Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 29/17)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]).

DOCUMENT UNIQUE

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

Nº CE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Traditional Welsh Perry»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

On appelle «Traditional Welsh Perry» (en gallois «Perai Cymreig Traddodiadol») le jus obtenu par première pression de poires à poiré de variétés indigènes et non-indigènes cultivées au pays de Galles, selon une méthode de production traditionnelle. Le «Traditional Welsh Perry» est fabriqué à partir du jus de première pression provenant soit d'une variété unique de poires à poiré, soit d'un mélange de différentes variétés. Le «Traditional Welsh Perry» est élaboré exclusivement à partir de jus de poires à poiré 100 % pur.

Limpide ou trouble, le «Traditional Welsh Perry» est de couleur jaune pâle à doré foncé et se distingue par son goût de poire légèrement ou intensément fruité, compensé par la douceur naturelle que lui confère la teneur en sorbitol des poires à poiré utilisées, ainsi que par des notes acides d'agrumes et un délicat arôme fruité. La saveur du «Traditional Welsh Perry» est complétée par les tanins présents dans sa composition, qui lui donnent du corps, et sa finale peut, selon le cas, être sèche et vive ou à dominante sucrée. Son titre alcoométrique varie entre 3,00 et 8,49 % ABV.

Le «Traditional Welsh Perry» est produit sous trois formes — non pétillant, conditionné en bouteille et fermenté en bouteille — telles que décrites ci-dessous.

Non pétillant: il s'agit de poiré n'ayant subi aucune carbonatation au-delà de la pression atmosphérique. Lorsque le produit est conservé dans un récipient hermétique, la pression partielle du dioxyde de carbone (CO_2) est inférieure à 1 bar (100 kPa). Si le contenant utilisé présente une plus grande porosité, comme dans le cas d'un tonneau en bois, la pression partielle sera nettement inférieure à 1 bar. Le «Traditional Welsh Perry» servi directement ou indirectement à partir de ces types de contenants sera non pétillant (non gazeux), sans effervescence perceptible, ce qui n'exclut pas la formation de quelques bulles si la température du poiré augmente par rapport à sa température de stockage — la solubilité du CO_2 diminuant avec l'élévation de la température.

Conditionné en bouteille: une carbonatation naturelle est suscitée en mettant le poiré en bouteille avant l'achèvement de la fermentation primaire. La mise en bouteille est réalisée à une densité spécifique (DS) définie par le fabricant en fonction du niveau de carbonatation et de sucrosité souhaités. La sucrosité résiduelle sera d'autant moins importante que le niveau de carbonatation sera élevé. Dans le cas du poiré bouché obtenu au moyen d'un processus appelé «défécation» (*keeved*), le niveau de carbonatation souhaité est obtenu en réduisant le nombre de cellules de levure et en privant la levure de nutriments, ce qui empêche l'obtention d'une fermentation complète. La pression de CO_2 atteinte dans le poiré conditionné en bouteille se situe entre 1,5 et 3,0 bars (150-300 kPa) à une température de 0 °C et, en raison de la présence de levure, un sédiment trouble peut apparaître si le poiré n'est pas ouvert et versé délicatement. Le produit est sec au palais, à moins qu'il ne s'agisse de poiré bouché. Seul le «Traditional Welsh Perry» conditionné en bouteille peut être bouché. Le fabricant peut déterminer le niveau de carbonatation obtenu en calculant la différence entre la densité spécifique (Δ DS) avant et après le processus de conditionnement en bouteille.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Bien que le titre alcoométrique du «Traditional Welsh Perry» conditionné en bouteille se situe dans la même fourchette que celle du poiré non pétillant (de 3,00 % à 8,49 % ABV maximum), le «Traditional Welsh Perry» conditionné en bouteille, notamment s'il est bouché, présente généralement un titre alcoométrique situé dans la limite inférieure de cette fourchette (3,0 à 5,5 % ABV) étant donné que le processus de défécation (*keeving*) aboutit à une fermentation incomplète des sucres de fruits.

Fermenté en bouteille: une carbonatation naturelle est suscitée en mettant le poiré en bouteille à l'issue de la fermentation primaire et en déclenchant une seconde fermentation par l'ajout de sucres fermentescibles et de levures. Le poiré fermenté en bouteille présente un niveau de carbonatation plus élevé que le poiré conditionné en bouteille et sa robe devient limpide après le dégorgement. Il est sec au palais étant donné que la fermentation secondaire élimine la totalité des sucres et que l'ajout de liqueur d'expédition après le dégorgement n'est pas autorisé. La pression de CO_2 obtenue dans le poiré fermenté en bouteille se situe entre 4,0 et 6,0 bars (400-600 kPa) à 0 °C. Le fabricant peut prévoir le niveau de carbonatation à partir de la quantité de sucres fermentescibles ajoutés, en se basant sur la différence entre la densité spécifique (Δ SG) mesurée après l'ajout de ces sucres et à l'issue du processus de fermentation en bouteille.

Bien que le titre alcoométrique du poiré fermenté en bouteille se situe dans la même fourchette que celle du «Traditional Welsh Perry» non pétillant (de 3,00 % à 8,49 % ABV maximum), le poiré fermenté en bouteille présente généralement un titre alcoométrique situé dans la limite supérieure de cette fourchette (5,5 à 8,49 % ABV) en raison de la seconde fermentation complète.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les matières premières utilisées pour produire le «Traditional Welsh Perry» sont les suivantes:

— jus de poires à poiré de première pression obtenu à partir de variétés de poires indigènes et non indigènes cultivées au pays de Galles,

— additifs autorisés:

  — levures de culture telles que *S. bayanus* et *S. cerevisiae*,

  — bien qu'elle ne soit pas toujours nécessaire, l'utilisation de sulfites, sous la forme de métabisulfites de sodium ou de potassium, est autorisée afin de garantir le respect des normes microbiologiques. Lorsqu'un fabricant décide d'ajouter des sulfites, il est tenu de le mentionner sur l'étiquette conformément à la législation et de ne pas dépasser une concentration de 200 mg/litre,

  — chlorure de calcium (sel) et pectinestérase (enzyme) en cas de recours à la méthode par «défécation» pour réduire la teneur en levures et en nutriments pour levures.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production mentionnées ci-après doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée:

— approvisionnement en poires,

— pressage des poires/extraction du jus,

— production du poiré,

— fermentation,

— mise en bouteille ou en tonneau.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Poiré non pétillant

La mise en bouteille ou en tonneau du «Traditional Welsh Perry» est le dernier processus de conditionnement du poiré non pétillant.

Ce processus doit se dérouler intégralement dans l'aire géographique délimitée; le poiré étant un produit «vivant» non pasteurisé, cette étape doit être aussi rapide que possible afin de garantir la qualité et la traçabilité, de contrôler la température et d'éviter la contamination, ce qui exclut toute possibilité de transport en vrac à grande échelle avant le conditionnement final.

Poiré pétillant: conditionné en bouteille et fermenté en bouteille

Le poiré pétillant est produit en bouteilles. L'effervescence est causée par le dioxyde de carbone dissous, qui ne peut être introduit que selon un processus naturel (fermentation des levures à l'intérieur de la bouteille hermétiquement fermée), et non par carbonatation artificielle.

Pour le poiré conditionné en bouteille: (achèvement de la fermentation primaire dans la bouteille)

Qu'il s'agisse de poiré bouché ou non, le produit est mis en bouteille à la densité spécifique nécessaire pour obtenir la transformation et la sucrosité requises dans la bouteille.

Pour le poiré fermenté en bouteille: (fermentation secondaire en bouteille) On appelle fermentation en bouteille la fermentation secondaire du poiré non pétillant dans une bouteille hermétiquement fermée.

Le poiré utilisé pour ce type de processus est fabriqué exactement selon les mêmes spécifications que le poiré non pétillant jusqu'à la mise en bouteille. Les bouteilles doivent être résistantes et dotées d'un culot creux. Elles doivent pouvoir être fermées hermétiquement au moyen d'une capsule de 29 mm ou d'un bouchon en liège naturel ou en matière plastique assorti d'un muselet, capables de résister à une pression interne de 6 à 12 bars à 25 °C.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le pays de Galles

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques uniques du «Traditional Welsh Perry» sont liées au fait qu'il est obtenu à partir de jus de première pression de variétés de poires à poiré indigènes et non indigènes cultivées dans l'aire délimitée. Le poiré est fabriqué dans l'aire délimitée selon une méthode traditionnelle reposant sur un socle de compétences qui se sont développées dans l'ensemble du pays de Galles, comme en témoigne la répartition géographique des membres de la Welsh Perry and Cider Society. Les spécificités des différentes variétés de poires utilisées et la manière dont elles sont combinées influent sur la saveur et l'apparence du poiré. Il existe par conséquent une vaste palette de produits, ce qui confère à cette boisson artisanale ses caractéristiques particulières. Le goût, la saveur et l'apparence requis sont obtenus grâce au savoir-faire des artisans.

Le sol et le climat de l'aire délimitée sont à la base de la renommée du «Traditional Welsh Perry». Le caractère et la saveur du «Traditional Welsh Perry» varient en fonction de la région du pays de Galles où sont cultivées les poires et où le poiré est fabriqué.

En raison de la nature du sol et du climat, les basses-terres du pays de Galles sont particulièrement propices à la culture des poires à poiré car les sites des vergers peuvent être choisis en évitant les trous à gelée vulnérables aux gelées de début du printemps, au moment de la floraison. Le climat du pays de Galles se caractérise également par des pluies abondantes, essentielles pendant la période de floraison et en automne, avant la récolte. Ce climat est assez chaud et ensoleillé durant les périodes déterminantes pour que la teneur en sucre des fruits soit suffisante, et l'humidité est assez élevée pour satisfaire la forte demande en eau des poiriers à poiré bien établis et répondre aux besoins des arbres nouvellement plantés. La majorité des poires utilisées pour la fabrication du «Traditional Welsh Perry» proviennent de la partie est du comté gallois du Monmouthshire. Les sols de grès rouge alluviaux et profonds ont une grande capacité de rétention de l'humidité, tout en offrant un excellent drainage lorsque les précipitations sont supérieures à la moyenne. L'association de ces propriétés est censée conférer aux fruits une qualité supérieure qui transparaît dans le poiré. Certains poiriers à poiré du Monmouthshire pourraient avoir jusqu'à 300 ans d'âge.

Le «Traditional Welsh Perry» est obtenu par la fermentation de jus de poires de variétés indigènes et non indigènes cultivées au pays de Galles. Il peut également présenter des nuances subtiles variant en fonction de la région où se déroule la fermentation. Lorsque les températures sont plus basses, en raison de la latitude, du microclimat ou de l'altitude, la fermentation est plus lente du fait de la plus grande rétention de composés aromatiques volatils naturels; ce phénomène est censé renforcer la saveur et l'arôme du poiré et lui conférer un goût de poire légèrement ou intensément fruité, ainsi qu'un arôme vif et franc. Suivant les variétés de poires à poiré utilisées, la saveur et l'apparence du poiré seront différentes. La couleur du «Traditional Welsh Perry» va du jaune pâle, quasiment incolore, au doré foncé.

Son goût peut aller d'extrêmement sec à très doux. L'ajout de sucres fermentescibles tels que le glucose, le fructose et le sucrose est uniquement autorisé dans la production de poiré fermenté en bouteille, pour déclencher le processus de fermentation secondaire. Pour tous les autres types de «Traditional Welsh Perry», aucun sucre supplémentaire n'est ajouté étant donné que les poires à poiré galloises contiennent naturellement une quantité suffisante de sucres de fruits.

Contrairement à ce qui se passe dans d'autres parties du Royaume-Uni, où il peut y avoir une seconde pression, le jus utilisé pour la fabrication du «Traditional Welsh Perry» se compose à 100 % de pur jus de première pression obtenu soit à partir d'une combinaison de plusieurs variétés, soit à partir d'une variété unique. De même, dans d'autres régions du Royaume-Uni, il arrive que le jus soit chaptalisé (adjonction de sucre), d'où une fermentation consécutive aboutissant à un titre alcoométrique plus élevé, puis dilué avec de l'eau pour obtenir un produit plus homogène. En revanche, deux lots de «Traditional Welsh Perry» ne seront jamais parfaitement identiques, ce qui contribue à la spécificité de ce produit artisanal.

La fabrication du «Traditional Welsh Perry» repose sur un socle de compétences présent dans l'ensemble du pays de Galles, comme en témoigne la répartition géographique actuelle des membres de la Welsh Perry and Cider Society. Elle fait appel à des savoir-faire traditionnels spécifiques. Ces connaissances et cette expertise sont transmises de fabricant à fabricant. Le calendrier selon lequel les fruits sont récoltés, broyés et transformés peut jouer un rôle essentiel étant donné que le ramollissement et l'autolyse suivent de près la maturation et que le stockage des fruits peut être problématique. Le facteur qui influe le plus sur ce calendrier est la variété de fruit. Le fabricant de poiré doit connaître parfaitement les variétés de fruits utilisées et la chronologie précise de la récolte. Le poiré peut être fabriqué à partir soit d'une variété unique de poires, soit d'un mélange de différentes variétés. Des compétences spécifiques sont requises pour mélanger différentes variétés avant et après la fermentation. Il faut également disposer de compétences spécifiques pour déterminer si les poirés à teneur élevée en tannins nécessitent un stockage prolongé du jus fermenté afin de permettre la précipitation, ou si les fruits doivent subir une oxydation par macération (auquel cas on laisse reposer la pulpe broyée avant le pressage), si les équipements appropriés sont disponibles. La Welsh Perry and Cider Society encourage la diffusion des connaissances et du savoir-faire entre ses membres.

Historiquement, la fabrication du «Traditional Welsh Perry» était une activité qui se déroulait dans les fermes mais, à l'époque, le poiré était une boisson plus raffinée essentiellement réservée au *gentleman farmer* et à sa famille, plutôt qu'une boisson destinée à la main-d'œuvre agricole. La fabrication de poiré dans les exploitations agricoles a enregistré un déclin au XIX^{e} siècle, avec le recul de la production de cidre dans les exploitations et le développement des cidreries. La fabrication du poiré ne se prêtait pas aux méthodes de production industrielles du fait que bon nombre de ces méthodes, telles que le flottage des fruits sur les cours d'eau, ne pouvaient pas être utilisées pour les poires: en effet, celles-ci ne flottant pas à la surface de l'eau, elles doivent être acheminées par un autre moyen. De ce fait, la tradition de fabrication du poiré a pratiquement disparu, même si bon nombre de poiriers à poiré ont survécu. Un lent processus de revitalisation s'est amorcé en 2001, avec la création de la Welsh Perry and Cider Society, et la fabrication du «Traditional Welsh Perry» connaît à présent un regain d'intérêt dans l'ensemble du pays de Galles, puisqu'on compte maintenant une vingtaine de fabricants de poiré. Dans les régions du pays de Galles où le climat et les facteurs géographiques ne sont pas adaptés à la culture des poiriers à poiré, les fabricants achètent les fruits aux arboriculteurs des zones plus propices. La Welsh Perry and Cider Society organise désormais chaque année un championnat consacré au poiré gallois.

À présent bien établi, le «Traditional Welsh Perry» est largement reconnu par l'industrie alimentaire, tant au Royaume-Uni qu'ailleurs dans le monde. Il s'agit d'un produit de qualité utilisé par de nombreux grands chefs et gastronomes, qui le font régulièrement figurer à leur carte en tant qu'ingrédient spécifique. Après être arrivé, en 2008, en première place du prix True Taste of Wales dans la catégorie «Alcoholic Drink Product» (boissons alcoolisées), le «Traditional Welsh Perry» s'est vu décerner, en 2012, lors du Bath and West Show, la «Laurence Riley Cup» récompensant le meilleur poiré en compétition.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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