EL/06/94/15520200.P00 (FR)
ΛΙ/ιρ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΑΡΙΘ. 2081/92
ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ : άρθρ. 5 ( ) άρθρ. 17 (✓)
ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (✓)
Εθνικός αριθμός φακέλου : 00918B

1. Αρμόδια εθνική αρχή : ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ
Τίτλος : ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Τηλ. 071 238 6702 Φαξ : 071 238 6763

2. Αιτούσα ομάδα:
α) Ονομασία: The Herefordshire, Worcestershire and Gloucestershire Cider and Perry Makers
β) Διεύθυνση: C/o G C Warren, H Weston and Sons Lts
The Bounds, Much Marcle
Herefordshire HR2 2NQ
γ) Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής (12) άλλοι ( )

3. Ονομασία του προϊόντος : Μηλίτης Gloucestershire

4. Τύπος του προϊόντος : (βλ. κατάλογο) Μηλίτης Κατηγορία 1.8.

5. Περιγραφή των προδιαγραφών: σύνοψη των προϋποθέσεων βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 2
α) Ονομασία : Βλέπε σημείο 3
β) Περιγραφή : Παραδοσιακός μηλίτης που παρασκευάζεται με ζύμωση τοπικών μήλων για μηλίτη και έως 25% χυμού αχλαδιών για απίτη, εμφανίζει πλούσιες γεύσεις μήλου με συγκεκριμένη στυφότητα και ισορροπία μεταξύ γλυκιάς και πικρής γεύσης.
γ) Γεωγραφική περιοχή : Η κομητεία του Gloucestershire
δ) Ιστορικό : Μόνο χυμοί από τοπικές ποικιλίες μήλων για παραδοσιακό μηλίτη και αχλαδιών για απίτη χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μηλίτη στο Gloucestershire.
ε) Μέθοδος παραγωγής : Τα φρούτα υποβάλλονται σε πίεση για την παραγωγή χυμού. Η περιεκτικότητα σε ζάχαρη και η οξύτητα προσαρμόζονται όπως απαιτείται. Ο χυμός ωριμάζει φυσικά ή με την προσθήκη μαγιάς μηλίτη για χρονική περίοδο έως 3 μήνες. Ο μηλίτης στη συνέχεια αποστραγγίζεται και ωριμάζει έως 6 μήνες. Το προϊόν στη συνέχεια διηθείται, υποβάλλεται σε διαδικασία φυγοκέντρισης ή/και καθαρισμού.
στ) Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον : Ο μηλίτης παράγεται στην κομητεία χρησιμοποιώντας παραδοσιακά τοπικά μήλα και αχλάδια τα οποία προσδίδουν στον μηλίτη την μοναδική φρουτώδη γεύση του σε συνδυασμό με τη χαρακτηριστική πικράδα και στυφότητα.
ζ) Δομή του ελέγχου: Ονομασία: The Herefordshire, Worcestershire and Gloucestershire Cider and Perry Makers
Διεύθυνση: Ως ανωτέρω
η) Σήμανση: ΠΓΕ
θ) Εθνικές απαιτήσεις (ενδεχομένως)

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΑΡΙΘ. ΕΟΚ G/UK/0295/94.01.24
Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου : .../.../10.04.95

EL/06/94/15520200.P00 (FR)
ΛΙ/ιρ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΑΡΙΘ. 2081/92
ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ : άρθρ. 5 ( ) άρθρ. 17 (✓)
ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (✓)
Εθνικός αριθμός φακέλου : 01018Α

1. Αρμόδια εθνική αρχή : ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ
Τίτλος : ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Τηλ. 071 238 6702 Φαξ : 071 238 6763

2. Αιτούσα ομάδα :
α) Ονομασία: The Herefordshire, Worcestershire and Gloucestershire Cider and Perry Makers
β) Διεύθυνση: C/o G C Warren, H Weston and Sons Lts
The Bounds, Much Marcle
Herefordshire HR2 2NQ
γ) Σύνθεση : παραγωγός/μεταποιητής (12) άλλοι ( )

3. Ονομασία του προϊόντος : Απίτης Gloucestershire

4. Τύπος του προϊόντος : (βλ. κατάλογο) Απίτης Κατηγορία 1.8.

5. Περιγραφή των προδιαγραφών : σύνοψη των προϋποθέσεων βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 2
α) Ονομασία : Βλέπε σημείο 3
β) Περιγραφή : Παρασκευάζεται παραδοσιακός απίτης με ζύμωση αχλαδιών για απίτη τοπικής παραγωγής και έως 25% χυμού μήλων για μηλίτη, με γεύση απαλή ελαφρώς άνθιμη και αχνού χρώματος με θετική στυφότητα, η οποία απαλύνεται με κατάλοιπα γλυκαντικών ουσιών (σορβιτόλη).
γ) Γεωγραφική περιοχή : Η κομητεία του Gloucestershire
δ) Ιστορικό : Τα αχλάδια για απίτη και τα μήλα για μηλίτη παράγονται στην τοπική περιοχή για περίοδο άνω των 400 ετών και χρησιμοποιούνται στην παραγωγή απίτη Gloucestershire.
ε) Μέθοδος παραγωγής : Τα φρούτα υποβάλλονται σε πίεση για την παραγωγή χυμού. Η περιεκτικότητα σε ζάχαρη και η οξύτητα προσαρμόζονται όπως απαιτείται. Ο χυμός ωριμάζει φυσικά ή με την προσθήκη μαγιάς μηλίτη για χρονική περίοδο έως 3 μήνες. Ο μηλίτης στη συνέχεια αποστραγγίζεται και ωριμάζει έως 6 μήνες. Το προϊόν στη συνέχεια διηθείται, υποβάλλεται σε διαδικασία φυγοκέντρισης ή/και καθαρισμού.
στ) Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον : Ο απίτης παράγεται στην κομητεία με τη χρήση τοπικών παραδοσιακών αχλαδιών και μήλων για μηλίτη τα οποία δίδουν στον απίτη την μοναδική φρουτώδη γεύση του και το μοναδικό άρωμα το οποίο συνδέεται με την τυπική στυφότητα και πικράδα.
ζ) Δομή του ελέγχου : Ονομασία: The Herefordshire, Worcestershire and Gloucestershire Cider and Perry Makers
Διεύθυνση: Ως ανωτέρω
η) Σήμανση : ΠΓΕ
θ) Εθνικές απαιτήσεις (ενδεχομένως)

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΑΡΙΘ. ΕΟΚ G/UK/0290/94.01.24
Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου : .../.../10.04.95