Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2017/C 29/17)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 [1] 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"TRADITIONAL WELSH PERRY"

EY-nro: UK-PGI-0005-01250–6.8.2014

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi**

"Traditional Welsh Perry"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Traditional Welsh Perry (kymriksi "Perai Cymreig Traddodiadol") on päärynäsiideri, jota valmistetaan perinteisellä tuotantomenetelmällä Walesissa kasvatetuista koto- tai vierasperäisistä siideripäärynälajikkeista ensimmäisellä puristuksella saadusta päärynämehusta. Valmistuksessa käytetään joko yhdestä siideripäärynälajikkeesta tai eri lajikkeiden yhdistelmästä ensipuristettua mehua. Traditional Welsh Perry valmistetaan 100-prosenttisesta siideripäärynän täysmehusta.

Traditional Welsh Perryn väri vaihtelee vaaleankeltaisesta tummaan kultaiseen. Se on kirkas tai samea. Vallitsevaa kevyttä tai täyteläistä, hedelmäistä päärynänmakua tasapainottaa käytettyjen siideripäärynöiden sorbitolipitoisuudesta johtuva luonnollinen makeus, hapokkuus ja hienostunut hedelmäinen aromi. Makua täydentää tanniinien antama täyteläisyys, ja jälkimaku voi olla kirpeän kuiva tai pääosin makea. Alkoholipitoisuus on 3,00–8,49 tilavuusprosenttia.

Traditional Welsh Perryä on kolmenlaista: hiilihapotonta, pullossa kypsynyttä ja pullossa käynyttä.

Hiilihapoton: Tätä päärynäsiideriä ei ole hiilihapotettu ilmanpainetta korkeammassa paineessa. Siideri säilytetään ilmatiiviissä astiassa, jossa hiilidioksidin (CO_2) osapaine on alle yksi baari (100 kPa), ja huokoisemmassa astiassa, kuten puutynnyrissä, jossa osapaine on huomattavasti alle yksi baari. Tällaisista astioista suoraan tai välillisesti tarjottava päärynäsiideri on hiilihapotonta, eikä siinä ole havaittavaa kuohuntaa. Poreita voi kuitenkin muodostua jonkin verran, jos päärynäsiiderin lämpötila nousee sen varastointilämpötilasta, sillä hiilidioksidin liukoisuus vähenee lämpötilan noustessa.

Pullossa kypsynyt: Päärynäsiideri hiilihapottuu luonnollisesti, kun se pullotetaan ennen pääkäymisen päättymistä. Valmistaja päättää, minkä ominaispainoisena päärynäsiideri pullotetaan, jotta saavutetaan haluttu hiilihappopitoisuus ja makeus. Mitä enemmän siideri hiilihapottuu, sitä vähemmän siihen jää jäännösmakeutta. Keeving-menetelmällä valmistettavassa päärynäsiiderissä haluttu hiilihappopitoisuus saavutetaan vähentämällä hiivasolujen määrää ja poistamalla hiivasta ravinteita, mikä estää kaiken makeuden häviämisen käymisprosessissa. Pullossa kypsyneen päärynäsiiderin hiilidioksidin paine on 1,5–3,0 baaria (150–300 kPa) nollassa celsiusasteessa. Koska päärynäsiideri sisältää hiivaa, sakka voi aiheuttaa sameutta, jos avaamisessa ja kaatamisessa ei noudateta varovaisuutta. Ilman keeving-menetelmää siideristä tulee kuivaa. Menetelmää voidaan käyttää vain pullossa kypsytettävässä Traditional Welsh Perryssä. Valmistaja voi laskea saavutettavan hiilihappopitoisuuden siitä, miten pullotusta edeltävä ominaispaino on muuttunut pullossakypsytyksen päätteeksi.

[1] EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vaikka pullossa kypsyneen Traditional Welsh Perryn alkoholipitoisuus on samoissa rajoissa kuin hiilihapottoman päärynäsiiderin (3,00–8,49 tilavuusprosenttia), se jää yleensä 3,0–5,5 tilavuusprosenttiin, varsinkin keeving-menetelmän yhteydessä, jolloin hedelmän sokerit eivät käy loppuun asti.

Pullossa käynyt: Päärynäsiideri hiilihapottuu luonnollisesti, kun se pullotetaan pääkäymisen päätyttyä ja jälkikäyminen käynnistetään lisäämällä käymiskykyistä sokeria ja hiivaa. Pullossa käyneen päärynäsiiderin hiilihappopitoisuus on korkeampi kuin pullossa kypsyneen, ja se on hiivasakan poiston jälkeen kirkasta. Pullossa käynyt siideri on kuivaa, koska kaikki sokeri on käynyt jälkikäymisen aikana eikä sokeria saa lisätä hiivasakan poistamisen jälkeen. Pullossa käyneen päärynäsiiderin hiilidioksidin paine on 4,0–6,0 baaria (400–600 kPa) nollassa celsiusasteessa. Valmistaja voi arvioida päärynäsiiderin hiilihappopitoisuuden lisätyn käymiskykyisen sokerin määrän perusteella ja laskea sen mittaamalla ominaispainon ensin sokerin lisäämisen jälkeen ja sitten pullossakäymisen päätteeksi.

Vaikka pullossa käyneen Traditional Welsh Perryn alkoholipitoisuus on samoissa rajoissa kuin hiilihapottoman päärynäsiiderin (3,00–8,49 tilavuusprosenttia), se nousee yleensä 5,50–8,49 tilavuusprosenttiin kuivuuteen johtavan toisen käymisen vuoksi.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Traditional Welsh Perryn valmistuksessa käytettävät raaka-aineet:

— Mistä tahansa Walesissa kasvatetuista koto- tai vierasperäisistä siideripäärynälajikkeista ensipuristettu päärynämehu.

— Sallitut lisäaineet:

  — Viljellyt hiivat, kuten *S. bayanus* ja *S. cerevisiae*.

  — Sulfiitti natriummetabisulfiitin tai kaliumbisulfiitin muodossa ei ole aina tarpeen, mutta se on sallittu mikrobiologisten vaatimusten täyttämiseksi. Jos valmistaja lisää sulfiittia, määrä saa olla enintään 200 milligrammaa litraa kohti ja siitä on oltava etiketissä lain mukainen mainінta.

  — Kalsiumkloridi ja pektiiniesteraasi sallitaan keeving-menetelmän yhteydessä hiivan ja sen ravinteiden vähentämiseksi.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

— päärynöiden hankinta

— päärynöiden puristus/mehustus

— päärynäsiiderin valmistus

— käyminen

— pullotus ja tynnyriin täyttö.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Hiilihapoton päärynäsiideri

Pullotus ja tynnyriin täyttö ovat hiilihapottoman päärynäsiiderin viimeiset pakkaamisvaiheet.

Traditional Welsh Perry on pullotettava ja täytettävä tynnyriin yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Päärynäsiideri on pastöroimaton ”elävä” tuote, ja sen laadun, jäljitettävyyden, lämpötilan valvonnan ja pilaantumisen estämisen varmistamiseksi kuljettamista tässä vaiheessa pitäisi välttää. Tämä estää pakkaamattoman tuotteen laajan kuljetuksen.

Poreileva: pullossa kypsynyt ja pullossa käynyt päärynäsiideri

Poreileva päärynäsiideri valmistuu pulloissa. Poreet muodostuvat liuenneesta hiilidioksidista, joka syntyy luonnonmukaisesti (hiivan aiheuttamassa käymisessä suljetussa pullossa), ei keinotekoisesti lisäämällä.

Pullossa kypsynyt päärynäsiideri (pääkäyminen päätökseen pullossa):

riippumatta siitä, käytetäänkö keeving-menetelmää, päärynäsiideri pullotetaan vaaditun ominaispainoisena, jotta saavutetaan oikea kauppakunto ja makeus.

Pullossa käynyt päärynäsiideri (jälkikäyminen pullossa): pullossa käyminen tarkoittaa hiilihapottoman päärynäsiiderin jälkikäymistä suljetussa pullossa.

Näin viimeisteltävä päärynäsiideri valmistetaan ennen pullotusta täysin samoin kuin hiilihapoton päärynäsiideri. Pullojen on oltava tukevia, lovettuja ja sellaisia, että ne voidaan sulkea 29 millimetrin kruunukorkilla tai luonnonkorkilla tai muovikorkilla, jossa on rautalankasuojus. Niiden täytyy myös kestää jatkuva sisäinen paine, joka on 6–12 baaria 25 celsiusasteessa.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Wales

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Traditional Welsh Perryn ainutlaatuiset ominaispiirteet perustuvat siihen, että juoma on määritetyllä alueella kasvaneista koto- tai vierasperäisistä siideripäärynälajikkeista ensipuristettua päärynämehua. Päärynäsiideri valmistetaan määritetyllä alueella perinteisen menetelmän mukaan. Valmistuksen osaamispohja on kehittynyt koko Walesissa, kuten walesilaisen päärynä- ja omenasiiderin valmistajien yhdistyksen Welsh Perry and Cider Societyn jäsenten maantieteellisestä jakautumisesta ilmenee. Käytetty yksittäinen päärynälajike tai lajikkeiden yhdistelmä vaikuttaa päärynäsiiderin makuun ja ulkonäköön. Tämän käsityönä valmistettavan juoman ainutlaatuiset ominaispiirteet perustuvat siis useisiin eri tekijöihin. Oikea maku, aromi ja ulkonäkö saadaan aikaan käytännön koulutuksessa saavutetulla osaamisella ja asiantuntemuksella.

Määritetyn alueen maaperä ja ilmasto vaikuttavat merkittävästi Traditional Welsh Perryn maineeseen. Traditional Welsh Perryn ominaisuudet ja maku vaihtelevat sen mukaan, millä Walesin alueella päärynät kasvatetaan ja päärynäsiideri valmistetaan.

Walesin alankoalueet sopivat maaperänsä ja ilmastonsa vuoksi erittäin hyvin siideripäärynöiden tuottamiseen, sillä hedelmäpuita voidaan kasvattaa paikoissa, jotka eivät ole hallanarkoja aikaisin keväällä kukinta-aikaan. Walesissa myös sataa paljon, mikä on tärkeää kukinta-aikaan ja syksyllä ennen sadonkorjuuta. Walesin ilmasto on oikeaan aikaan riittävän lämmin ja aurinkoinen, jotta hedelmäsokereita syntyy sopivasti. Se on myös riittävän sateinen täyttämään niin hedelmiä tuottavien siideripäärynäpuiden suuren vedentarpeen kuin uusien taimienkin vedentarpeen. Walesissa eniten päärynöitä Traditional Welsh Perryn valmistukseen tuotetaan Monmouthshiren kreivikunnan itäosassa. Punaisesta hiekkakivestä koostuva paksu tulvamaa säilyttää erinomaisesti kosteuden mutta läpäisee veden hyvin keskimääräistä runsaamman sateen aikaan. Tämä yhdistelmä tuottaa tunnetusti erityisen laadukkaita hedelmiä, mikä maistuu myös päärynäsiiderissä. Monmouthshiressa on jopa 300 vuotta vanhoja siideripäärynäpuita.

Traditional Welsh Perry valmistetaan käyttämällä Walesissa kasvatettujen koto- tai vierasperäisten siideripäärynälajikkeiden mehua. Traditional Welsh Perryssä voi olla myös erilaisia hienoja vivahteita sen mukaan, missä se on käynyt. Alhaisemmassa lämpötilassa, joka saattaa johtua leveysasteesta, mikroilmastosta ja korkeudesta, käyminen on hitaampaa, sillä luonnollisesti esiintyvät haihtuvat aromaattiset yhdisteet säilyvät paljon paremmin. Tämän katsotaan parantavan päärynäsiiderin makua ja aromia, jolloin lopputuloksena on kevyt tai täyteläinen, hedelmäinen päärynän aromi ja kirpeän raikas maku. Myös valmistuksessa käytetty siideripäärynälajike tai käytetyt lajikkeet voivat vaikuttaa päärynäsiiderin makuun ja ulkonäköön. Traditional Welsh Perryn väri vaihtelee vaaleasta, lähes värittömästä keltaisesta tummaan kultaiseen.

Traditional Welsh Perryn makeus voi vaihdella erittäin kuivasta hyvin makeaan. Käymiskykyistä sokeria, kuten glukoosia, fruktoosia ja sakkaroosia, saa lisätä vain pullossa käyneen päärynäsiiderin valmistuksessa jälkikäymisen käynnistämiseksi. Muihin Traditional Welsh Perry -siidereihin ei lisätä sokeria, sillä walesilaisissa siideripäärynöissä on itsessään riittävästi luonnollisia hedelmäsokereita.

Traditional Welsh Perryn valmistuksessa käytettävä mehu on 100-prosenttista ensipuristettua päärynämehua joko yhdestä lajikkeesta tai lajikkeiden yhdistelmästä. Muualla Yhdistyneessä kuningaskunnassa hedelmistä saatetaan puristaa mehua toisenkin kerran. Yhdistyneen kuningaskunnan muissa osissa mehuun saatetaan myös lisätä sokeria, jolloin käymisessä syntyy korkeampi alkoholipitoisuus. Tämän jälkeen juomaa laimennetaan vedellä homogeenisemmän tuotteen aikaansaamiseksi. Traditional Welsh Perryn jokainen erä on hieman erilainen, mikä lisää tämän käsityönä valmistettavan tuotteen yksilöllisyyttä.

Traditional Welsh Perryn valmistuksen osaamispohja ulottuu koko Walesiin. Tästä kertoo myös Welsh Perry and Cider Societyn jäsenten maantieteellinen jakautuminen. Traditional Welsh Perryn valmistuksessa tarvitaan erityisiä perinteisiä taitoja. Nämä taidot ja asiantuntemus siirtyvät yhdeltä valmistajalta seuraavalle. Hedelmien keräämisen, murskaamisen ja käsittelyn ajoitus voi olla ratkaisevan tärkeä, sillä jotkin päärynälajikkeet pehmenevät ja autolysoituvat kypsyessään nopeasti ja niiden varastoiminen voi olla hankalaa. Ajoitus riippuu suurimmaksi osaksi päärynälajikkeesta. Päärynäsiiderin valmistajan on tunnettava käytettävät päärynälajikkeet ja sadonkorjuun ajoituksen yksityiskohdat tarkkaan. Päärynäsiideriä varten tuotetaan yksittäisiä päärynälajikkeita, mutta sitä voidaan valmistaa myös eri lajikkeiden yhdistelmästä. Lajikkeiden yhdistäminen ennen käymistä ja sen jälkeen vaatii erityistä ammattitaitoa. Erityistä osaamista tarvitaan myös sen arvioimiseen, onko runsastanniinisten päärynöiden käynyttä mehua varastoiva pidempään saostumisen mahdollistamiseksi tai onko hedelmää hapetettava maseroimalla (antamalla murskatun massan seistä ennen puristamista), jos käytettävissä on tarvittavat laitteet. Welsh Perry and Cider Society kannustaa levittämään asiantuntemusta ja osaamista jäsentensä keskuudessa.

Traditional Welsh Perry -siideriä valmistettiin aikoinaan maatiloilla. Päärynäsiideriä pidettiin kuitenkin hienostuneena juomana, jota joivat pääasiassa tilojen isännät ja heidän perheensä, eivät tilojen työläiset. Päärynäsiiderin valmistus maatiloilla väheni 1800-luvulla, jolloin siiderin valmistus maatiloilla hiipui ja perustettiin siideritehtaita. Tehtaiden tuotantomenetelmät eivät sopineet päärynäsiiderin valmistukseen, sillä monia menetelmistä, kuten hedelmien kelluttamista vesikanaaleissa, ei voitu soveltaa päärynöihin, koska päärynät uppoavat veteen ja vaativat erilaista käsittelyä. Tämän vuoksi päärynäsiiderin valmistusperinne hävisi lähes kokonaan. Päärynäpuita säilyi kuitenkin paljon. Valmistuksen hitaassa elvyttämisessä otettiin edistysaskel vuonna 2001, kun perustettiin walesilaisen päärynä- ja omenasiiderin valmistajien yhdistys Welsh Perry and Cider Society. Nyt kiinnostus Traditional Welsh Perryn valmistukseen on lisääntymässä koko Walesissa, ja valmistajia on alueella noin 20. Niissä Walesin osissa, joiden ilmasto ja maantieteelliset tekijät eivät sovi siideripäärynöiden kasvattamiseen, tuottajat ostavat hedelmät sopivammilla Walesin alueilla toimivilta kasvattajilta. Welsh Perry and Cider Society järjestää nyt vuosittain Welsh Perry -mestaruuskilpailut.

Traditional Welsh Perry on yhä tunnetumpi ja arvostetumpi elintarvikealalla niin Yhdistyneessä kuningaskunnassa kuin muuallakin maailmassa. Se on laatutuote, jota monet huippukokit ja gastronomit käyttävät ja joka mainitaan säännöllisesti nimettynä ainesosana heidän ruokalistoillaan. Vuonna 2008 Traditional Welsh Perry valittiin voittajaksi True Taste of Wales -kilpailun alkoholijuomaluokassa, ja vuonna 2012 se voitti Bath and West Show'n Laurence Riley Cupin parhaana päärynäsiiderinä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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