

INNE AKTY

KOMISJA

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ SOMERSET CIDER BRANDY

(2009/C 242/05)

WPROWADZENIE

Przed dniem 26 maja 2008 r. Zjednoczone Królestwo złożyło wniosek o rejestrację „Somerset Cider Brandy” jako oznaczenia geograficznego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

Zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Komisja sprawdza zgodność wniosku z tym rozporządzeniem w terminie 12 miesięcy od daty złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 1.

Wniosek został pod tym kątem sprawdzony i zgodnie z art. 17 ust. 6 służby Komisji poinformowały na 96. posiedzeniu Komitetu ds. Napojów Spirytusowych w dniu 8 czerwca 2009 r., że wniosek spełnia wymogi rozporządzenia.

Podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej zostają zatem opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

Zgodnie z art. 17 ust. 7 osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes może w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji dokumentacji technicznej zgłosić zastrzeżenia do umieszczenia oznaczenia geograficznego w załączniku III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych tym rozporządzeniem. Zastrzeżenie, które musi być należycie uzasadnione, składa się do Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ SOMERSET CIDER BRANDY**Nazwa i kategoria napoju spirytusowego w tym oznaczenie geograficzne:**

Nazwa: Somerset Cider Brandy.

Kategoria napoju spirytusowego: Okowita z cydru (kategoria 10 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008).

Opis Somerset Cider Brandy: Wytwarzana z destylowanego cydru.

Podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne:

Specyfikacja produktu: Minimalna obj. alk.: 40 % obj.

Wygląd: Barwa złota do ciemno miodowo-żółtej, produkt klarowny.

Zapach: Delikatny zapach karmelizowanych jabłek z nutami dojrzałych suszonych owoców, miodu i przypraw.

Profil smakowy: Karmelizowane jabłka, suszone owoce, kwaśny smak równoważony nutą wanilii, delikatne odczucie dla podniebienia, delikatny posmak alkoholu.

Dopuszczalne barwniki: Brak.

Specyfikacja substancji lotnych: Zawartość substancji lotnych musi wynosić co najmniej 200 g na hektolitr 100 % alkoholu.

Woda: Woda nie jest dodawana, z wyjątkiem końcowej redukcji przed butelkowaniem, kiedy używa się wody destylowanej.

Maksymalna obj. alk. po destylacji: 72 % obj. alk.

Minimalna obj. alk.: 65 % obj. alk.

Określenie danego obszaru geograficznego:

Hrabstwo Somerset w Anglii.

Metoda otrzymywania napoju spirytusowego:

Cydr do destylacji otrzymuje się z fermentacji świeżego soku wyciskanego z ponad 100 uznanych tradycyjnych odmian jabłek uprawianych w hrabstwie Somerset.

Jakiegokolwiek dodatki są zabronione i nie prowadzi się szaptalizacji.

Fermentację inicjuje się dodając kultury drożdżowe, co daje cydr charakterystyczny dla tego regionu. Okowitę z cydru otrzymuje się w wyniku podwójnej destylacji tego cydru i dojrzewania w drewnianych beczkach.

Autentyczne i niezmiennie metody lokalne:

- dojrzewanie w beczkach dębowych przez co najmniej 3 lata,
- okres leżakowania: co najmniej 3 lata,
- metoda leżakowania: beczki dębowe. Drewno dębowe może pochodzić z lasów w regionach Limousin i Allier we Francji, można stosować również beczki z białego dębu amerykańskiego, w których wcześniej przechowywano sherry lub port.

Tradycyjne odmiany jabłek do wytwarzania cydru można określić jako kwaśne, gorzko-kwaśne, słodko-gorzkie i słodkie. Cydr stanowiący materiał wyjściowy należy wyciskać z co najmniej 20 odmian jabłek.

Odmiany jabłek na cydr wykorzystywane do destylacji są uprawiane bez użycia nawozów azotowych na żadnym z etapów cyklu uprawy. Wydajność nie może przekraczać 25 ton na hektar.

Odmiany jabłek do produkcji cydru uprawiano w tym regionie już przed 1678 r. Grupa ponad 100 odmian obejmuje:

- Harry Masters Jersey,
- Stoke Red,
- Brown Snout,
- Kingston Black,
- Dabinett,

- Harry Masters,
- Yarlington Mill,
- Stembidge Jersey, oraz
- Tremlett.

Rodzaj beczek: dębowe.

Wielkość beczek: do 700 l.

Rodzaj aparatury destylacyjnej: Aparaty destylacyjne składające się z kolumny i garnka destylacyjnego o wydajności mniejszej niż 100 hektolitrów na 24 h.

Szczegółowe informacje wskazujące związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym:

Okowitę z cydru wytwarzano w Somerset od około 300 lat. Połączenie warunków glebowych i klimatycznych w hrabstwie Somerset wraz z tradycyjnymi odmianami uprawianymi w większości sadów hrabstwa Somerset z przeznaczeniem na produkcję cydru daje efekt w postaci wysokiej jakości napoju spirytusowego cieszącego się uznaniem całego sektora produkcji cydru w Wielkiej Brytanii. To właśnie te czynniki powodują, że Somerset Cider Brandy posiada wyjątkowe cechy.

Somerset Cider Brandy produkuje się w Somerset z tradycyjnych odmian jabłek uprawianych w tym hrabstwie.

Okowita z cydru dojrzewa w beczkach w zamkniętych składach w hrabstwie Somerset.

Wymogi ustanowione przez Wspólnotę lub przepisy krajowe lub regionalne:

Brak, z wyjątkiem przepisów ogólnych załącznika II pkt 10 do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 dotyczących okowity z cydru.

Wnioskodawca:

Nazwa wnioskodawcy: The Association of Somerset Cider Brandy Producers

Adres:

c/o The Somerset Cider Brandy Company Limited
Burrow Hill
Kingsbury Episcopi
Martock
Somerset
TA12 6BU
UNITED KINGDOM

Informacje dodatkowe:

Historia:

Jabłka uprawiano w Wielkiej Brytanii przynajmniej od czasów średniowiecza, tj. od około 600–700 lat. Pierwsze pisemne świadectwa na temat okowity z cydru są datowane na 1678 r., gdy terminu „okowita z cydru” użyto w dziele „Treatise of Cider” autorstwa J. Woolridge’a. Termin „okowita z cydru” jest w stałym użyciu od 1678 r. Wszystkie książki dotyczące produkcji cydru i jabłek w Anglii wydane w ciągu ostatnich trzystu lat zawierają opisy procesu destylacji alkoholu z jabłek.

Termin „okowita z cydru” posiada swoją definicję w prawodawstwie WE (bezpośrednio stosowanym w Zjednoczonym Królestwie) od 25 lat. Termin ten definiuje odrębny produkt leżakujący w beczkach i wytwarzany w Zjednoczonym Królestwie, destylowany z cydru otrzymywanego w wyniku fermentacji tradycyjnych odmian jabłek stosowanych do produkcji cydru.