Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2017/C 29/17)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

EÜ nr: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus**

„Traditional Welsh Perry“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Traditional Welsh Perry“ (kõmri keeles „Perai Cymreig Traddodiadol“) tähistatakse Walesis traditsioonilise viljelusmeetodi abil kasvatatud pärismaist ja muude kui pärismaist sorti perripirnide esmapressimisel saadud mahla. Toode „Traditional Welsh Perry“ on tehtud ühe või mitme sordi pirnide esmapressitud mahlast. Kõnealune toode on tehtud üksnes 100 % puhtast siidripirnimahlast.

Toode „Traditional Welsh Perry“ võib olla kirgas või hägune ning värvus vaheldub helekollasest tumekuldseni; tajutavalt kerges või külluslikus puuviljases pirnimaitses on tasakaalus kasutatud pirnis sisalduvast sorbitoolisisaldusest tingitud naturaalne magusus ja tsitruseliste happesus; hõrk aroom on puuviljane. Tänu tanniinisisaldusele on toode külluslik ja võib olla karge või valdavalt magusa lõppmaitsega. Alkoholisisaldus on 3,00–8,49 mahuprotsenti.

Toodetakse kolme liiki toodet „Traditional Welsh Perry“: mullita, pudelis konditsioneeritud ja pudelis kääritatud.

Mullita: selle perri puhul ei toimu atmosfäärirõhku ületavat karboniseerimist. Õhukindlates mahutites ladustamisel on süsinikdioksiidi (CO_2) osarõhk vähem kui 1 bar (100 kPa); urbsemates mahutites (nt puitvaat) on osarõhk oluliselt väiksem kui 1 bar. Sellist liiki vaatidest otse või kaudselt serveeritud perri on mullita (ei kihise). Kuigi perri ei kihise, võivad ikkagi tekkida mõned mullid, kui perri temperatuur tõuseb laotemperatuurist kõrgemale, sest temperatuuri tõustes CO_2 lahustuvus väheneb.

Pudelis konditsioneeritud: naturaalne karboniseerimine toimub perri villimisel enne esmakääritamise lõppemist. Selleks et saavutada karbonisatsiooni ja magususe soovitud tase, villitakse tootja poolt kindlaks määratud suhtelise tihedusega perrit. Suurema karboniseerimistaseme saavutamisel on jääkmagusust vähem. *Keeving*-meetodil valmistatud perri karboniseerimise soovitud tase saavutatakse pärmirakkude arvu ja pärmi toitainete vähendamisega, millega peatatakse käärimine enne, kui perri omandab kuiva maitse. CO_2 rõhk, mis saavutatakse perri pudelis konditsioneerimisel, on 0 °C juures vahemikus 1,5–3,0 bar (150–300 kPa). Perry võib pärmisetete tõttu olla hägune sel juhul, kui pudelit ei avata hoolikalt ja jooki ei kallata ettevaatlikult. Perry on kuiv, välja arvatud siis, kui see on valmistatud *keeving*-meetodil. Kõnealust meetodit saab kasutada üksnes pudelis konditsioneeritud toote „Traditional Welsh Perry“ puhul. Tootja saab karboniseerimise taseme arvutada enne villimist saavutatud suhtelise tiheduse ja pudelis konditsioneerimise lõppemisel saavutatud suhtelise tiheduse erinevuse alusel.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Kuigi pudelis konditsioneeritud „Traditional Welsh Perry“ alkoholisisaldus on peaaegu samas vahemikus mis mullita perril (3,00–8,49 mahuprotsenti), vastab pudelis konditsioneeritud, eelkõige *keeving*-meetodil valmistatud perri alkoholisisaldus üldjuhul nimetatud vahemiku väiksematele väärtustele (3,0–5,5 mahuprotsenti), sest *keeving*-meetodi puhul puuviljasuhkrud täielikult ei fermenteeru.

Pudelis kääritatud: naturaalne karboniseerimine toimub tänu perri villimisele esmakääritamise lõppemisel ning järelkäärimisele, mille esile kutsumiseks lisatakse fermenteeritav suhkur ja pärm. Pudelis kääritatud perri on tugevamalt karboniseeritud kui pudelis konditsioneeritud perri ning on pärast sette eraldamist kirka värvusega. Suulaes tuntav maitse on kuiv, sest järelkääritamise käigus on kõik suhkrud fermenteerunud ja setete eraldamise järel suhkru lisamine ei ole lubatud. Pudelis kääritatud perri CO_2 rõhk on 0 °C juures vahemikus 4,0–6,0 (400–600 kPa). Tootja võib lisatud fermenteeritava suhkru koguse põhjal prognoosida karboniseerimise taset. Seda saab arvutada suhkru lisamise järgse suhtelise tiheduse ja pudelis kääritamise lõppemise järgse suhtelise tiheduse erinevuse alusel.

Kuigi pudelis kääritatud „Traditional Welsh Perry“ alkoholisisaldus on peaaegu samas vahemikus mis mullita perril (3,00–8,49 mahuprotsenti), vastab pudelis kääritatud perri alkoholisisaldus üldjuhul nimetatud vahemiku suurematele väärtustele (5,5–8,49 mahuprotsenti), sest puuviljasuhkrud on täielikult fermenteerunud.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toote „Traditional Welsh Perry“ toorained:

— Walesis kasvatatud pärismaist ja muude kui pärismaist sorti perripirnide esmapressimisel saadud pirnimahl;

— lubatud lisandid:

  — pärmikultuurid, nt S. *bayanus*, S. *cerevisiae*;

  — naatrium- või kaaliummetabisulfiidi vormis sulfiit ei ole alati vajalik, kuid on lubatud mikrobioloogiliste standardite tagamiseks. Kui tootja otsustab sulfiiti lisada, ei tohiks seda olla rohkem kui 200 mg/l ning vastavalt seadusele peab see olema märgitud etiketile;

  — *keeving*-meetodi kasutamisel kaltsiumkloriid (sool) ja pektiinesteraas (ensüüm) pärmirakkude arvu ja pärmi toitainesisalduse vähendamiseks.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

— pirnide hankimine,

— pirnide pressimine / mahlaks tegemine,

— perri tootmine,

— kääritamine,

— pudelitesse ja vaatidesse villimine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Mullita perri

Mullita perri lõplik pakendamine on pudelitesse ja vaatidesse villimine.

Toote „Traditional Welsh Perry“ pudelitesse ja vaatidesse villimine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas; perri on pastöriseerimata (n-ö elus) toode, mille kvaliteedi, jälgitavuse ja temperatuuri kontrollimise tagamiseks ning igasuguse saastumise vältimiseks tuleks seda selles etapis võimalikult vähe transportida, mistõttu on välistatud laialdane mahtlastina transportimine enne lõplikku pakendamist.

Mulliga perri: pudelis konditsioneeritud ja pudelis kääritatud perri

Mulliga perri valmib pudelis. Kihisemine on tingitud üksnes naturaalselt lahustunud süsinikdioksiidist (st pärmi fermentatsioon tihedalt suletud pudelis), mitte kunstlikust karboniseerimisest.

Pudelis konditsioneeritud perri puhul: (eelkäärituse lõpetamine pudelis).

Olenemata sellest, kas perri on valmistatud *keeving*-meetodil või muul viisil, villitakse pudelisse ettenähtud suhtelise tihedusega perri, et tagada nõutud konditsioneerimine ja magusus.

Pudelis kääritatud perri puhul: (järelkääritamine pudelis). Pudelis kääritamine toimub mullita perri pudelis järelkääritamisega.

Selle protsessi jaoks kasutatava perri tootmine toimub täpselt sama spetsifikaadi alusel nagu mullita perri tootmine enne villimist. Pudelid peavad olema vastupidavad (taluma siserõhku (6–12 bar) temperatuuril 25 °C), põhjasüvendiga ja kinnitatavad 29 mm kroonikorgi või traatmähisega varustatud naturaalse või plastkorgiga.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Walesi regioon.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Traditional Welsh Perry“ ainulaadselt erilised omadused on tingitud määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud pärismaiste ja muude kui pärismaiste perripirnide esmapressitud mahlast. Seda perrit toodetakse määratletud geograafilise piirkonna traditsioonilise meetodi ja selliste oskuste abil, mis on levinud kogu Walesis – see selgub Walesi regiooni perri- ja siidriühingu *Welsh Perry and Cider Society* liikmete praegusest geograafilisest jaotusest. Kasutatud üksikpirnisordist või sortide segust on tingitud perri maitse ja välimus. Hinnatud ainulaadsete eriomadustega käsitööndusliku toodet „Traditional Welsh Perry“ on saada laialdases valikus. Selleks et saavutada toote tasakaalus maitse ja õige välimus, on vaja vastavat oskusteavet ning käsitööndusliku oskusi ja kogemusi.

Määratletud geograafilise piirkonna mulla- ja kliimatingimused on toote „Traditional Welsh Perry“ hea maine aluseks. Toote „Traditional Welsh Perry“ omadused ja maitse on mitmekesised ning on tingitud sellest, millises Walesi piirkonnas perripirnid on kasvatatud ja perri toodetud.

Tänu mulla- ja kliimatingimustele on Walesi tasandikud ideaalsed perripirnide kasvatamiseks. Seal on võimalik viljapuuaedu rajada sellistesse paikadesse, kus kevadise õitsemise ajal saab vältida külmaaukude tekkimist. Walesi kliimas on piisavalt sademeid, mis on oluline õitsemise ajal ja sügisel enne saagikoristust. Kohalik kliima on soe ja õigel ajal piisavalt päikesepaisteline, et pirnis moodustuks vajalikul määral puuviljasuhkruid, ning esineb piisavalt sademeid, et täita perripirnipuude ja uute istutatud puude veevajadust. Suurim osa toote „Traditional Welsh Perry“ tootmiseks vajalikest pirnidest saadakse Walesi regioonis asuva Monmouthshire'i krahvkonna idaosast. Tüsedad jõesettelised punased liivakivimullad säilitavad suurel hulgal niiskust, suurte vihmasadude ajal lasevad aga hästi vett läbi. Tänu mulla sellistele omadustele on pirnid kvaliteetsed, mis kajastub ka perris. Monmouthshire'is leidub 300 aastat vanu perripirnipuid.

Toodet „Traditional Welsh Perry“ valmistatakse Walesis kasvatatud pärismaist ja muude kui pärismaist sorti perripirnide pirnimahlast. Sõltuvalt perri kääritamiskohast võib toode „Traditional Welsh Perry“ olla ka peenelt eristatavate omadustega. Madalamate temperatuuride puhul, mille võivad tingida laiuskraad, mikrokliima ja kõrgus merepinnast, on käärimine aeglasem tänu selliste looduslikult esinevate lenduvate aromaatsete ühendite paremale säilimisele, mida peetakse perri maitset ja aroomi parandavaks, ning selle tulemusel on jook tajutavalt kerge või küllusliku puuviljase ning selge ja karge maitsega. Kasutatud üksikpirnisordist või sortide segust on tingitud perri maitse ja välimus. Toote „Traditional Welsh Perry“ värvus on heledast või peaaegu värvitust kollasest tumekuldseni.

Toode „Traditional Welsh Perry“ võib olla eriti kuiva või ka väga magusa maitsega. Fermenteeritavate suhkrute (nt glükoos, fruktoos ja sahharoos) lisamine on lubatud ainult pudelis kääritatava perri puhul selleks, et alustada järelkääritamist. „Traditional Welsh Perry“ muude liikide puhul ei lisata suhkrut, sest Walesi pirnid sisaldavad piisavalt naturaalseid puuviljasuhkruid.

Kogu „Traditional Welsh Perry“ tootmiseks kasutatav mahl on ühe või mitme sordi pirnide esmapressitud mahl, kuigi Ühendkuningriigi muudes piirkondades kasutatakse teatavatel juhtudel ka teisesel pressimisel saadud mahla. Ühendkuningriigi muudes piirkondades lisatakse mahlale ka suhkrut ning sellele järgneva käärimise tõttu on alkoholisisaldus suurem. Pärast seda lahjendatakse mahla veega, mille tulemusel saadakse ühtlasemate omadustega toode. Toote „Traditional Welsh Perry“ kahe partii võrdlemisel ei saada kunagi täpselt sama tulemust, mis suurendab veelgi selle ainulaadse käsitööndusliku toote omapära.

Toodet „Traditional Welsh Perry“ toodetakse kogu Walesis levinud oskuste alusel, mis selgub Walesi regiooni perri- ja siidriühingu *Welsh Perry and Cider Society* liikmete praegusest geograafilisest jaotusest. Toote „Traditional Welsh Perry“ valmistamisel on vaja traditsioonilisi erioskusi. Teadmised ja oskusteave antakse toote „Traditional Welsh Perry“ ühelt tootjalt üle järgmisele. Viljade korjamise, peenestamise ja töötlemise ajastus võib olla olulise tähtsusega, sest mõne sordi pirnid muutuvad pärast küpsemist kiiresti pehmeks ja riknevad, mis teeb ka nende ladustamise keeruliseks. Eespool nimetatud tegevuste õige ajastamine sõltub eelkõige pirnisordist. Perritootja peab kasvatatava pirni sorte hästi tundma ja teadma saagikoristuse ajalist järjestust. Perri võib olla toodetud ühe või mitme sordi pirnidest. Enne ja pärast kääritamist eri sortide segamine nõuab erioskusi. Selliseid oskusi on vaja ka selleks, et teha kindlaks, kas suurema tanniinisisaldusega perri puhul on vaja kääritatud mahla pikemalt ladustada, et saaks sade tekkida, või tuleb viljadel vajalike seadmete olemasolu korral lasta matseratsiooni teel oksüdeeruda (nii saab peenestatud viljaliha lasta seista enne pressimist). Ühing *Welsh Perry and Cider Society* edendab oma liikmete hulgas oskusteabe ja eriteadmiste levitamist.

Ajalooliselt valmistati toodet „Traditional Welsh Perry“ talumajapidamistes, aga see jook oli peamiselt mõeldud talupidajatele ja nende peredele, mitte põllutöölistest lihtrahvale. Kodustes tingimustes siidrivalmistamise kahanemise ja siidritehaste väljakujunemise tõttu vähenes 19. sajandil ka perri valmistamine taludes. Perrit ei olnud lihtne tehases valmistada, sest pirnide puhul ei saanud kasutada selliseid tehases tavapäraseid tootmismeetodeid nagu viljade ujuvil hoidmine veekanalis – pirnid vajusid põhja ning vajasid õuntega võrreldes erinevat käsitlemist. Selle tulemusena hääbus perri valmistamise traditsioon suures osas, aga arvukad perripirnipuud jäid siiski edasi kestma. Traditsiooni aeglane taaselustamine sai alguse 2001. aastal ühingu *Welsh Perry and Cider Society* asutamisega ning praeguseks võib kogu Walesis täheldada suurenevat huvi toote „Traditional Welsh Perry“ valmistamise vastu, mille tunnistajaks on umbes 20 perritootjat. Kliima ja geograafiliste tegurite poolest perripirnide kasvatamiseks sobimatute Walesi piirkondade tootjad ostavad pirne Walesi selliste piirkondade kasvatajatelt, kus pirnikasvatuse tingimused on soodsamad. Eespool nimetatud ühing korraldab tänapäeval igal aastal Walesi perri tšempionaadi.

Toode „Traditional Welsh Perry“ kinnitab üha enam kanda ja kogub tuntust nii Ühendkuningriigi kui ka kogu maailma toiduainetetööstuses. Kvaliteedil põhineva tootena kasutavad seda paljud tuntud peakokad ja gastronoomid ning see tuuakse tihtipeale välja ka menüüs toidu koostisosade hulgas. Toode „Traditional Welsh Perry“ võitis 2008. aastal kategoorias „Alkohoolne joogitoode“ auhinna *True Taste of Wales* ning 2012. aastal näitusel *Bath and West Show* parima perrina auhinna „Laurence Riley Cup“.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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