

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

A SOMERSET CIDER BRANDY MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK FŐBB ELŐÍRÁSAI

(2009/C 242/05)

BEVEZETÉS

2008. május 26-án az Egyesült Királyság kérelmezte a „Somerset Cider Brandy” földrajzi árujelzőként való nyilvántartásba vételét a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EKG tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint;

A 110/2008/EK rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően a Bizottság a rendelet (1) bekezdésében említett kérelem benyújtásának időpontjától számított 12 hónapon belül ellenőrzi, hogy az megfelel-e a rendeletnek.

Az ellenőrzés megtörtént, és a 17. cikk (6) bekezdésével összhangban a Bizottság szolgálatai 2009. június 8-án, a szeszes ital végrehajtási bizottság 96. ülésén bejelentették, hogy a kérelem megfelel a rendeletnek.

Ezért a műszaki dokumentáció főbb előírásait az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* C sorozatában közzé kell tenni.

A 17. cikk (7) bekezdésének megfelelően a műszaki dokumentáció közzétételének időpontjától számított hat hónapon belül bármely természetes vagy jogi személy, akinek ahhoz jogos érdeke fűződik, kifogást emelhet a földrajzi árujelző III. mellékletben történő lajstromozásával szemben azon az alapon, hogy az e rendeletben előírt feltételek nem teljesülnek. A kellően megalapozott kifogást a Bizottsághoz kell benyújtani az Európai Unió hivatalos nyelveinek egyikén, vagy a kérelmekhez mellékelni kell az e nyelvek egyikén készült fordítást.

A SOMERSET CIDER BRANDY MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK FŐBB ELŐÍRÁSAI

A szeszes ital földrajzi megjelölést is tartalmazó elnevezése és kategóriája:

Név: Somerset Cider Brandy.

Szeszes ital kategória: Almaborpárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 10. kategóriája)

A Somerset Cider Brandy leírása: Almabor párlatából készült.

Főbb fizikai, kémiai és/vagy érzékszervi tulajdonságok:

Termékleírás: Minimális alkoholtartalom: 40 térfogatszázalék.

Megjelenés: Az aranytól a mély mézsárga árnyalatig, áttetsző.

Illat: Karamellizált almára emlékeztető illat, érett aszalt gyümölcsök, méz és fűszerek illatjegyeivel.

Az *íz jellege*: Karamellizált alma, aszalt gyümölcsök és vanília jellegű íz, kiegyensúlyozott savasság, selymes érzetet kelt, bársonyosan alkoholos.

Engedélyezett színezékek: Nincsenek

Illékony anyagokra vonatkozó előírás: Az illékony anyagok mennyiségének 100 térfogatszázalékos alkoholban el kell érnie vagy meg kell haladnia a hektoliterenkénti 200 g-ot.

Víz: Nem adnak hozzá vizet, kivéve a palackozás előtti végső oxigénkivonást, melynek során desztillált vizet használnak.

Maximális alkoholtartalom lepárló készüléken kívül: 72 térfogatszázalék

Minimális alkoholtartalom: 65 térfogatszázalék

Az érintett földrajzi terület meghatározása:

Az angliai Somersset megye.

A szeszes ital készítésének módja:

A lepárlandó almabort a mintegy száz elismert, hagyományosan Somerssetben termesztett almafajta frissen facsart levének erjesztéséből nyerik.

A léhez sem adalékanyagot, sem cukrot nem lehet hozzáadni.

Az erjesztést élesztőgomba-kultúra hozzáadásával kezdik, mely a régióra jellemző almabort eredményez. Az almaborpárlatot az almabor kettős párolásával és fahordóban történő érleléssel állítják elő.

Autentikus és állandó helyi módszerek:

- Tölgyfahordóban történő, legalább 3 évig tartó érlelés.
- Érlelési idő: legalább 3 év.
- Érlelési mód: Tölgyfa hordóban. A tölgyfa származhat a franciaországi Limousin és Allier vidékek erdeiből, illetve használnak amerikai fehér tölgyből készült hordókat is, melyekben előzőleg esetleg sherryt vagy portóit tároltak.

A hagyományos boralmákat a következő kategóriákba sorolhatjuk: savanyú, keserű-savanyú, keserédes és édes. Az alapanyagul szolgáló almabort legalább húsz almaborfajtából kell préselni.

A lepárláshoz használt boralmafajták termesztése során egyetlen termesztési ciklusban sem használnak műtrágyát. A hozam nem haladhatja meg a hektáronkénti 25 tonnát.

Az almabor készítéséhez használatos almafajtákat már 1678 előtt is termesztették a régióban. A száz almafajta közé tartoznak például a következők:

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

- Harry Masters,
- Yarlington Mill,
- Stenbridge Jersey,
- Tremlett.

A hordó típusa: Tölgyfából készült hordó.

A hordó űrtartalma: Legfeljebb 700 liter.

A lepárló készülék(ek) típusa: Oszlop alakú lepárló készülékek és lepárló üstök, melyekben az átfolyt vízmenyiség kevesebb, mint 100 hektoliter/24 óra.

A földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással való kapcsolatot alátámasztó részletek:

Somerset megyében mintegy 300 éve állítanak elő almaborpárlatot. A somerseti éghajlat és talaj, valamint a legtöbb somerseti gyümölcsösben almaborpárlat készítésének céljából termesztett hagyományos almafajták együttese egy, az egész egyesült királyságbeli almaboriparban elismert, minőségi szeszes ital előállítását eredményezi. Ezeknek a feltételeknek köszönhetőek a Somerset Cider Brandy egyedülálló tulajdonságai.

A Somerset Cider Brandyt Somersetben állítják elő hagyományos somerseti almafajtákból.

Az almaborpárlatot somerseti vámszabad raktárakban elhelyezett hordókban érlelik.

A közösségi és/vagy a nemzeti és/vagy a regionális rendelkezések által meghatározott követelmények:

Nincsenek, kivéve a 110/2008/EK rendelet II. melléklete 10. pontjának az almaborpárlatra vonatkozó általános előírásait.

Kérelmező:

A kérelmező neve: The Association of Somerset Cider Brandy Producers

Címe:

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

Kiegészítő információk:

Előzmények:

Nagy-Britanniában legalább 600–700 éve, a középkor óta termesztnek almát. A Cider Brandy (almaborpárlat) első írásos említése 1678-ból származik, a kifejezést J. Woolridge említi „Treatise of Cider” című munkájában. A „Cider Brandy” kifejezést 1678 óta folyamatosan használják. A legutóbbi háromszáz évben az összes, az angliai almaborkészítésről és almatermesztésről szóló könyv leírja az almából történő szesz-főzés folyamatát.

A „Cider Brandy” fogalmát az Egyesült Királyságban közvetlenül alkalmazandó közösségi jog 25 évvel ezelőtt meghatározta. A szó egy különleges, tölgyfa hordóban érlelt, az Egyesült Királyságban előállított termékre utal, melyet hagyományos boralmafajták erjesztésével készített almaborból főztek.