Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 29/17)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY"

EZ br.: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Traditional Welsh Perry"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Ujedinjena Kraljevina

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Traditional Welsh Perry" (na velškom „Perai Cymreig Traddodiadol") naziv je za sok dobiven prvim prešanjem krušaka za preradu bilo koje autohtone ili neautohtone sorte koje se uzgajaju u Walesu tradicionalnim načinom proizvodnje. „Traditional Welsh Perry" proizvodi se od soka koji je dobiven prvim prešanjem samo jedne sorte krušaka za preradu ili mješavine različitih sorti. „Traditional Welsh Perry" proizvodi se isključivo od 100-postotnog čistog soka krušaka za preradu.

Boja proizvoda „Traditional Welsh Perry" varira u rasponu od blijedožute do tamnozlatne te je bistra ili maglovita s izrazito laganim ili punim voćnim okusom kruške koji je uravnotežen prirodnom slatkoćom zbog sorbitola koji sadržavaju upotrijebljene kruške, kao i citrusnom kiselošću i nježnom voćnom aromom. Okus je nadopunjen „tijelom" koje pružaju tanini i može imati trpki i suh ili pretežno slatki završni okus. Ima alkoholnu jakost između 3,00 i 8,49 % vol.

Proizvode se tri vrste proizvoda „Traditional Welsh Perry" – nepjenušav, pjenušav koji još fermentira u boci i pjenušav sa sekundarnom fermentacijom u boci, kako je opisano.

Nepjenušav: to je kruškovo vino bez karbonizacije iznad atmosferskog tlaka. Skladišteno u spremniku koji ne propušta zrak, parcijalni tlak ugljičnog dioksida (CO_2) bit će manji od 1 bara (100 kPa), a unutar poroznijeg spremnika, kao što je drvena bačva, parcijalni će tlak biti znatno manji od 1 bara. Kruškovo vino koje se poslužuje izravno ili neizravno iz tih vrsta spremnika bit će nepjenušavo (bez mjehurića) i bez vidljivog pjenušanja, iako je moguće da će se stvoriti nešto mjehurića ako temperatura kruškovog vina naraste iznad temperature na kojoj se čuva – s obzirom na to da se s porastom temperature smanjuje topljivost CO_2.

Pjenušav koji još fermentira u boci: do prirodne karbonizacije dolazi punjenjem kruškovog vina u boce prije nego što završi primarna fermentacija. Kruškovo vino puni se u boce na temelju relativne gustoće o kojoj odlučuje proizvođač kako bi se stvorila željena razine karbonizacije i slatkoće. Što se više karbonizacije postigne, to je manje preostale slatkoće. Za kruškovo vino kod kojega je primijenjena metoda *keeving* (metoda ručne proizvodnje kruškovog vina za dobivanje prirodno slatkoga kruškovog vina bez dodatnog šećera) poželjna razina karbonizacije postiže se smanjivanjem broja stanica kvasca i lišavanjem kvasca hranjivih tvari, čime se sprečava dovršenje fermentacije do suhoće. Tlak CO_2 koji se postiže u kruškovom vinu koje još fermentira u boci bit će u rasponu od 1,5 do 3,0 bara (150 – 300 kPa) na 0 °C, a s obzirom na to da sadržava sediment kvasca može izgledati maglovito ako se ne otvara i toči pažljivo. Ako nije primijenjen *keeving*, kruškovo je vino na nepcu suho. *Keeving* se može primijeniti samo na proizvod „Traditional Welsh Perry" koji još fermentira u boci. Proizvođač može izračunati razinu postignute karbonizacije iz razlike u relativnoj gustoći (Δ SG – *specific gravity*) prije punjenja u boce i one pri dovršetku postupka fermentiranja u boci.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Iako bi alkoholna jakost proizvoda „Traditional Welsh Perry" koji još fermentira u boci bila u sličnom rasponu kao nepjenušavo kruškovo vino (od 3,00 % do maksimalno 8,49 % vol.), kruškovo vino koje još fermentira u boci, osobito ako je na njega primijenjen *keeving*, u prosjeku naginje nižim vrijednostima toga raspona (3,0 – 5,5 % vol.) jer *keeving* rezultira nepotpunom fermentacijom voćnih šećera.

Pjenušav sa sekundarnom fermentacijom u boci: do prirodne karbonizacije dolazi punjenjem kruškovog vina u boce pri dovršetku primarne fermentacije i izazivanjem druge fermentacije dodavanjem šećera i kvasca koji su prikladni za fermentaciju. Karbonizacija kod kruškovog vina sa sekundarnom fermentacijom u boci viša je nego kod onoga koje još fermentira u boci te nakon pretakanja izgleda bistro. Na nepcu je suho s obzirom na to da se sav šećer fermentira tijekom sekundarne fermentacije i nije dopušteno doziranje nakon pretakanja. Tlak CO_2 koji se postiže u kruškovom vinu sa sekundarnom fermentacijom u boci bit će u rasponu od 4,0 do 6,0 bara (400 – 600 kPa) na 0 °C. Proizvođač može predvidjeti razinu karbonizacije iz količine dodanog šećera koji se može fermentirati i to može izračunati mjerenjem relativne gustoće (Δ SG) nakon dodavanja i pri dovršetku procesa fermentiranja u boci.

Iako bi alkoholna jakost kruškovog vina sa sekundarnom fermentacijom u boci bila unutar sličnog raspona kao nepjenušavi „Traditional Welsh Perry" (od 3,00 % do maksimalno 8,49 % vol.), u prosjeku kruškovo vino sa sekundarnom fermentacijom u boci naginje višim vrijednostima toga raspona zbog druge fermentacije do suhoće (5,5 – 8,49 % vol.).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine su za proizvodnju pića „Traditional Welsh Perry" sljedeće:

— Sok dobiven prvim prešanjem krušaka za preradu bilo koje sorte krušaka, autohtone ili neautohtone, koje se uzgajaju u Walesu.

— Dopušteni aditivi:

  — kultivirani kvasac, kao što je *S.bayanus, S. cerevisiae,*

  — sulfit u obliku natrija ili kalijeva metabisulfita nije uvijek potreban, no dopušten je da bi se zaštitili mikrobiološki standardi. Kada proizvođač odluči dodati sulfit, to ne bi trebalo premašiti 200 mg po litri te, kako je propisano zakonom, njegovo dodavanje mora biti navedeno na etiketi,

  — kalcijev klorid i enzim pektin esteraza pri korištenju metodom *keeving* za smanjivanje količine kvasca i sadržaja hranjivih tvari kvasca.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći se koraci moraju poduzeti na zemljopisnom području:

— nabavljanje krušaka iz određenih izvora

— prešanje/cijeđenje krušaka

— proizvodnja kruškovog vina

— fermentacija

— punjenje u boce i bačve.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Nepjenušavo kruškovo vino

punjenje u boce i bačve završni su postupci pakiranja koji se primjenjuju na nepjenušavo kruškovo vino.

Sve punjenje u boce i bačve proizvoda „Traditional Welsh Perry" mora se odvijati unutar zemljopisnog područja; kruškovo je vino nepasterizirani „živi" proizvod i kako bi se očuvala kvaliteta, sljedivost i kontrola temperature i izbjeglo bilo kakvo onečišćenje, prijevoz u ovoj fazi treba biti minimalan te nije moguć prijevoz robe u rasutom stanju prije završnog pakiranja.

Pjenušavo: koje još fermentira u boci i sa sekundarnom fermentacijom u boci

Pjenušavo kruškovo vino proizvodi se u bocama. Pjenušavost uzrokuje otopljeni ugljikov dioksid do kojeg može doći samo prirodnim putem (fermentacijom kvasca u začepljenoj boci), a ne umjetnom karbonizacijom.

Za kruškovo vino koje još fermentira u boci: (završetak primarne fermentacije u boci)

Bez obzira na to je li primijenjena metoda *keeving*, kruškovo se vino puni u boce prema potrebnoj relativnoj gustoći kako bi se u boci stvorile potrebna fermentacija i slatkoća.

Za kruškovo vino sa sekundarnom fermentacijom u boci: (sekundarna fermentacija u boci) Fermentacija u boci odnosi se na postupak sekundarne fermentacije nepjenušavoga kruškovog vina u začepljenoj boci.

Kruškovo vino koje se upotrebljava za te postupke proizvedeno je prema potpuno jednakim zahtjevima kao nepjenušavo kruškovo vino prije punjenja u boce. Boce moraju biti teške i s ispupčenim dnom prema gore, koje se mogu začepiti krunskim čepom ili prirodnim plutom ili plastičnim čepom sa zaštitnom mrežastom žicom, i moraju izdržati neprekidni unutarnji tlak od 6 do 12 bara na 25 °C.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Wales

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Jedinstvene individualne karakteristike proizvoda „Traditional Welsh Perry” temelje se na činjenici da je riječ o soku dobivenom prvim prešanjem autohtonih ili neautohtonih sorti krušaka za preradu koje se uzgajaju na određenom području. Kruškovo vino proizvodi se tradicionalnom metodom na određenom području s pomoću vještina koje su se razvile diljem Walesa, čemu svjedoči trenutačna zemljopisna raširenost članova Udruženja za velško kruškovo i jabukovo vino (*Welsh Perry and Cider Society*). Pojedine sorte krušaka i njihove kombinacije koje se upotrebljavaju utječu na okus i izgled kruškovog vina. Stoga postoji širok raspon proizvoda, čime se pridonosi jedinstvenim individualnim značajkama ovog ručno proizvedenog pića. Izobrazbom kojom se stječe stručnost i umijeće za ručnu proizvodnju postiže se pravilna razina ukusa, okusa i izgleda.

Ugled proizvoda „Traditional Welsh Perry” temelji se na tlu i klimi određenog područja. Karakter i okus pića „Traditional Welsh Perry” variraju ovisno o područjima Walesa na kojima se uzgajaju kruške za preradu i gdje se proizvodi kruškovo vino.

Nizinska su područja Walesa zbog prirode tla i klime izrazito prikladna za uzgoj krušaka za preradu jer je moguće odabrati zemljišta za voćnjak koja nisu u područjima s mnogo mraza u rano proljeće u razdoblju cvjetanja. Velšku klimu karakterizira obilje kiše, što je neophodno u razdoblju cvjetanja i u jesen prije žetve. Velška je klima dovoljno topla i sunčana u ključnim razdobljima za proizvodnju dovoljne količine voćnih šećera te dovoljno vlažna da pruži mnogo vode odraslim stablima krušaka za preradu i zadovolji potrebe novoposađenih stabala. Velška pokrajina koja pruža najviše krušaka za „Traditional Welsh Perry” istočni je Monmouthshire. Duboko aluvijalno tlo sa sedimentima crvenog pješčenjaka odlično zadržava vlagu, a istodobno se kroz njega odlično odvodi voda u razdobljima s iznadprosječnim količinama kiše. Smatra se da ta kombinacija pruža voće bolje kvalitete, koja se zatim prenosi u kruškovo vino. U pokrajini Monmouthshire postoje stabla kruške za preradu čija je starost u rasponu do 300 godina.

„Traditional Welsh Perry” proizvodi se fermentacijom soka od krušaka autohtonih i neautohtonih sorti koje se uzgajaju u Walesu. Isto tako, karakter pića „Traditional Welsh Perry” može se suptilno razlikovati ovisno o tome gdje je kruškovo vino fermentirano. Fermentacija je sporija na nižim temperaturama koje mogu ovisiti o zemljopisnoj širini, mikroklimi i nadmorskoj visini jer se tamo prirodni hlapivi aromatski spojevi mnogo više zadržavaju, a smatra se da to pojačava okus i miris kruškovog vina, što rezultira izrazito laganim ili punim voćnim okusom kruške s čistim trpkim okusom. Sorta ili sorte krušaka za preradu koje se upotrebljavaju mogu utjecati na okus i izgled kruškovog vina. Boja proizvoda „Traditional Welsh Perry” varira od blijede i gotovo bezbojno žute do tamnozlatne.

Piće „Traditional Welsh Perry” može biti u rasponu od izrazito suhog do jako slatkog. Dodavanje šećera koji može fermentirati poput glukoze, fruktoze i saharoze dopušteno je samo u proizvodnji kruškovog vina sa sekundarnom fermentacijom u boci kako bi taj proces započeo. U sve druge vrste proizvoda „Traditional Welsh Perry” ne dodaje se dodatni šećer s obzirom na to da u velškim kruškama za preradu ima dovoljno prirodnih voćnih šećera.

Sok za „Traditional Welsh Perry” stopostotni je sok dobiven prvim prešanjem krušaka mješavine sorti ili samo jedne sorte, dok se u drugim dijelovima Ujedinjene Kraljevine katkad preša i drugi put. Uz to, u drugim se dijelovima Ujedinjene Kraljevine u sok katkad dodaje šećer (šaptalizacija), što dovodi do naknadne fermentacije kojom se povećava sadržaj alkohola, a potom se razrjeđuje vodom, što rezultira homogenijim proizvodom. U usporedbi s time, dvije serije proizvoda „Traditional Welsh Perry” nikad nisu potpuno iste, što pridonosi jedinstvenim pojedinačnim značajkama ovoga ručno rađenog proizvoda.

„Traditional Welsh Perry” proizvodi se s pomoću vještina koje se upotrebljavaju diljem Walesa, čemu svjedoči trenutačna zemljopisna raširenost članova Udruženja za velško kruškovo i jabučno vino. Potrebne su posebne vještine tradicionalne proizvodnje za proizvodnju pića „Traditional Welsh Perry”. To se znanje i stručnost prenosi s jednog proizvođača proizvoda „Traditional Welsh Perry” na drugog. Prikupljanje voća, muljanje i obrada u odgovarajuće vrijeme mogu biti ključni jer neke sorte krušaka pri sazrijevanju vrlo brzo omekšaju i počnu se razgrađivati, zbog čega skladištenje voća može biti problematično. Utvrđivanje odgovarajućeg vremena najviše ovisi o sorti voća. Proizvođač kruškovog vina mora izrazito dobro poznavati sortu voća koja se upotrebljava, kao i detaljnu kronologiju žetve. Kruškovo vino proizvodi se samo od jedne sorte ili može biti proizvedeno iz mješavine različitih sorti. Miješanje (kupažiranje) različitih sorti prije i nakon fermentacije zahtijeva posebne vještine. Uz to, posebne su vještine potrebne i za određivanje toga zahtijeva li kruškovo vino s mnogo tanina produljeno skladištenje fermentiranog soka kako bi se omogućilo taloženje ili, umjesto toga, treba li voće podvrgnuti oksidaciji maceracijom (čime se omogućuje da izmuljana masa odstoji prije prešanja), ako je dostupna odgovarajuća oprema. Udruženje za velško kruškovo i jabučno vino među svojim članovima potiče širenje znanja, stručnosti i umijeća.

Povijesno gledajući, proizvodnja proizvoda „Traditional Welsh Perry” datira iz vremena kada je to bila aktivnost koja se provodila na farmama, no kruškovo je vino bilo mnogo otmjenije piće koje je većinom bilo rezervirano za farmere više klase i njihove obitelji, a ne piće za poljoprivredne radnike. Proizvodnja kruškovog vina na farmama smanjila se u 19. stoljeću kada se smanjila proizvodnja jabučnog vina i kada su se razvile tvornice jabučnog vina. Proizvodnja kruškovog vina nije se pokazala prikladnom za tvorničke metode proizvodnje jer mnogo tvorničkih metoda, poput stavljanja voća u vodene kanale u kojima je plutalo, nisu mogle biti upotrijebljene za kruške jer kruške tonu u vodi i zahtijevaju drukčije postupanje. Kao posljedica toga, proizvodnja kruškovog vina najvećim se dijelom izgubila, no preživjelo je mnogo stabala krušaka za preradu. Spora je obnova započela 2001. kada je osnovano Udruženje za velško kruškovo i jabučno vino te se sada diljem Walesa ponovno pojavljuje interes za proizvodnju proizvoda „Traditional Welsh Perry”, s otprilike 20 proizvođača kruškovog vina u Walesu. U dijelovima Walesa u kojima klima i zemljopisni čimbenici nisu povoljni za uzgoj krušaka za preradu proizvođači nabavljaju voće od velških uzgajivača s područja Walesa koja su pogodnija za uzgoj krušaka za preradu. Udruženje sada organizira godišnje prvenstvo u proizvodnji velškoga kruškovog vina.

Piće „Traditional Welsh Perry” postaje dobro etablirano i široko prepoznato u prehrambenoj industriji u Ujedinjenoj Kraljevini i u svijetu. Kao kvalitetan proizvod upotrebljavaju ga mnogi vrhunski kuhari i gastronomi i u njihovim se jelovnicima redovito navodi kao sastojak. Proizvod „Traditional Welsh Perry” pobijedio je 2008. u kategoriji Pravi okus Walesa za „Alkoholno piće” te je u 2012. osvojio „*Laurence Baily Cup* kao najbolje kruškovo vino na manifestaciji *Bath and West Show*.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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