Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 29/17)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

Номер на ЕО: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Traditional Welsh Perry“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и т.н.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Traditional Welsh Perry“ (на уелски език „Perai Cymreig Traddodiadol“) е наименованието, дадено на първия изцеден сок от круши от всички местни и чужди сортове, отглеждани в Уелс по традиционен метод на производство. „Traditional Welsh Perry“ се произвежда от първия изцеден сок от един сорт круши или от смес от различни сортове. „Traditional Welsh Perry“ се произвежда само от 100 % чист сок от круши.

Цветът на „Traditional Welsh Perry“ варира от бледо жълто до тъмно златисто и е бистър или мътен, а вкусът е подчертано лек или плътен плодов, с естествена сладост, дължаща се на съдържанието на сорбитол в крушите, както и лимонена киселинност и деликатен плодов аромат. Вкусът се допълва от „тялото“, което се образува от танините, а финалът може да бъде стегнат и сух или преобладаващо сладък. Напитката е с алкохолно съдържание от 3,00 до 8,49 %.

Произвеждат се три разновидности на „Traditional Welsh Perry“ — негазирано, кондиционирано в бутилка и ферментирало в бутилка, както е описано по-долу.

Негазирано: това е пери без карбонизация над атмосферното налягане. При отлежаване в херметически затворени контейнери парциалното налягане на въглеродния диоксид (CO_2) е по-ниско от 1 бар (100 kPa), а в по-порести контейнери, като дървени бъчви, парциалното налягане е значително по-ниско от 1 бар. Пери, поднесено директно или недиректно от този вид контейнери, е негазирано, без осезаема ефервесцентност, но е възможно формирането на някои мехурчета, ако температурата на напитката се повиши в сравнение с температурата на отлежаване, тъй като разтворимостта на CO_2 намалява с повишаването на температурата.

Кондиционирано в бутилки: естествена карбонизация се постига чрез бутилиране на сока преди приключване на основната ферментация. Пери се бутилира при определена от производителя плътност, за да се постигне желаното равнище на карбонизация и сладост. Колкото повече е карбонизацията, толкова по-малко е остатъчната сладост. При този вид пери желаното равнище на карбонизация се постига чрез намаляване на броя на дрождите и лишаване на дрождите от хранително вещество, което пречи на завършването на ферментацията до получаване на сухо вино. Налягането на CO_2 в бутилка кондиционирано пери ще бъде между 1,5 до 3,0 бара (150—300 kPa) при 0 °C и тъй като съдържа седимент от дрожди, напитката може да изглежда мътна, ако не е отворена и налята внимателно. Вкусът е сух, освен ако виното не е произведено по технологията за „keeved perry“. Когато е кондиционирано само в бутилка, „Traditional Welsh Perry“ може да бъде произведено по технологията „keeving“. Производителят може да изчисли нивото на карбонизация, постигнато от разликата в специфичното тегло (Δ SG) преди бутилиране и това след приключване на кондиционирането на бутилката.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Въпреки че алкохолното съдържание на бутилка кондиционирано „Traditional Welsh Perry“ е в същите граници като това на негазирано пери (от 3,00 % до максимум 8,49 %), средната стойност на това съдържание в бутилка кондиционирано пери, особено ако е „keeved“, клони по-скоро към долната граница на този диапазон (3,0 — 5,5 %), тъй като технологията „keeving“ води до непълна ферментация на плодовата захар.

Ферментирало в бутилка: при бутилиране на виното в края на първичната ферментация се въвежда естествена карбонизация и се предизвиква вторична ферментация чрез добавка на ферментираща захар и дрожди. Ферментиралото в бутилка пери има по-висока карбонизация от кондиционираното в бутилка пери и видът му е по-прозрачен след отцеждане. То е сухо на вкус, тъй като захарта е ферментирала по време на вторичната ферментация, а дозиране след отцеждане не се разрешава. Налягането на CO_2, постигнато в бутилка ферментирало пери, е в диапазона от 4,0 до 6,0 бара (400—600 kPa) при 0 °C. Производителят може да прогнозира нивото на карбонизация от количеството добавена ферментираща захар и може да го изчисли от Δ SG чрез измервания, извършени след добавянето и след приключване на процеса на ферментация в бутилката.

Въпреки че алкохолното съдържание на ферментирало в бутилка пери ще бъде в граници, подобни на съдържанието в негазирано „Traditional Welsh Perry“ (от 3,00 % до максимум 8,49 %), средната стойност при ферментирало в бутилка пери ще клони към горния край на този диапазон до сухост поради вторичната ферментация (5,5 — 8,49 %).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровините, използвани за производството на „Traditional Welsh Perry“, са:

— Първият изцеден сок от круши от всички местни и чужди сортове круши, отглеждани в Уелс.

— Разрешени добавки

  — Култивирани дрожди като S.bayanus, S. cerevisiae

  — Сулфити под формата на натриев или калиев метабисулфит не са необходими винаги, но са допустими за запазване на микробиологичните стандарти. Когато производителят реши да добави сулфити, те не следва да бъдат повече от 200 mg/l и тяхното включване трябва да е посочено на етикета, както се изисква по закон.

  — Сол на калциев хлорид и ензим пектин естераза при метода „keeving“ за намаляване на дрождите и хранителното съдържание на дрождите.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните производствени процеси трябва да се осъществят в географския район:

— снабдяване с круши

— пресоване/изстискване на крушите

— производство на пери

— ферментация

— бутилиране и поставяне във варели

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Негазирано пери

Бутилирането и поставянето във варели са крайните процеси на опаковане при негазираното пери.

Бутилирането и поставянето във варели на „Traditional Welsh Perry“ трябва да се осъществяват в географския район. Напитката е непастьоризиран „жив“ продукт и, за да се запази нейното качество, проследимост, контрол на температурата и да се избегне всякакво замърсяване, транспортът на този етап следва да бъде сведен до минимум, което изключва възможността за широко разпространения превоз в насипно състояние преди окончателното опаковане.

Пенливо: кондиционирано в бутилка и ферментирало в бутилка пери

Пенливо пери се произвежда в бутилки. Пенливостта се дължи на разтворен въглероден диоксид, който може да бъде въведен само по естествен път (чрез ферментацията на дрожди в затворената бутилка), а не чрез изкуствена карбонизация.

За кондиционирано в бутилка пери: (завършване на първичната ферментация в бутилката)

Независимо дали е произведено по метода „keeving“ или не, пери се бутилира при необходимото специфично тегло, за да се получи нужното кондициониране и сладост в бутилката.

За ферментирало в бутилка пери: (вторична ферментация в бутилката). Ферментация в бутилка се прилага към процеса на вторична ферментация на негазираното пери в затворена бутилка.

Използваното в този процес пери е произведено по съвсем същите спецификации като негазираното пери преди неговото бутилиране. Бутилките трябва да са здрави, вдлъбнати и да могат да се запечатват с 29 милиметрова капачка, естествен корк или пластмасова тапа с метален държател, както и да могат да устоят на продължително вътрешно налягане от 6—12 бара при температура 25 °C.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Територията на Уелс

5. **Връзка с географския район**

Уникалните характеристики на „Traditional Welsh Perry“ се дължат на факта, че става дума за първия изцеден сок на местни и чужди сортове круши, отглеждани в определения район. Пери се произвежда по традиционен начин в определения географски район на базата на умения, които са се развили в цял Уелс, както се вижда от сегашното географско разпределение на членовете на Уелското общество за пери и сайдър. Различните сортове круши и техните комбинации оказват въздействие върху вкуса и външния вид на пери. Поради това съществува голямо разнообразие на продукта, което се добавя към уникалните характеристики на тази занаятчийска напитка. Подходящите вкус, аромат и външен вид се получават благодарение на професионално и квалифицирано занаятчийско обучение.

Почвата и климатът на определения район са в основата на репутацията на „Traditional Welsh Perry“. Вкусът и ароматът на „Traditional Welsh Perry“ се различават в зависимост от районите на Уелс, в които растат крушите и се произвежда пери.

Поради естеството на почвата и климата низините на Уелс са много подходящи за отглеждането на круши за пери, тъй като позволяват избор на местата за овощни градини, където липсват слани през ранната пролет по време на цъфтежа. Уелският климат се характеризира и с обилни валежи, които са от съществено значение както по време на цъфтежа, така и през есента преди прибиране на реколтата. Климатът в Уелс е достатъчно топъл и слънчев за получаване на достатъчни нива на плодова захар и е достатъчно влажен, за да се удовлетворят високите потребности от вода на порасналите круши и на наскоро посадените дръвчета. Графството в Уелс, където се отглежда по-голямата част от крушите за „Traditional Welsh Perry“, е източен Monmouthshire. Почвите с дълбок алувиален червен пясъчник имат отлични свойства за задържане на влажността, като същевременно имат и отлични дренажни свойства по време на валежи над средното количество. Счита се, че тази комбинация води до по-високо качество на плодовете, което се отразява и в напитката пери. В Monmouthshire има крушови дървета на възраст до 300 години.

„Traditional Welsh Perry“ се получава чрез ферментация на сок от круши, отглеждани в Уелс от местни и чужди сортове. Характерът на „Traditional Welsh Perry“ също може да се различава леко в зависимост от това къде ферментира напитката. При по-ниски температури, които могат да зависят от географската ширина, надморската височина и специфичния микроклимат, ферментацията протича по-бавно, тъй като има много по-високо задържане на летливи ароматни съединения в естествено състояние, което подобрява вкуса и аромата на виното, тъй като то придобива лек или плътен плодов вкус на круши с отчетлив стегнат вкус. Разнообразието на сортовете круши, които се използват, може да окаже влияние върху вкуса и външния вид на напитката. Цветът на „Traditional Welsh Perry“ варира от почти безцветно бледо жълто до тъмно златисто.

На вкус „Traditional Welsh Perry“ може да бъде от изключително сухо до много сладко. Добавянето на ферментиращи захари като фруктоза, глюкоза и захароза е разрешено само в производството на ферментирало в бутилка пери, за да започне процесът на вторична ферментация. При всяко друго „Traditional Welsh Perry“ не се добавя допълнително захар, тъй като в самите круши има достатъчно натурални плодови захари.

Сокът, използван за „Traditional Welsh Perry“, се състои от 100 % сок от круши от първо пресоване от смес или от един сорт, докато в други части на Обединеното кралство може да се прави второ пресоване. Освен това в други части на Обединеното кралство към сока може да се добавя захар, което води до последваща ферментация, по-високо алкохолно съдържание и последващо разреждане с вода, в резултат на което се получава по-хомогенен продукт. За сравнение няма две партиди от „Traditional Welsh Perry“, които да са съвсем еднакви, което повишава уникалните характеристики на този традиционен продукт.

„Traditional Welsh Perry“ се произвежда с използване на умения в цял Уелс и това е видно от сегашното географско разпределение на членовете на Уелското общество за пери и сайдър. За производството на „Traditional Welsh Perry“ са необходими специфични традиционни умения. Тези познания и опит се предават от един производител на „Traditional Welsh Perry“ на друг. Периодът на събиране на плодовете и преработката и производството им може да бъде от решаващо значение, тъй като някои сортове круши омекват и загниват бързо при зреене и съхранението на плодовете може да бъде проблематично. Тези периоди на събиране зависят от сорта. Производителят на пери трябва да има задълбочени познания за сортовете, които се използват, и подробна хронология на реколтата. Някои разновидности на пери могат да бъдат произведени от смес от различни сортове. Смесването на различни сортове преди и след ферментацията изисква специфични умения. Освен това са необходими специални умения, за да се установи дали вината с високо съдържание на танин изискват продължително съхранение на ферментиралия сок, за да се позволи утаяване, или пък плодовете трябва да бъдат подложени на окисляване чрез накисване (което дава възможност на смелената маса да престои преди пресоване) при наличие на съответното оборудване. Уелското общество за пери и сайдър насърчава разпространението на знания и опит сред своите членове.

В исторически план произвеждането на „Traditional Welsh Perry“ датира от времето, когато тази дейност е била типична за селските стопанства, но напитката е била по-изискана и запазена за собственика на стопанството и неговото семейство, а не за работниците. Производството на пери в селските стопанства замира през 19-и век, когато и производството на ябълков сайдер в тези стопанства намалява и се появяват фабрики за сайдер. Производството на пери се оказва неподходящо за фабричните методи на производство, тъй като много от тези методи като накисването на плодовете във водни канали не могат да се използват за круши, тъй като те потъват във вода и се налага да бъдат обработвани по различен начин. В резултат на това традицията за правене на пери до голяма степен отмира, но много от крушовите дървета оцеляват. Бавно възстановяване започва през 2001 г., когато е създадено Уелското общество за пери и сайдър, и сега се възобновява интересът към правенето на „Traditional Welsh Perry“ в цял Уелс, като там има приблизително 20 производители на пери. В някои части на Уелс, където климатичните и географските условия не са подходящи за отглеждане на круши, производителите закупуват плодовете от по-благоприятните за това райони на Уелс. Обществото понастоящем организира ежегоден конкурс за уелско пери.

„Traditional Welsh Perry“ се утвърждава все повече и е широко признато от хранителната промишленост както в Обединеното кралство, така и по целия свят. Като качествен продукт то се използва от много майстор-готвачи и ценители на добрата кухня и редовно присъства като прочута съставка в техните менюта. През 2008 г. „Traditional Welsh Perry“ печели конкурса „Истинският вкус на Уелс“ в категорията „алкохолна напитка“, а през 2012 г. на изложението „Bath and West“ печели отличието „Laurence Riley Cup“ за най-добро пери на изложението.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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