa ”Traditional Welsh Cider” ligger i närheten av alkoholhalten i den typ av cider som inte innehåller kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flaskjästa produkten i allmänhet i den övre delen av skalan på grund av den andra jäsningen, som pågår tills drycken är torr (5,5–8,49 volymprocent).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Följande råvaror används för framställning av ”Traditional Welsh Cider”:

— Juicen från den första pressningen av cideräpplen från inhemska och icke inhemska äppelsorter som har odlats i Wales.

— Tillåtna tillsatser:

  — Odlade jästsvampar såsom S. bayanus och S. cerevisiae.

  — Sulfit i form av natrium- eller kaliumdisulfit behövs inte alltid, men är tillåtet för att uppfylla mikrobiologiska krav. Om en tillverkare väljer att tillföra sulfit, bör tillsatsen inte överskrida 200 mg SO_2 per liter, och tillsatsen måste finnas med på etiketten i enlighet med rättsliga krav.

  — Vid fatjäsning enligt traditionell metod (*”keeving”*) tillförs kalciumkloridsalt och enzymet pektas i syfte att minska innehållet av jäst och jästnäringsämnen.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

— Odling av äpplena.

— Pressning/juiceframställning av äpplena.

— Framställning av cider.

— Jäsning.

— Tappning på flaskor och fat.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Traditional Welsh Cider” utan kolsyra

Tappning på flaskor och fat är de slutliga förpackningsprocesserna för ”Traditional Welsh Cider” utan kolsyra.

All flask- och fattappning av ”Traditional Welsh Cider” måste ske inom det geografiska området. ”Traditional Welsh Cider” är en opastöriserad ”levande” produkt, och för att kvaliteten, spårbarheten och temperaturen ska kunna kontrolleras och föroreningar undvikas måste transporter i detta skede begränsas till ett minimum. Vid tillverkningen av ”Traditional Welsh Cider” är det flera faktorer i den lokala naturmiljön som påverkar slutprodukten, vilket utesluter omfattande bulktransporter innan produkten har slutförpackats.

”Traditional Welsh Cider” med kolsyra: flasklagrad eller flaskjäst ”Traditional Welsh Cider”

Den kolsyrade drycken framställs på flaska. Kolsyran baseras på löst koldioxid som får uppstå endast på naturlig väg (genom jäsning med jäst inuti den förslutna flaskan) och inte genom karbonisering på konstgjord väg.

För flasklagrad ”Traditional Welsh Cider” gäller följande: (huvudjäsningen avslutas på flaska)

Oavsett om produkten är fatjäst enligt traditionell metod (*”keeved”*) eller inte, tappas den på flaska vid en bestämd specifik vikt för att lagras enligt kraven och uppnå önskad sötma på flaska.

För flaskjäst ”Traditional Welsh Cider” gäller följande: (andra jäsning på flaska) Flaskjäsning innebär en andra jäsning av cider utan kolsyra i förslutna flaskor.

Den cider som används för den här processen framställs på samma sätt som ”Traditional Welsh Cider” utan kolsyra ända tills produkten tappas på flaska. Flaskorna måste vara kraftiga, ha välvd botten och kunna förslutas antingen med en 29-millimeterskapsyl eller med naturkork eller en plastpropp i en ståltrådsgrimma. Flaskor och förslutning måste kunna klara ett konstant internt tryck på 6–12 bar vid 25 °C.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Wales

5. Samband med det geografiska området

De olika unika egenskaperna hos ”Traditional Welsh Cider” baseras på hur jord- och klimatförhållandena i det berörda geografiska området inverkar på egenskaperna hos juicen från den första pressningen av inhemska och icke inhemska äppelsorter som odlats och förädlats till cider enligt en traditionell metod. Dryckens smak och utseende påverkas av vilka äppelsorter som används. Rätt smak, arom och utseende uppnås genom hantverksutbildning baserad på sakkunskap och erfarenhet.

Jord- och klimatförhållandena i det angivna området bidrar till produktens ryktbarhet. ”Traditional Welsh Cider” skiftar i smak och karaktär beroende på var i Wales produkten framställs.

På grund av jord- och klimatförhållandena i Wales är slättområdena där mycket lämpliga för odling av cideräpplen, eftersom fruktodlingar kan anläggas så att man undviker platser med risk för frost under blomningstiden tidigt på våren. Klimatet i Wales medför också rik nederbörd, vilket är viktigt både under blomningstiden och under hösten före skörd. Karaktären hos ”Traditional Welsh Cider” varierar beroende på var i Wales cidern framställs. I mer höglänta områden finns det risk för frost under blomningstiden med mindre skördar som följd, men samtidigt sker jäsningen långsammare, vilket anses förbättra ciderns smak. Klimatet i Wales är tillräckligt varmt och soligt vid rätt tidpunkter för att en tillräckligt hög halt av fruktos ska produceras. Samtidigt är det tillräckligt fuktigt för att tillgodose det stora vattenbehovet hos etablerade cideräppelträd och behoven hos nyplanterade träd.

Merparten av de äpplen som används till ”Traditional Welsh Cider” odlas i den östra delen av grevskapet Monmouthshire i Wales. Den djupa alluviala röda sandstensjorden har utmärkta fuktbevarande egenskaper och samtidigt en utmärkt dräneringsförmåga under perioder med större än genomsnittliga regnmängder. Denna kombination anses ge högre fruktkvalitet, vilket avspeglas i drycken. Det finns cideräppelträd i Monmouthshire som är upp till 150 år gamla.

”Traditional Welsh Cider” framställs genom jäsning av juicen från äpplen av inhemska och icke inhemska sorter odlade i Wales. Dryckens smak och utseende påverkas av vilka äppelsorter som används. Färgen hos ”Traditional Welsh Cider” varierar från ljust till mörkt guldgul med nyanser av rött och brons beroende på vilka äppelsorter som används. Karaktären och smaken skiftar också beroende på var i Wales cideräpplena odlas. I mer höglänta områden sker jäsningen långsammare, vilket anses ge cidern en bättre och samtidigt ren och frisk smak.

”Traditional Welsh Cider” kan skifta i smak från mycket torr till mycket söt. Jäsbart socker såsom glukos, fruktos och sackaros får endast tillsättas för att sätta igång den andra jäsningsprocessen vid framställningen av flaskjäst ”Traditional Welsh Cider”. I alla andra typer av ”Traditional Welsh Cider” tillsätts inget ytterligare socker, eftersom de walesiska cideräpplena innehåller tillräckligt mycket naturlig fruktos i sig själva.

Juicen till ”Traditional Welsh Cider” består till 100 % av äppeljuice från den första pressningen av antingen en eller flera äppelsorter, medan äppeljuice från en andra pressning kan användas i andra delar av Storbritannien. I andra delar av Storbritannien förekommer även att juicen chaptaliseras (socker tillsätts), med ytterligare jäsning och en högre alkoholhalt som följd, och sedan späds med vatten, vilket ger en mer homogen produkt. Om man jämför två partier av ”Traditional Welsh Cider” är de aldrig exakt lika, vilket bidrar till den unika karaktären hos denna hantverksmässigt framställda produkt.

För att framställa ”Traditional Welsh Cider” krävs särskilda traditionella kunskaper om krossnings-, pressnings- och blandningsfaserna i tillverkningsprocessen. Dessa kunskaper och färdigheter förs vidare från en tillverkare till nästa. Det krävs särskild skicklighet i fråga om hur äppelsorterna blandas för att balansera garvsyrorna hos de bittersöta sorterna med syrahalten hos de skarpa. De bittersöta sorterna innehåller garvsyror som ger en bitter smak och en mörkare färg, samt ger upphov till en fyllig dryck. De skarpa sorterna innehåller höga halter av äppelsyra och ger cidern ett skarpt ”sting”. De söta sorterna har en låg halt av garvsyror och andra syror, men kan ge inslag av fruktighet och mildra effekten av de sträva garvsyrorna. Bitterskarpa sorter innehåller både garvsyror och andra syror. Halten av garvsyror mäts vanligtvis inte, utan juicen blandas efter cidertillverkarens smak. Detta kräver särskild skicklighet. Nya cidertillverkare lär sig ofta sina färdigheter av varandra och lånar varandra sin utrustning tills de har råd att köpa sin egen.

”Traditional Welsh Cider” går tillbaka till traditionen på 1800-talet bland jordbrukare i Wales att tillverka cider som räckte till för eget bruk och som ett sätt att dryga ut sina inkomster. ”Traditional Welsh Cider” gavs ofta till lantarbetare som en del av deras lön. Cidern framställdes uteslutande för husbehov, och den lilla handel som förekom bedrevs lokalt mellan granngårdar eller med pubar i närheten. Kommersiell ciderproduktion av något slag existerade helt enkelt inte i Wales.

År 2001 bildades *Welsh Perry and Cider Society*, och i dag finns det omkring 50 cidertillverkare i Wales. *Welsh Perry and Cider Society* erkändes år 2003 av organisationen *Campaign for Real Ale* (CAMRA) och tilldelades Pomona-priset för sitt arbete med att profilera walesisk cider. År 2009 tilldelades *Welsh Perry and Cider Society* det årliga priset av den asturiska ciderstiftelsen i Spanien. Motiveringen till priset var organisationens arbete med att främja hantverksmässig ciderframställning och med att öka kunskaperna om traditionell cider, samt engagemanget för att bibehålla kulturarvet genom att bevara och återskapa inhemska äppelsorter i en genbank på organisationens

museum. Produkten ”Traditional Welsh Cider” håller på att bli väletablerad och allmänt erkänd inom livsmedelsindustrin, både i Storbritannien och globalt. Drycken är en kvalitetsprodukt som används av många kockar och gastronomer, och den förekommer regelbundet som en ingrediens som nämns i deras menyer. År 2005 vann walesiska cidertillverkare alla större priser vid det brittiska cidermästerskapet i Reading, bland annat priset för bästa cider och för bästa cider på flaska.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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