Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 29/17)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία**

«Traditional Welsh Perry»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

«Traditional Welsh Perry» (στα ουαλικά «Perai Cymreig Traddodiadol») είναι η ονομασία του χυμού πρώτης έκθλιψης αχλαδιών για απίτη από αυτόχθονες και μη ποικιλίες αχλαδιών που καλλιεργούνται στην Ουαλία με παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής. Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» παρασκευάζεται είτε από μονοποικιλιακό είτε από πολυποικιλιακό χυμό πρώτης έκθλιψης αχλαδιών για απίτη. Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» παρασκευάζεται αποκλειστικά από 100 % χυμό αχλαδιών για απίτη χωρίς προσμείξεις.

Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» έχει χρώμα που ποικίλλει από ωχροκίτρινο έως σκούρο χρυσαφί, είναι διαυγής ή θολός, έχει ελαφριά ή γεμάτη φρουτώδη γεύση που ισορροπεί με τη φυσική γλυκύτητα της σορβιτόλης που περιέχουν τα αχλάδια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του απίτη, οξύτητα εσπεριδοειδών και διακριτικό φρουτώδες άρωμα. Η γεύση συμπληρώνεται από το σώμα που του προσδίδουν οι τανίνες και μπορεί να έχει τραγανή ξηρή ή κυρίως γλυκιά επίγευση. Ο αλκοολικός τίτλος του κυμαίνεται μεταξύ 3,00 και 8,49 % κατ' όγκο.

Παρασκευάζονται τρεις μορφές απίτη «Traditional Welsh Perry» —μη ανθρακούχος, ζύμωσης στη φιάλη και επαναζύμωσης στη φιάλη, οι οποίες περιγράφονται ακολούθως.

Μη ανθρακούχος (still): απίτης με ενανθράκωση που δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της ατμοσφαιρικής πίεσης. Όταν αποθηκεύεται σε ερμητικά κλεισμένο δοχείο, η μερική πίεση του διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) είναι μικρότερη από 1 bar (100 kPa), ενώ όταν αποθηκεύεται σε πιο πορώδη δοχεία, όπως ξύλινα βαρέλια, η μερική πίεση είναι αρκετά μικρότερη από 1 bar. Ο απίτης που σερβίρεται απευθείας ή μετά από μετάγγιση από τέτοιου είδους δοχεία έχει μηδενική ενανθράκωση (αφρισμό) και δεν παρατηρείται αισθητός αναβρασμός. Ωστόσο, εάν η θερμοκρασία του απίτη αυξηθεί πάνω από τη θερμοκρασία αποθήκευσης δημιουργούνται κάποιες φυσαλίδες καθώς η διαλυτότητα του CO_2 μειώνεται όσο αυξάνεται η θερμοκρασία.

Ζύμωσης στη φιάλη (bottle conditioned): επιτυγχάνεται φυσική ενανθράκωση μέσω της εμφιάλωσης του απίτη πριν από την ολοκλήρωση της διαδικασίας της πρώτης ζύμωσης. Ο απίτης εμφιαλώνεται με το ειδικό βάρος (SG) που ο παρασκευαστής κρίνει ότι εξασφαλίζει το επιθυμητό επίπεδο ενανθράκωσης και γλυκύτητας. Όσο μεγαλύτερη είναι η ενανθράκωση που επιτυγχάνεται τόσο λιγότερα είναι τα υπολειπόμενα σάκχαρα. Στην περίπτωση του απίτη που υποβάλλεται σε «keeving» (παραδοσιακή διαδικασία αδρανοποίησης των ζυμών σε αρχικό στάδιο μέσω συμπλοκοποίησης με πηκτίνη, με αποτέλεσμα τη γλύκανση χάρη στα φυσικά σάκχαρα χωρίς προσθήκη άλλης γλυκαντικής ουσίας), το επιθυμητό επίπεδο ενανθράκωσης επιτυγχάνεται μέσω της μείωσης του αριθμού των κυττάρων των ζυμών και της απογύμνωσης των ζυμών από τα θρεπτικά συστατικά που χρησιμοποιούν για την ανάπτυξή τους, αποτρέποντας έτσι την πλήρη ζύμωση των σακχάρων. Η πίεση του CO_2 που επιτυγχάνεται στους απίτες ζύμωσης στη φιάλη είναι της τάξης του 1,5 έως 3,0 bar (150-300 kPa) στους 0 °C και, καθώς περιέχει ίζημα ζυμών, μπορεί να έχει θολή όψη εάν το άνοιγμα της φιάλης και το σερβίρισμά του δεν γίνουν προσεκτικά. Εάν δεν έχει υποβληθεί σε διαδικασία keeving, είναι ξηρός στο στόμα. Η διαδικασία keeving μπορεί να επιλέγεται μόνο στην περίπτωση που ο απίτης «Traditional Welsh Perry» είναι ζύμωσης στη φιάλη. Ο παρασκευαστής μπορεί να υπολογίσει το επίπεδο ενανθράκωσης που επιτυγχάνεται με βάση τη διαφορά του ειδικού βάρους (Δ SG) πριν από την εμφιάλωση και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ζύμωσης στη φιάλη.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Παρόλο που ο αλκοολικός τίτλος του απίτη «Traditional Welsh Perry» ζύμωσης στη φιάλη μπορεί να είναι παρόμοιας τάξης με εκείνον του μη ανθρακούχου απίτη (από 3,00 % έως 8,49 % κατ' όγκο το μέγιστο) στους κοινούς απίτες ζύμωσης στη φιάλη, ιδίως δε εάν έχουν υποβληθεί σε διαδικασία keeving, τείνει να κινείται στο χαμηλότερο άκρο αυτής της τάξης μεγέθους (3,0-5,5 % κατ' όγκο), καθώς η διαδικασία keeving έχει ως αποτέλεσμα να μένει ατελής η ζύμωση της φυσικής φρουκτόζης.

Επαναζύμωσης στη φιάλη (bottle fermented): επιτυγχάνεται φυσική ενανθράκωση μέσω της εμφιάλωσης του απίτη μετά την ολοκλήρωση της πρώτης ζύμωσης και της πρόκλησης δεύτερης ζύμωσης μέσω της προσθήκης ζυμώσιμων σακχάρων και ζυμών. Ο απίτης επαναζύμωσης στη φιάλη έχει υψηλότερη ενανθράκωση από τον απίτη ζύμωσης στη φιάλη και η όψη του είναι διαυγής μετά την αφαίρεση του ιζήματος (απολάσπωση). Είναι ξηρός στο στόμα καθώς όλα τα σάκχαρα έχουν ζυμωθεί κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης και η προσθήκη σακχάρων μετά την απολάσπωση δεν επιτρέπεται. Η πίεση του CO_2 που επιτυγχάνεται στους απίτες επαναζύμωσης στη φιάλη είναι της τάξης των 4,0 έως 6,0 bar (400-600kPa) στους 0 °C. Ο παρασκευαστής μπορεί να προβλέψει το επίπεδο της ενανθράκωσης από την ποσότητα των ζυμώσιμων σακχάρων που προστίθενται και μπορεί να το υπολογίσει με βάση τη Δ SG μεταξύ των μετρήσεων που λαμβάνονται μετά την προσθήκη και κατά την ολοκλήρωση της διαδικασίας επαναζύμωσης στη φιάλη.

Παρόλο που ο αλκοολικός τίτλος του απίτη επαναζύμωσης στη φιάλη είναι παρόμοιας τάξης με εκείνον του μη ανθρακούχου απίτη «Traditional Welsh Perry» (από 3,00 % έως 8,49 % κατ' όγκο το μέγιστο) στους κοινούς απίτες επαναζύμωσης στη φιάλη τείνει να κινείται στο υψηλότερο άκρο αυτής της τάξης μεγέθους λόγω της δεύτερης ζύμωσης μέχρι την πλήρη ζύμωση των σακχάρων (5,5-8,49 % κατ' όγκο).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή του απίτη «Traditional Welsh Perry» είναι οι εξής:

— Χυμός πρώτης έκθλιψης αχλαδιών για απίτη από αυτόχθονες και μη ποικιλίες αχλαδιών που καλλιεργούνται στην Ουαλία.

— Επιτρεπόμενα πρόσθετα:

  — Καλλιέργειες ζυμών όπως *S.bayanus, S. cerevisiae*.

  — Θειώδη με τη μορφή πυροθειώδους νατρίου ή καλίου δεν είναι πάντοτε αναγκαία, αλλά επιτρέπονται προκειμένου να τηρούνται τα μικροβιολογικά πρότυπα. Στις περιπτώσεις που ο παρασκευαστής επιλέγει να προσθέσει θειώδη, αυτά δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τα 200mg/λίτρο, και η συμπερίληψή τους πρέπει να επισημαίνεται στην ετικέτα όπως προβλέπει η νομοθεσία.

  — Άλας χλωριούχου ασβεστίου και ένζυμο της πηκτάσης όταν γίνεται χρήση της μεθόδου keeving, για μείωση της περιεκτικότητας σε ζύμες και σε θρεπτικά συστατικά για τις ζύμες.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι τα ακόλουθα:

— προμήθεια των αχλαδιών

— έκθλιψη/αποχύμωση των αχλαδιών

— παρασκευή απίτη

— ζύμωση

— εμφιάλωση και πλήρωση ξύλινων δοχείων

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Μη ανθρακούχος απίτης

Οι διαδικασίες τελικής συσκευασίας που εφαρμόζονται στην περίπτωση του μη ανθρακούχου απίτη είναι η εμφιάλωση και η πλήρωση ξύλινων δοχείων.

Όλες οι δραστηριότητες εμφιάλωσης και πλήρωσης ξύλινων δοχείων με απίτη «Traditional Welsh Perry» πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Ο απίτης είναι μη παστεριωμένο, «ζωντανό» προϊόν και οι δραστηριότητες μεταφοράς σε αυτό το στάδιο θα πρέπει να περιορίζονται στο ελάχιστο προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος της θερμοκρασίας και να αποφεύγονται πιθανές επιμολύνσεις, στοιχείο που είναι απαγορευτικό για εκτεταμένη χύδην μεταφορά πριν από την τελική συσκευασία.

Ανθρακούχος απίτης: ζύμωσης και επαναζύμωσης στη φιάλη

Ο ανθρακούχος απίτης διατίθεται εμφιαλωμένος. Ο αφρισμός προκαλείται από διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα η εισαγωγή του οποίου μπορεί να γίνεται μόνο με φυσικό τρόπο (ζύμωση με ζύμες στο εσωτερικό της σφραγισμένης φιάλης) και όχι με τεχνητή εναν θράκωση.

Για τον απίτη ζύμωσης στη φιάλη: (ολοκλήρωση της πρώτης ζύμωσης εντός της φιάλης)

Είτε έχει υποβληθεί σε διαδικασία keeving είτε όχι, ο απίτης εμφιαλώνεται στο ζητούμενο ειδικό βάρος ώστε να εξασφαλιστεί η ζητούμενη ωρίμαση και γλυκύτητα εντός της φιάλης.

Για τον απίτη επαναζύμωσης στη φιάλη: (δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης) Η επαναζύμωση στη φιάλη συνίσταται στη διεργασία της δεύτερης ζύμωσης μη ανθρακούχου απίτη εντός σφραγισμένης φιάλης.

Ο απίτης που προορίζεται για τις διεργασίες αυτές παρασκευάζεται με τις ίδιες ακριβώς προδιαγραφές με τον μη ανθρακούχο απίτη πριν από την εμφιάλωση. Οι φιάλες πρέπει να είναι υψηλής αντοχής, η βάση τους να είναι κυρτωμένη και να επιδέχονται σφράγιση είτε με μεταλλικό πώμα 29mm είτε με φυσικό φελλό ή πλαστικό πώμα με συρμάτινο δέσιμο, και να μπορούν να αντέχουν συνεχή εσωτερική πίεση 6-12 bar στους 25 °C.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ουαλία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα μοναδικά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του απίτη «Traditional Welsh Perry» βασίζονται στο γεγονός ότι είναι χυμός πρώτης έκθλιψης από αυτόχθονες και μη ποικιλίες αχλαδιών για απίτη που καλλιεργούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Ο απίτης παρασκευάζεται με παραδοσιακή μέθοδο στην οριοθετημένη περιοχή βάσει μιας τεχνογνωσίας που έχει αναπτυχθεί σε ολόκληρη την Ουαλία, όπως προκύπτει από τη σημερινή γεωγραφική διασπορά των μελών της ουαλικής ένωσης παρασκευαστών απίτη και μηλίτη (Welsh Perry and Cider Society). Οι επιμέρους ποικιλίες των αχλαδιών και οι συνδυασμοί τους που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή απίτη επηρεάζουν τη γεύση και την όψη του απίτη. Ως εκ τούτου υπάρχει μεγάλη ποικιλία παραγόντων που ενισχύουν τη μοναδική ιδιαιτερότητα αυτού του βιοτεχνικού προϊόντος. Τα σωστά επίπεδα γεύσης, αρώματος και όψης εξασφαλίζονται μέσω της κατάλληλης εκπαίδευσης των ειδικευμένων βιοτεχνών παρασκευαστών του.

Η φήμη του απίτη «Traditional Welsh Perry» βασίζεται στο έδαφος και το κλίμα της οριοθετημένης περιοχής. Ο χαρακτήρας και η γεύση του απίτη «Traditional Welsh Perry» παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις ανάλογα με την περιοχή της Ουαλίας στην οποία καλλιεργούνται τα αχλάδια από τα οποία παρασκευάζεται ο απίτης αλλά και την περιοχή στην οποία παρασκευάζεται.

Λόγω των ιδιαιτεροτήτων του εδάφους και του κλίματός τους, οι πεδινές περιοχές της Ουαλίας είναι ιδιαιτέρως πρόσφορες για την καλλιέργεια αχλαδιών για απίτη καθώς καθιστούν δυνατή την επιλογή κατάλληλων τοποθεσιών για τη δημιουργία οπωρώνων που προστατεύονται από τον παγετό κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας στις αρχές της άνοιξης. Το κλίμα της Ουαλίας χαρακτηρίζεται επίσης από υψηλά ποσοστά βροχόπτωσης, που παίζουν καθοριστικό ρόλο τόσο κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας όσο και στη διάρκεια του φθινοπώρου πριν από τη συλλογή. Το κλίμα της Ουαλίας είναι αρκετά θερμό και ηλιόλουστο κατά τις περιόδους που χρειάζεται για να παραχθούν επαρκή επίπεδα φυσικής φρουκτόζης, αλλά και αρκετά υγρό ώστε να καλύπτεται τόσο η υψηλή αρδευτική ζήτηση των ώριμων δέντρων όσο και οι ανάγκες των νεοφυτεμένων δενδρυλλίων. Η κομητεία της Ουαλίας στην οποία παράγονται στην πλειονότητά τους τα αχλάδια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή απίτη «Traditional Welsh Perry» είναι το ανατολικό Monmouthshire. Τα βαθιά προσχωσιγενή ερυθροψαμμιτικά εδάφη έχουν εξαιρετικά χαρακτηριστικά διατήρησης της υγρασίας που συνοδεύονται από άριστες ιδιότητες αποστράγγισης σε περιόδους που η βροχόπτωση υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα. Ο συνδυασμός αυτός θεωρείται ότι εξασφαλίζει φρούτα υψηλότερης ποιότητας, η οποία χαρακτηρίζει και τον απίτη που παρασκευάζεται από αυτά. Στην περιοχή του Monmouthshire υπάρχουν αχλαδιές για την παραγωγή απίτη ηλικίας έως και 300 ετών.

Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» παρασκευάζεται από χυμό αχλαδιών από αυτόχθονες και μη ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ουαλία. Ο χαρακτήρας του απίτη «Traditional Welsh Perry» μπορεί να παρουσιάζει κάποιες αμυδρές διαφοροποιήσεις ανάλογα με την περιοχή στην οποία γίνεται η ζύμωση. Σε χαμηλότερες θερμοκρασίες που μπορεί να εξαρτώνται από το γεωγραφικό πλάτος, το μικροκλίμα και το υψόμετρο, η ζύμωση γίνεται με βραδύτερους ρυθμούς καθώς υπάρχει πολύ μεγαλύτερη κατακράτηση φυσικών αρωματικών ενώσεων που θεωρείται ότι ενισχύουν τη γεύση και το άρωμα του απίτη, προσδίδοντάς του καθαρή, τραγανή, ελαφριά ή γεμάτη φρουτώδη γεύση. Η ποικιλία ή οι ποικιλίες των αχλαδιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή απίτη επηρεάζει τη γεύση και την όψη του απίτη. Το χρώμα του απίτη «Traditional Welsh Perry» ποικίλλει από ωχροκίτρινο έως σκούρο χρυσαφί.

Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» μπορεί να είναι από εξαιρετικά ξηρός έως πολύ γλυκός. Η προσθήκη ζυμώσιμων σακχάρων όπως γλυκόζης, φρουκτόζης και σακχαρόζης επιτρέπεται μόνο κατά τη διαδικασία παρασκευής απίτη ζύμωσης στη φιάλη προκειμένου να ξεκινήσει η διεργασία δεύτερης ζύμωσης. Στους υπόλοιπους απίτες «Traditional Welsh Perry» δεν γίνεται προσθήκη επιπλέον σακχάρων καθώς τα ουαλικά αχλάδια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους διαθέτουν επαρκή επίπεδα φυσικής φρουκτόζης.

Ο χυμός του απίτη «Traditional Welsh Perry» αποτελείται από 100 % πολυποικιλιακό ή μονοποικιλιακό χυμό αχλαδιών πρώτης έκθλιψης, ενώ σε άλλες περιοχές του Ηνωμένου Βασιλείου μπορεί να πραγματοποιείται και δεύτερη έκθλιψη. Επίσης, σε άλλες περιοχές του Ηνωμένου Βασιλείου στον χυμό μπορεί να γίνεται προσθήκη σακχάρων. Από τη ζύμωση που προκαλούν τα σάκχαρα αυτά προκύπτει υψηλότερος αλκοολικός τίτλος και εν συνεχεία ο χυμός αραιώνεται με νερό με αποτέλεσμα το προϊόν που προκύπτει να είναι πιο ομοιογενές. Αντιθέτως, δύο παρτίδες απίτη «Traditional Welsh Perry» δεν είναι ποτέ ακριβώς ίδιες μεταξύ τους, στοιχείο που ενισχύει τη μοναδική ιδιαιτερότητα αυτού του βιοτεχνικού προϊόντος.

Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» παρασκευάζεται βάσει μιας τεχνογνωσίας που έχει αναπτυχθεί σε ολόκληρη την Ουαλία, όπως προκύπτει από τη σημερινή γεωγραφική διασπορά των μελών της Welsh Perry and Cider Society. Για την παρασκευή του απίτη «Traditional Welsh Perry» απαιτούνται ειδικές γνώσεις και παραδοσιακές τεχνικές. Οι γνώσεις και οι τεχνικές αυτές μεταλαμπαδεύονται από τη μια γενιά παρασκευαστών απίτη «Traditional Welsh Perry» στην άλλη. Ο χρόνος κατά τον οποίο πραγματοποιείται το μάζεμα των φρούτων, η πολτοποίηση και η μεταποίηση μπορεί να είναι καθοριστικής σημασίας δεδομένου ότι κάποιες ποικιλίες αχλαδιών μαλακώνουν και αυτολύονται ταχύτατα κατά την ωρίμαση και η αποθήκευση των φρούτων είναι προβληματική. Ο παράγοντας που παίζει τον μεγαλύτερο ρόλο στην επιλογή των παραπάνω χρονικών σημείων είναι η ποικιλία των φρούτων. Ο παρασκευαστής απίτη πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά τις ποικιλίες φρούτων που χρησιμοποιεί καθώς και την ακριβή χρονική στιγμή της συλλογής. Παρασκευάζονται μονοποικιλιακοί ή πολυποικιλιακοί απίτες. Για τη μείξη των διαφόρων ποικιλιών πριν και μετά τη ζύμωση απαιτούνται ειδικές γνώσεις και δεξιοτεχνία. Ειδικές γνώσεις και δεξιοτεχνία απαιτούνται και για να προσδιοριστεί εάν απαιτείται παρατεταμένη αποθήκευση του χυμού μετά τη ζύμωση ώστε να επιταχυνθεί η διαδικασία ή, εναλλακτικά, εάν τα φρούτα πρέπει να υποβληθούν σε οξείδωση μέσω keeving (οπότε τα πολτοποιημένα φρούτα αφήνονται να σταθούν πριν από τη συμπίεση) εάν υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός. Η Welsh Perry and Cider Society ενθαρρύνει τη διάδοση γνώσεων, πρακτικών και τεχνογνωσίας μεταξύ των μελών της.

Η τέχνη της παρασκευής του απίτη «Traditional Welsh Perry» έχει αγροτικές καταβολές, ωστόσο ο απίτης αποτελούσε ένα πιο εξευγενισμένο ποτό που απολάμβαναν κατά κύριο λόγο οι γαιοκτήμονες και όχι οι απλοί αγρότες. Η γεωργική παραγωγή απίτη παρουσίασε κάμψη τον 19ο αιώνα, όταν αντίστοιχη κάμψη παρουσίασε και η παραγωγή απίτη και εξελίχθηκαν τα εργοστάσια παρασκευής μηλίτη. Η παρασκευή απίτη δεν προσφερόταν για τη χρήση βιομηχανικών μεθόδων παραγωγής δεδομένου ότι πολλές από τις εργοστασιακές μεθόδους, όπως η επίπλευση των φρούτων σε κανάλια νερού, δεν μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν στην περίπτωση των αχλαδιών, τα οποία δεν επιπλέουν και άρα απαιτούν διαφορετικό χειρισμό. Το αποτέλεσμα ήταν να ατονήσει σε μεγάλο βαθμό η παράδοση της παρασκευής απίτη, ωστόσο μεγάλος αριθμός δέντρων αχλαδιάς επέζησαν. Το 2001 ξεκίνησε σιγά σιγά η αναβίωσή της με την ίδρυση της Welsh Perry and Cider Society, και σήμερα το ενδιαφέρον για τον απίτη «Traditional Welsh Perry» έχει αναθερμανθεί σε μεγάλο βαθμό σε ολόκληρη την Ουαλία καθώς με την παρασκευή του ασχολούνται περίπου 20 παρασκευαστές. Σε μέρη της Ουαλίας που το κλίμα και διάφοροι γεωγραφικοί παράγοντες δεν ευνοούν την καλλιέργεια αχλαδιών για απίτη, οι παρασκευαστές αγοράζουν τα φρούτα από Ουαλούς καλλιεργητές περιοχών που είναι πιο ευνοϊκές για την καλλιέργεια αχλαδιών για απίτη. Η ένωση διοργανώνει στις μέρες μας ετήσιο πρωτάθλημα ουαλικού απίτη.

Ο απίτης «Traditional Welsh Perry» εδραιώνει διαρκώς την παρουσία του και τυγχάνει ευρύτερης αναγνώρισης στον κλάδο των τροφίμων τόσο στο Ηνωμένο Βασίλειο όσο και παγκοσμίως. Ως προϊόν ποιότητας χρησιμοποιείται από πολλούς κορυφαίους σεφ και γαστρονόμους και συμπεριλαμβάνεται συχνά στα μενού τους ως επώνυμο συστατικό. Το 2008 ο απίτης «Traditional Welsh Perry» κέρδισε το πρώτο βραβείο στην κατηγορία «Αλκοολούχα Ποτά» στα βραβεία «True Taste of Wales» και το 2012 απέσπασε το κύπελλο «Laurence Riley Cup» στο «Bath and West Show» για τον καλύτερο απίτη της διοργάνωσης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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