Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 29/17)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1])

DOCUMENTO UNICO

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

N. UE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Traditional Welsh Perry»

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

«Traditional Welsh Perry» (in gallese «Perai Cymreig Traddodiadol») è il nome attribuito al succo di prima pressatura di pere da perry di qualsiasi varietà autoctona e non autoctona coltivate in Galles con un metodo di produzione tradizionale. Il «Traditional Welsh Perry» è ricavato dal succo di prima pressatura di pere da perry di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro ed è prodotto esclusivamente con il 100 % di puro succo di pera da perry.

Il «Traditional Welsh Perry» ha un colore che varia dal giallo chiaro all'oro scuro ed è limpido o torbido con un evidente sapore fruttato di pera, leggero o intenso, in cui la dolcezza naturale dovuta al sorbitolo contenuto nelle pere da perry utilizzate è bilanciata da un'acidità agrumata con un delicato aroma fruttato. Il sapore è completato dal «corpo» conferito dai tannini e può essere franco e secco o spiccatamente dolce. Il titolo alcolometrico volumico varia tra 3,00 e 8,49 %.

Si producono tre forme di «Traditional Welsh Perry», descritte più avanti: fermo, condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia.

Fermo: è un perry che non presenta carbonatazione superiore alla pressione atmosferica. Per il perry conservato in un contenitore a tenuta d'aria, la pressione parziale dell'anidride carbonica (CO_2) è inferiore a 1 bar (100 kPa), mentre per il perry conservato in un contenitore più poroso, quale una botte di legno, la pressione parziale è notevolmente inferiore a 1 bar. Il perry servito direttamente o indirettamente da questi contenitori rimane fermo (tranquillo) senza effervescenza percepibile; è possibile tuttavia che si formi qualche bolla se la temperatura del perry aumenta rispetto alla temperatura di conservazione, poiché la solubilità dell'anidride carbonica diminuisce all'aumentare della temperatura.

Condizionato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il perry prima che si completi la fermentazione primaria. Il perry è imbottigliato a un peso specifico deciso dal produttore per ottenere il livello desiderato di carbonatazione e dolcezza. Maggiore è la carbonatazione ottenuta, minore è la dolcezza residua. Per il perry sottoposto a *keeving* (abbattimento dei nutrienti del lievito mediante complessazione con pectina in una fase iniziale) il livello di carbonatazione desiderato si ottiene riducendo il numero di cellule di lievito e privando il lievito dei nutrienti, in modo da impedire che la fermentazione si completi e che il prodotto diventi secco. La pressione di CO_2 ottenuta nel perry condizionato in bottiglia varia tra 1,5 e 3,0 bar (150-300 kPa) a 0 °C e, poiché il prodotto contiene sedimenti di lievito, può apparire torbido se non viene aperto e versato con attenzione. Il perry condizionato in bottiglia è secco al palato a meno che sia stato sottoposto a *keeving*. Solo il «Traditional Welsh Perry» condizionato in bottiglia può essere sottoposto a *keeving*. Il produttore può calcolare il livello di carbonatazione ottenuto in base alla differenza tra il peso specifico misurato prima dell'imbottigliamento e quello misurato al termine del processo di condizionamento in bottiglia.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del «Traditional Welsh Perry» condizionato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il perry fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel perry condizionato in bottiglia, specialmente se sottoposto a *keeving*, tende a situarsi all'estremità inferiore di questo intervallo (3,0-5,5 %) perché il *keeving* causa una fermentazione incompleta degli zuccheri della frutta.

Fermentato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il perry al termine della fermentazione primaria e inducendo una rifermentazione mediante l'aggiunta di zucchero fermentabile e lievito. Il perry fermentato in bottiglia presenta una carbonatazione più elevata rispetto al perry condizionato in bottiglia e ha un aspetto limpido dopo la sboccatura. È secco al palato perché tutto lo zucchero viene fermentato durante la fermentazione secondaria e non è consentito il dosaggio dopo la sboccatura. La pressione di CO_2 ottenuta nel perry fermentato in bottiglia varia tra 4,0 e 6,0 bar (400-600 kPa) a 0 °C. Il produttore può prevedere il livello di carbonatazione in base alla quantità di zucchero fermentabile aggiunto e può calcolarla in base alla differenza tra il peso specifico misurato dopo l'aggiunta e quello misurato al termine del processo di fermentazione in bottiglia.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del perry fermentato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il Traditional Welsh Perry fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel perry fermentato in bottiglia tende a situarsi all'estremità superiore di questo intervallo (5,5-8,49 %) a causa della rifermentazione che rende il perry secco.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime usate per produrre il «Traditional Welsh Perry» sono:

— succo di prima pressatura di pere da perry di qualsiasi varietà autoctona e non autoctona coltivate in Galles.

— Additivi consentiti:

  — lieviti di coltura quali *S. bayanus, S. cerevisiae;*

  — l'aggiunta di solfiti sotto forma di metabisolfito di sodio o di potassio non è sempre necessaria ma è ammessa per salvaguardare gli standard microbiologici. Qualora un produttore decida di aggiungere solfiti, la relativa quantità non dovrebbe superare 200 mg/litro SO_2 e l'aggiunta deve essere indicata sull'etichetta come previsto dalla legge;

  — sale cloruro di calcio ed enzima pectina esterasi quando si usa il metodo del *keeving* per ridurre i lieviti e il contenuto di nutrienti per i lieviti.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi di produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata:

— coltivazione delle pere

— pressatura/estrazione del succo dalle pere

— produzione del perry

— fermentazione

— imbottigliamento e imbottamento

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Perry fermo

L'imbottigliamento e l'imbottamento sono i processi di confezionamento finali applicati al perry fermo.

Tutte le operazioni di imbottigliamento e imbottamento del «Traditional Welsh Perry» devono avvenire all'interno dell'area geografica; il perry è un prodotto «vivo» non pastorizzato e per mantenere la qualità, la rintracciabilità, il controllo della temperatura, nonché per evitare eventuali contaminazioni, in questa fase il trasporto deve essere ridotto al minimo, il che impedisce il trasporto allo stato sfuso prima del confezionamento finale.

Frizzante: perry condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia

Il perry frizzante è prodotto in bottiglia. L'effervescenza è causata dall'anidride carbonica disciolta che può essere introdotta solo in modo naturale (mediante la fermentazione di lieviti nella bottiglia sigillata) e non mediante carbonatazione artificiale.

Per il perry condizionato in bottiglia: (completamento della fermentazione primaria in bottiglia)

indipendentemente dal fatto che sia o non sia sottoposto a *keeving*, il perry è imbottigliato al peso specifico stabilito per ottenere il condizionamento e il livello di dolcezza richiesti in bottiglia.

Per il perry fermentato in bottiglia: (fermentazione secondaria in bottiglia) la fermentazione si applica al processo di fermentazione secondaria del perry fermo in bottiglia sigillata.

Il perry usato per questi processi è prodotto seguendo esattamente lo stesso disciplinare previsto per il perry fermo prima dell'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere resistenti, munite di fondo accentuato; devono poter essere chiuse con un tappo a corona da 29 mm o un tappo a fungo in sughero naturale o in plastica con gabbietta di filo metallico e devono essere in grado di resistere a una pressione interna prolungata di 6-12 bar a 25 °C.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Galles

5. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche individuali uniche del «Traditional Welsh Perry» sono riconducibili al fatto che questo perry si ricava dal succo di prima pressatura di pere da perry di varietà autoctone e non autoctone coltivate nella zona designata. Il perry è prodotto con un metodo tradizionale nella zona designata applicando capacità sviluppate in tutto il Galles, come dimostra l'attuale distribuzione geografica dei membri della Welsh Perry and Cider Society (associazione del perry e del sidro gallesi). Le singole varietà di pere utilizzate e le loro combinazioni influenzano il sapore e l'aspetto del perry; di conseguenza, esiste una grande varietà di prodotti diversi, il che esalta le caratteristiche individuali uniche di questa bevanda artigianale. Il gusto, il sapore e l'aspetto tipici del «Traditional Welsh Perry» sono ottenuti grazie alla formazione di artigiani esperti e qualificati.

Alla base della reputazione del «Traditional Welsh Perry» si trovano il terreno e il clima della zona designata. Il carattere e il sapore del «Traditional Welsh Perry» variano a seconda della zona del Galles in cui sono coltivate le pere da perry e in cui questo è prodotto.

Per la natura del terreno e del clima, le pianure del Galles sono fortemente idonee alla coltivazione delle pere da perry, in quanto permettono di impiantare i frutteti in zone non soggette a gelate all'inizio della primavera durante il periodo della fioritura. Il clima del Galles è inoltre caratterizzato da precipitazioni abbondanti, essenziali sia durante il periodo della fioritura, sia in autunno, prima della raccolta. Il clima del Galles è sufficientemente caldo e soleggiato nei periodi in cui queste caratteristiche sono necessarie per produrre livelli adeguati di zuccheri nella frutta, e sufficientemente umido per soddisfare l'elevato fabbisogno d'acqua dei peri maturi e per rispondere alle necessità degli alberi appena piantati. La contea del Galles che fornisce la maggior parte delle pere per il «Traditional Welsh Perry» è il Monmouthshire orientale. I terreni alluvionali profondi di arenaria rossa hanno un'ottima capacità di trattenere l'umidità e allo stesso tempo assicurano un eccellente drenaggio durante i periodi di precipitazioni superiori alla media. Si ritiene che questa combinazione di caratteristiche permetta di ottenere una migliore qualità dei frutti da cui si ricava il perry. Nel Monmouthshire vi sono peri da perry anche di 300 anni di età.

Il «Traditional Welsh Perry» si produce facendo fermentare il succo di pere di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles. Il carattere del «Traditional Welsh Perry» può avere anche sottili sfumature che dipendono dal luogo in cui avviene la fermentazione del perry. A temperature più basse, che possono dipendere dalla latitudine, dal microclima e dall'altezza sul livello del mare, la fermentazione è più lenta e i composti aromatici volatili naturali, che si ritiene arricchiscano il sapore e l'aroma del perry, si conservano in misura molto maggiore, determinando un evidente sapore fruttato di pera, leggero o intenso, con un gusto franco e deciso. La varietà o le varietà di pere da perry utilizzate influenzano il sapore e l'aspetto del perry. Il «Traditional Welsh Perry» ha un colore che va dal giallo pallido quasi incolore all'oro scuro.

Il gusto del «Traditional Welsh Perry» può variare da estremamente secco a molto dolce. L'aggiunta di zuccheri fermentabili quali glucosio, fruttosio e saccarosio, è ammessa solo nella produzione di perry fermentato in bottiglia per avviare la fermentazione secondaria. Per tutti gli altri «Traditional Welsh Perry» non si aggiungono zuccheri, in quanto nelle mele da sidro gallesi è già presente una sufficiente quantità di zuccheri naturali.

Il succo per il «Traditional Welsh Perry» è costituito dal 100 % di succo di pera di prima pressatura ricavato da pere di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro; in altre zone del Regno Unito, invece, è possibile una seconda pressatura. Inoltre, in altre parti del Regno Unito è consentito aggiungere zucchero al succo, il che porta a ottenere nella successiva fermentazione una gradazione alcolica più elevata; il succo viene quindi diluito con acqua ottenendo così un prodotto più omogeneo. Al contrario, nel caso del «Traditional Welsh Perry» non esistono due partite identiche, il che esalta le caratteristiche individuali uniche di questo prodotto artigianale.

Il «Traditional Welsh Perry» è prodotto applicando capacità presenti in tutto il Galles, come dimostra l'attuale distribuzione geografica dei membri della Welsh Perry and Cider Society. Per produrre il «Traditional Welsh Perry» occorrono abilità tradizionali specifiche. Queste conoscenze e competenze sono tramandate da un esperto produttore di perry all'altro. Il momento della raccolta dei frutti, della frantumazione e della lavorazione può essere cruciale perché alcune varietà di pere maturando rammolliscono rapidamente e vanno incontro ad autolisi, il che può rendere problematico l'immagazzinamento dei frutti. Il fattore che più influenza il momento in cui vanno effettuate queste operazioni è la cultivar. Il produttore di perry deve conoscere a fondo le cultivar utilizzate e la cronologia dettagliata della raccolta dei frutti. Il perry può essere prodotto con un'unica varietà di pere o con più varietà mescolate tra loro. La combinazione delle diverse varietà prima e dopo la fermentazione richiede capacità specifiche, necessarie anche per verificare se con pere ad alto contenuto di tannini sia necessario uno stoccaggio prolungato del succo fermentato per consentire la precipitazione, oppure se sia necessario sottoporre i frutti a ossidazione mediante macerazione (lasciando riposare la polpa frantumata prima della pressatura), a condizione che siano disponibili attrezzature adatte. La Welsh Perry and Cider Society incoraggia la diffusione delle conoscenze e delle competenze tra i suoi membri.

Il «Traditional Welsh Perry» affonda le sue origini in periodi in cui il perry era tradizionalmente prodotto nelle fattorie ma era una bevanda raffinata riservata essenzialmente ai gentiluomini proprietari delle fattorie e alle loro famiglie, e non una bevanda per i lavoratori agricoli. Nel diciannovesimo secolo, la produzione del perry nelle fattorie si ridusse con il declino della produzione del sidro nelle fattorie e la nascita delle fabbriche di sidro. Il perry non si prestava alla produzione in fabbrica perché molti dei metodi utilizzati negli opifici, dove ad esempio si facevano galleggiare i frutti in canali pieni d'acqua, non si potevano utilizzare per le pere, che affondano e devono essere movimentate in maniera diversa. Per questo motivo, la tradizione della produzione del perry andò scomparendo, ma molti peri sopravvissero. Una lenta ripresa iniziò nel 2001 con la nascita della Welsh Perry and Cider Society; oggi si assiste a un risveglio dell'interesse per la produzione del «Traditional Welsh Perry» in tutto il Galles, dove attualmente si contano una ventina di produttori di perry. Nelle parti del Galles che per fattori climatici e geografici non si prestano alla coltivazione dei peri da perry, i produttori acquistano i frutti prodotti in altre zone del Galles più adatte alla coltivazione. La Welsh Perry and Cider Society organizza ogni anno un campionato di perry gallese.

Il «Traditional Welsh Perry» si sta affermando ed è ampiamente riconosciuto nell'industria alimentare nel Regno Unito e nel mondo. In quanto prodotto di qualità è usato da molti grandi chef e gastronomi e figura regolarmente come ingrediente specifico nei loro menu. Nel 2008 il «Traditional Welsh Perry» ha ottenuto il primo premio per la categoria «bevande alcoliche» nel concorso «Veri sapori del Galles» e nel 2012 ha vinto la «Coppa Laurence Riley» alla mostra Bath and West Show per il miglior perry della manifestazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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