

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 29/16)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TRADITIONAL WELSH CIDER”**EK-szám: UK-PGI-0005-01251-2014.8.7.**

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Traditional Welsh Cider”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A „Traditional Welsh Cider” (walesi nyelven: „Seidr Cymreig Traddodiadol”) Walesben termesztett őshonos és nem őshonos boralma-fajták első préselésű levéből hagyományos eljárással készített almabor. A „Traditional Welsh Cider” előállításához felhasznált első préselésű gyümölcsle származhat több almafajtából vegyesen, vagy csupán egyetlen fajtából. A „Traditional Welsh Cider” kizárólag tiszta, 100 %-os almaléből készül.

A „Traditional Welsh Cider” készítéséhez használt boralma-fajtákat a keserű-édes, éles, édes és keserű-éles kategóriákba sorolják. A keserű-édes fajták tanninjai és az éles fajták savassága közötti egyensúly megtalálásához megfelelő házasítási tudás szükséges. A keserű-édes fajták tanninjai keserűvé, sötét színűvé és testessé teszik a bort. Az éles fajták magas almasav-tartalma „harapós” élességet kölcsönöz az almabornak. Az édes fajták tannin- és savtartalma alacsony, ellenben gyümölcsös jegyeket visznek a borba, és ellensúlyozzák a fanyar tanninokat. A keserű-éles fajták savat és tannint egyaránt tartalmaznak. E jellemzők vegyítése hozzáértést igényel, és mindig az adott almabor-készítő ízlésén alapul.

A „Traditional Welsh Cider” színe a halványtól a sötét aranyárgáig terjed, a felhasznált fajtáktól függően vöröses és bronzos árnyalatokkal. A bor lehet átlátszó vagy felhős, de leggyakrabban félig átlátszó. Tiszta, roppanós íze a rendkívül száraztól az igen édesig terjedhet. Elsődlegesen gyümölcsös jellegű, melyre az almasav és a tanninok egyensúlya jellemző. Alkoholtartalma 3,00-8,49 % vol.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Traditional Welsh Cider” tiszta, roppanós íze a rendkívül száraztól a nagyon édesig terjedhet. Elsődlegesen gyümölcsös jellegű, melyre az almasav és a tanninok egyensúlya jellemző. Bár a tannintartalmat és a savasságot általában nem mérik, azok mindig az adott borász stílusán és ízlésén alapulnak.

A „Traditional Welsh Cider” almabort három változatban (szénsavmentes, palackban kondicionált, palackban erjesztett) állítják elő, az alábbiak szerint.

Szénsavmentes: a légköri nyomást meg nem haladó szénsavtartalommal rendelkező almabor. A légmentesen zárt edényben tárolt folyadékban a szén-dioxid (CO₂) parciális nyomása nem éri el az 1 bar (100 kPa) értéket. Porózusabb edényben, például hordóban tárolva a parciális nyomás jóval 1 bar alatt marad. A közvetve vagy közvetlenül ilyen jellegű edényből kitöltött almabor szénsavmentes (buborékmentes), nem érzékelhető benne pezsgés. Amennyiben az almabor a tárolási hőmérsékletéhez képest felmelegszik, kialakulhatnak benne buborékok, mivel a hőmérséklet emelkedésével a szén-dioxid oldékonysága csökken.

Palackban kondicionált: az almabort az elsődleges erjedés befejeződése előtt töltik palackba, ezért természetes úton kialakuló szénsavtartalommal rendelkezik. A gyártó a kívánt szénsavasság és édesség eléréséhez szükséges, általa meghatározott fajsúly elérésekor palackozza az almabort. Minél magasabb szénsavtartalom alakul ki, annál kisebb a maradék cukortartalom. Az erjedést gátló eljárással készített („keeved”) almabor esetében a kívánt szénsavtartalom elérése érdekében csökkentik az élesztőgombák mennyiségét és megvonják az általuk felhasznált tápanyagokat, meggátolva a teljes cukortartalom kiejedését. A palackban kondicionált almaborban a szén-dioxid nyomása 0 °C-on 1,5–3,0 bar (150–300 kPa) között van. Az ital a benne található élesztőüledék következtében homályos lehet, ha nem körültekintően nyitják és töltik ki. Íze száraz, kivéve, ha erjedést gátló eljárással készítették. Csak a palackban kondicionált „Traditional Welsh Cider” készíthető erjedést gátló eljárással. A gyártó a kialakult szénsavtartalmat a palackozás előtt és a palackos kondicionálási folyamat végén mért fajsúlykülönbségből tudja kiszámítani.

Bár a palackban kondicionált „Traditional Welsh Cider” alkoholtartalma ugyanabban a tartományban (3,00–8,49 % vol.) mozoghat, mint a szénsavmentes almaboré, a palackban kondicionált – és különösen az erjedést gátló eljárással készült – almabor alkoholtartalma rendszerint a skála alsó végpontjához esik közelebb (3,0–5,5 % vol.), mivel az erjedést gátló eljárás esetében a gyümölcsben lévő cukrok nem teljes mennyisége vesz részt az erjedésben.

Palackban erjesztett: az almabort az elsődleges erjedés befejeződése után palackozzák, majd erjedést tápláló cukrok és élesztőgomba hozzáadásával egy második erjedési folyamatot indítanak be. A palackban erjesztett almabor erősebben szénsavas, mint a palackban kondicionált, és degorzsálás után átlátszó. Íze száraz, mivel a másodlagos erjesztés során a teljes cukortartalom alkohollá alakul, és a bor degorzsálás utáni kiegészítése nem megengedett. A palackban erjesztett almaborban a szén-dioxid nyomása 0 °C-on a 4,0–6,0 bar (400–600 kPa) tartományba esik. A gyártó a kialakuló szénsavtartalmat a hozzáadott, erjedést tápláló cukor mennyisége alapján jósolhatja meg, és a cukor hozzáadásakor, illetve a palackos erjesztési folyamat végén mért fajsúlykülönbségből számíthatja ki.

Bár a palackban erjesztett almabor alkoholtartalma ugyanabban a tartományban (3,00–8,49 % vol.) mozoghat, mint a szénsavmentes „Traditional Welsh Cider” esetében, a palackban erjesztett almabor alkoholtartalma a teljes cukormennyiséget átalakító másodlagos erjesztésnek köszönhetően általában a skála felső végpontjához esik közelebb (5,5–8,49 % vol.).

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Traditional Welsh Cider” előállításához felhasznált nyersanyagok:

— Walesben termesztett, őshonos és nem őshonos boralma-fajták első préselésű leve.

— Megengedett adalékanyagok:

— fajélesztők, például *S. bayanus*, *S. cerevisiae*

— a nátrium- vagy kálium-metabiszulfid formájában alkalmazott szulfid nem mindig szükséges, de a mikrobiológiai minőség biztosítása érdekében megengedett. Ha a gyártó szulfid hozzáadását választja, annak mennyisége nem lehet több, mint 200 mg/liter SO₂, és alkalmazását a jogszabályi előírásoknak megfelelően fel kell tüntetni a címkén.

— az erjedést gátló eljárás alkalmazása esetén kalcium-klorid és pektin-észteráz enzim az élesztőgombák és az általuk felhasználható tápanyag mennyiségének csökkentésére.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az alábbi előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

- az alma beszerzése
- az alma préselése/levének kinyerése
- az almabor előállítása
- erjesztés
- palackozás, hordóba töltés

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Szénsavmentes almabor

A szénsavmentes almabor csomagolásának utolsó folyamata a palackozás, illetve hordóba töltés.

A „Traditional Welsh Cider” palackozását, illetve hordóba töltését teljes egészében a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni; az almabor egy pasztörizálatlan, „élő” termék, amelynél a minőség, a nyomon követhetőség és a hőmérsékletszabályozás biztosítása, valamint a szennyeződés elkerülése érdekében ebben a szakaszban a szállítást a minimálisra kell korlátozni. A „Traditional Welsh Cider” előállítása a helyi természetes környezet által a késztermékre gyakorolt, számos tényezőt magában foglaló hatásán alapul, ez pedig nem teszi lehetővé a végcsomagolást megelőző széles körű, ömlesztve történő szállítást.

Szénsavas: palackban kondicionált és palackban erjesztett almabor

A szénsavas almabort palackban állítják elő. Szénsavtartalma a benne oldott szén-dioxidból származik, amely csak természetes úton (a lezárt palackon belül zajló élesztős erjesztéssel) alakítható ki, a termék szénsavval mesterségesen nem dúsítható.

Palackban kondicionált almabor: (a palackban befejeződik az elsődleges erjedés)

Függetlenül attól, hogy az erjedést gátló eljárást alkalmazzák-e, az almabort a kívánt kondicionálás és édesség eléréséhez szükséges fajsúly elérésekor palackozzák.

Palackban erjesztett almabor: (palackban végbemenő másodlagos erjesztés) Palackos erjesztésnél a szénsavmentes almabor másodlagos erjedésen esik át a palackon belül.

Az így készülő almabor előállítása a palackozásig megegyezik a szénsavmentes almaboréval. A palacknak ellenállónak kell lennie, az alján bemélyedéssel, alkalmasnak kell lennie 29 mm-es koronakupakkal vagy drótkosaras rögzítésű természetes parafadugóval vagy műanyag dugóval való lezárásra, és tartósan ellen kell állnia 25 °C-on 6–12 bar belső nyomásnak.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Wales

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Traditional Welsh Cider” egyedi jellemzői a megnevezett terület talaj- és klímaviszonyain alapulnak, melyek hatással vannak az ott termesztett őshonos és nem őshonos almafajták első préselésű levének tulajdonságaira, amelyből a hagyományos módszerrel előállított almabort készítik. A felhasznált almafajta befolyásolja az almabor ízét és megjelenését; a megfelelő íz és küllemét csak szakértő, hagyományokra épülő kézműves képzéssel érhető el.

A megnevezett terület talaj- és klímaviszonyai hozzájárulnak a „Traditional Welsh Cider” híréhez. A „Traditional Welsh Cider” almabornak különböző változatai léteznek aszerint, hogy Wales melyik területén készül.

Wales alacsonyban fekvő területeinek talaja és éghajlata kiemelkedően alkalmas a boralma termesztésére, és lehetővé teszi a gyümölcsfa-ültetvények olyan helyre telepítését, ahol a kora tavaszi virágzás idején nem alakulnak ki fagyzugok. A walesi éghajlat emellett csapadéokban gazdag, ami elengedhetetlen mind a virágzás idején, mind pedig ősszel, a szüret előtt. A „Traditional Welsh Cider” karaktere attól függően változik, hogy Wales melyik területén készítették. A magasabban fekvő területeken fennáll a virágzás idején fellépő, termésnövekedést okozó fagy veszélye, viszont lassabb az erjedés, amiről úgy tartják, hogy javítja az almabor ízét. A walesi éghajlat a kellő időszakokban elég meleg és napsütéses ahhoz, hogy megfelelő cukortartalom képződjön a gyümölcsben, és kellően csapadékos ahhoz, hogy kielégítse a kifejtett almafák magas vízigényét, illetve a frissen ültetett fák elegendő vízhez jussanak.

A „Traditional Welsh Cider” előállításához felhasznált alma többsége Monmouthshire megye keleti részéről származik. A vastag, üledékes vörös homokkővön kialakult talaj kiváló vízmegtartó képessége mellett az átlagosnál csapadékosabb időjárás esetén kiváló vízelvezető képességgel is bír. Úgy tartják, e kettő együttesen jobb minőségű gyümölcsöt eredményez, ami az almaborban is megjelenik. Egyes monmouthshire-i boralma-fák akár 150 évesek is lehetnek.

A „Traditional Welsh Cider” Walesben termesztett, őshonos és nem őshonos almafajták levének erjesztésével készül. A felhasznált boralma fajtája befolyásolja az almabor ízét és küllemét. A „Traditional Welsh Cider” színe a halványtól a sötét aranyárgáig terjed, a felhasznált fajtától függően vöröses és bronzos árnyalatokkal. Az almabor karaktere és íze attól függően is változik, hogy az almát Wales melyik területén termesztették. A magasabban fekvő területeken lassabb az erjedés, amiről úgy tartják, hogy jobb ízű almabor eredményez, tiszta, roppanós ízt kölcsönözve neki.

A „Traditional Welsh Cider” íze a rendkívül száraztól a nagyon édesig terjedhet. Erjedést támogató cukrok, azaz szőlőcukor, gyümölcscukor, répacukor hozzáadása csak a palackban erjesztett almabor előállítás során megengedett, a másodlagos erjedési folyamat megindításához. Semmilyen más „Traditional Welsh Cider” almabor esetében nem kerül sor cukor hozzáadására, mivel a walesi boralma elegendő természetes cukrot tartalmaz.

A „Traditional Welsh Cider” almabor előállításához felhasznált gyümölcslé egy vagy több almafajtából származó, 100 %-ban első préselésű almalé, míg az Egyesült Királyság más részein második préselés is előfordulhat. Emellett az Egyesült Királyság más részein a gyümölcsléhez cukrot adhatnak, így az erjedés magasabb alkoholtartalmat hozhat létre, majd vízzel hígíthatják, ami homogénebb terméket eredményez. A „Traditional Welsh Cider” almaborból viszont nincs két pontosan egyforma tétel, ami tovább növeli a kézműves termék egyedi jellegét.

A „Traditional Welsh Cider” előállításához meghatározott, hagyományos szakértelem szükséges a darálási, préselési és házasítási szakaszban egyaránt. Ez a szakértelem és tudás az egyik „Traditional Welsh Cider” almabor-előállítóról a másikra hagyományozódik. A különböző fajták vegyítésére vonatkozó tudásra van szükség ahhoz, hogy a keserű-édes fajták tanninjai és az éles fajták savassága egyensúlyba kerülhessen. A keserű-édes fajták tannin tartalmának, amittől keserű, sötét színű és testes lesz a bor. Az éles fajták magas almasav-tartalma „harapós” élességet kölcsönöz az almabornak. Az édes fajták tannin- és savtartalma alacsony, ellenben gyümölcsös jegyeket visznek a borba, és ellensúlyozzák fanyar tanninokat. A keserű-éles fajták tanninokat és savat egyaránt tartalmaznak. A tannintartalmat rendszerint nem mérik, hanem a borász a saját hozzáértésére és ízlésére támaszkodva házasítja a kipréselt leveket. Az újonnan almaborkészítésbe fogók gyakran egymástól tanulják a mesterséget, és nem egyszerűen közösen használják az eszközöket is, amíg meg nem engedhetik maguknak a saját berendezések vásárlását.

A „Traditional Welsh Cider” története a XIX. századi walesi gazdálkodókig nyúlik vissza, akik saját használatra és kiegészítő jövedelemszerzés céljára is állítottak elő almabor. A mezőgazdasági munkások bérük egy részét gyakran „Traditional Welsh Cider” almabor formájában kapták meg. Az almabor kizárólag házilag állították elő, csak kis mennyiség került értékesítésre, azt is csak helyben, a szomszédos gazdaságoknak és a közeli kocsmáknak adták el. Kereskedelmi célú almabor-készítés semmilyen mértékben nem létezett Walesben.

2001-ben megalakult a Welsh Perry and Cider Society, és ma már körülbelül 50 almabor-készítő dolgozik Walesben. 2003-ban a Welsh Perry and Cider Society kivívta a „Campaign for Real Ale” (CAMRA) elismerését, és a valódi walesi almabor népszerűsítéséért végzett kiváló munkájáért elnyerte a Pomona-díjat. 2009-ben a Welsh Perry and Cider Society lett a spanyolországi Asturian Cider Foundation alapítvány éves díjazottja. A Társaság a díjat a kézműves almabor előállításának ösztönzése érdekében kifejtett munkájáért és innovációjáért, a hagyományos almabor népszerűsítéséért, valamint a kulturális örökség megőrzése iránti elkötelezettségéért kapta, tekintettel az őshonos almafajták fenntartását és felújítását szolgáló génbank létrehozására a Társaság múzeumában. A „Traditional Welsh Cider” egyre ismertebb és egyre szélesebb körben elfogadott az élelmiszeriparban mind az Egyesült

Királyságon belül, mind világszerte. Számos vezető séf és gasztronómiai szakember alkalmazza ezt a minőségi terméket, amely rendszeresen szerepel menüik alapanyagai között. 2005-ben walesi almaborkészítők nyerték el az Egyesült Királyság egészére kiterjedő, Readingben megrendezett bajnokság legfontosabb díjait, megnyerve a „Champion” almabor és a palackozott almabor kategóriákat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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