Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 29/17)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

EB Nr. UK-PGI-0005–01250–6.8.2014

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas**

„Traditional Welsh Perry“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Traditional Welsh Perry“ (valų kalba „Perai Cymreig Traddodiadol“) vadinamos Velse auginamų vietinių ir nevietinių veislių kriaušių, skirtų kriaušių sidrui (angl. „perry“) gaminti, pirmo spaudimo sultys, apdorotos tradiciniu būdu. Produktas „Traditional Welsh Perry“ gaminamas iš vienos veislės kriaušių arba įvairių veislių kriaušių mišinio pirmo spaudimo sulčių. Jis gaminamas tik iš sidrui gaminti skirtų kriaušių 100 % grynumo sulčių.

Šis gėrimas gali būti nuo šviesiai gelsvos iki tamsiai auksinės spalvos, skaidrus arba drumstas, juntamo švelnaus arba sodraus vaisinio kriaušių skonio, jam būdingas subalansuotas natūralus saldumas (dėl sidrui gaminti skirtose kriaušėse esančio sorbitolio), taip pat citrusinių vaisių rūgštumas bei švelnus vaisinis aromatas. Gėrimo skonį papildo taninų suteikiamas stiprumas, jis gali turėti gaivų sausą arba vyraujantį salsvą poskonį. Jo alkoholio koncentracija yra 3,00–8,49 tūrio proc.

Produktas „Traditional Welsh Perry“ gaminamas trejopas – neputojantis, buteliuose brandintas ir buteliuose fermentuotas. Šios gėrimo rūšys aprašytos toliau.

Neputojantis kriaušių sidras. Kriaušių sidras, prisotintas angliarūgštės neviršijant atmosferos slėgio. Jei produktas laikomas sandarioje talpoje, anglies dioksido (CO_2) dalinis slėgis bus mažesnis nei 1 baras (100kPa), o akytesnėje talpoje, pvz., medinėje statinėje, dalinis slėgis bus daug mažesnis už 1 barą. Tiesiogiai arba netiesiogiai iš tokių talpų tiekiamas kriaušių sidras bus neputojantis (neprisotintas angliarūgštės), be juntamų burbuliukų, tačiau, jei sidro temperatūra tampa aukštesnė už laikymo temperatūrą, burbuliukų gali susidaryti, nes kylant temperatūrai mažėja CO_2 tirpumas.

Buteliuose brandintas kriaušių sidras. Kriaušių sidras natūraliai prisotinamas angliarūgštės išpilstant jį į butelius prieš pasibaigiant pirminei fermentacijai. Kriaušių sidras išpilstomas į butelius esant gamintojo nustatytam savitajam svoriui, kad jam būtų suteiktas norimas prisotinimo lygis ir saldumas. Kuo labiau gėrimas prisotinamas angliarūgštės, tuo mažiau lieka liekamojo saldumo. Gaminant sulėtintos fermentacijos (angl. „keeved“) kriaušių sidrą, norimas prisotinimo lygis pasiekiamas mažinant mielių ląstelių kiekį ir pašalinant mielių maistinę medžiagą – taip gėrimui neleidžiama iki galo fermentuotis ir tapti sausam. Kriaušių sidrą brandinant buteliuose, esant 0 °C temperatūrai pasiekiamas 1,5–3,0 baro (150–300 kPa) CO_2 slėgis, o kadangi jame yra mielių nuosėdų, neatsargiai atkimšus ir išpilsčius jis gali tapti drumstas. Jei nesulėtinama sidro fermentacija, jis pasižymi juntamu sausumu. Produkto „Traditional Welsh Perry“ fermentacija gali būti sulėtinama tik tada, kai jis brandinamas buteliuose. Gamintojas gali apskaičiuoti prisotinimo lygį pagal savitojo svorio (Δ SG), išmatuoto prieš išpilstant sidrą į butelius ir pasibaigus brandinimo buteliuose procesui, skirtumą.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Nors buteliuose brandinto produkto „Traditional Welsh Perry“ alkoholio koncentracija panaši į neputojančio kriaušių sidro (nuo 3,00 iki ne daugiau kaip 8,49 tūrio proc.), buteliuose brandinto kriaušių sidro alkoholio koncentracija, ypač jei tai sulėtintos fermentacijos sidras, paprastai priklauso apatinei šio intervalo daliai (3,0–5,5 tūrio proc.), nes dėl sulėtintos fermentacijos ne iki galo fermentuojasi vaisių cukrus.

Buteliuose fermentuotas kriaušių sidras. Kriaušių sidras natūraliai prisotinamas angliarūgštės išpilstant jį į butelius pasibaigus pirminei fermentacijai ir sukeliant antrinę fermentaciją – pridedant fermentuojamo cukraus ir mielių. Buteliuose fermentuotas kriaušių sidras yra labiau prisotintas angliarūgštės nei buteliuose brandintas ir nupylus atrodo skaidrus. Jis yra sausas, nes antrinės fermentacijos metu fermentuojasi visas cukrus ir po nupylimo daugiau jo pridėti neleidžiama. Buteliuose fermentuoto kriaušių sidro CO_2 slėgis esant 0 °C temperatūrai yra nuo 4,0 iki 6,0 barų (400–600 kPa). Prisotinimo lygį gamintojas gali prognozuoti pagal pridėto fermentuojamo cukraus kiekį ir gali apskaičiuoti išmatavęs, koks yra savitasis svoris pridėjus fermentuojamo cukraus ir mielių ir pasibaigus fermentavimo buteliuose procesui.

Nors buteliuose fermentuoto kriaušių sidro alkoholio koncentracija panaši į neputojančio „Traditional Welsh Perry“ (nuo 3,00 iki ne daugiau kaip 8,49 tūrio proc.), dėl antrinės fermentacijos, po kurios sidras tampa sausas, buteliuose fermentuoto kriaušių sidro alkoholio koncentracija paprastai priklauso viršutinei šio intervalo daliai (5,5–8,49 tūrio proc.).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Produkto „Traditional Welsh Perry“ gamybos žaliavos:

— Velse auginamų vietinių ir nevietinių veislių kriaušių, skirtų kriaušių sidrui gaminti, pirmo spaudimo sultys;

— leidžiami priedai:

  — išaugintos mielės, pvz., *S. bayanus*, *S. cerevisiae*;

  — sulfitas (natrio arba kalio metabisulfitas) ne visada reikalingas, tačiau yra leidžiamas norint užtikrinti, kad būtų laikomasi mikrobiologinių standartų. Jei gamintojas nusprendžia naudoti sulfitą, jo turėtų būti ne daugiau kaip 200 mg/l. Tai, kad produkte yra sulfito, turi būti nurodyta etiketėje, kaip reikalaujama pagal įstatymus;

  — kalcio chlorido druska ir pektino esterazės fermentas, kai taikomas sulėtintos fermentacijos metodas (angl. „keeving“), norint sumažinti mielių ir mielių maistinės medžiagos kiekį produkte.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti atliekami šie gamybos veiksmai:

— kriaušių surinkimas;

— kriaušių slėgimas/sulčių spaudimas;

— kriaušių sidro gamyba;

— fermentavimas;

— išpilstymas į butelius ir statines.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Neputojantis kriaušių sidras

Išpilstymas į butelius ir statines – neputojančio kriaušių sidro galutinio išpilstymo į tarą procesai.

Visi produkto „Traditional Welsh Perry“ išpilstymo į butelius ir statines etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje. Kriaušių sidras yra nepasterizuotas „gyvas“ produktas, todėl norint išsaugoti jo kokybę, atsekamumą, užtikrinti temperatūros kontrolę ir užkirsti kelią bet kokiam užteršimui, šiuo etapu jis turėtų būti kuo mažiau transportuojamas, vadinasi, priešingai nei plačiai taikoma praktika, jis neturi būti vežamas neišpilstytas prieš galutinį išpilstymą į tarą.

Putojantis buteliuose brandintas ir buteliuose fermentuotas kriaušių sidras

Putojantis kriaušių sidras gaminamas buteliuose. Putojimą sukelia ištirpęs anglies dioksidas, kuris gali atsirasti tik natūraliai (fermentuojantis mielėms uždarytame butelyje), o ne dirbtinai juo prisotinant gėrimą.

Buteliuose brandintas kriaušių sidras (pirminė fermentacija baigiasi butelyje)

Nesvarbu, ar kriaušių sidro fermentacija sulėtinama, ar ne, jis išpilstomas į butelius esant reikiamam savitajam svoriui, kad būtų pasiektas reikiamas butelyje esančio gėrimo brandumas ir saldumas.

Buteliuose fermentuotas kriaušių sidras (antrinė fermentacija butelyje). Fermentacija buteliuose – antrinė neputojančio kriaušių sidro fermentacija uždarytame butelyje.

Šiame gamybos etape naudojamas kriaušių sidras gaminamas pagal lygiai tokias pačias specifikacijas kaip ir neputojantis kriaušių sidras prieš išpilstant jį į butelius. Buteliai turi būti patvarūs, su įgaubtu dugnu, juos turi būti įmanoma uždaryti 29 mm skersmens metaliniu dangteliu arba natūralios kamštinės medžiagos ar plastikiniu kamščiu su vieliniu laikikliu ir jie turi atlaikyti 6–12 barų nuolatinį vidinį slėgį esant 25 °C temperatūrai.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Velsas

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ypatingas ir išskirtines produkto „Traditional Welsh Perry“ savybes lemia nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų vietinių ir nevietinių veislių kriaušių, skirtų kriaušių sidrui gaminti, pirmo spaudimo sultys. Kriaušių sidras tradiciniu būdu gaminamas nustatytoje geografinėje vietovėje, kur susiformavusi viso Velso gamintojų įgūdžių bazė – tai matyti iš Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugijos narių dabartinio geografinio išsidėstymo. Naudojamos atskiros kriaušių veislės ir jų deriniai turi įtakos kriaušių sidro skoniui ir išvaizdai. Todėl ypatingas ir išskirtines šio gėrimo, gaminamo savo amato meistrų, savybes lemia daug įvairių produktų. Tinkamas skonis, aromatas ir išvaizda išgaunami tik įgijus reikiamų žinių ir gamybos įgūdžių iš šio amato meistrų.

Gerą produkto „Traditional Welsh Perry“ vardą nulėmė ir nustatytos geografinės vietovės dirvožemis bei klimatas. Gėrimo savybės ir skonis gali būti nevienodi – nelygu, kurioje Velso vietovėje auginamos jam gaminti skirtos kriaušės ir gaminamas kriaušių sidras.

Pagal dirvožemio pobūdį ir klimatą sidrui skirtoms kriaušėms auginti itin tinkamos Velso žemumos, nes ten vaismedžių sodus galima auginti teritorijose, kuriose ankstyvą pavasarį žydėjimo metu nebūna šalnų. Velso klimatui taip pat būdinga tai, kad ten gausiai lyja, o tai labai svarbu ir žydėjimo metu, ir rudenį, prieš nuimant derlių. Velso klimatas pakankamai šiltas ir saulėtas, kad reikiamu metu vaisiuose pasigamintų užtektinai cukraus, taip pat pakankamai drėgnas, kad jau prigiję sidrui gaminti skirtų kriaušių vaismedžiai gautų daug vandens ir kad jo pakaktų vaismedžių sodinukams. Velso grafystės dalis, kurioje surenkama daugiausia produktui „Traditional Welsh Perry“ gaminti skirtų kriaušių, yra rytų Monmutšyras. Gilus aliuvinis raudono smiltainio dirvožemis pasižymi puikiomis drėgmės išsaugojimo savybėmis, o kartu ir puikiomis drenažo savybėmis, kai lietaus kiekis būna didesnis už vidutinį. Manoma, kad šios dirvožemio savybės lemia aukštesnę vaisių, taigi ir kriaušių sidro, kokybę. Kai kurių Monmutšyre augančių sidrui gaminti skirtų kriaušių vaismedžių amžius siekia net 300 metų.

Produktas „Traditional Welsh Perry“ gaminamas fermentuojant Velse auginamų vietinių ir nevietinių veislių kriaušių sultis. Jo skonis gali pasižymėti subtiliais niuansais, kurie priklauso nuo to, kur kriaušių sidras fermentuojamas. Esant žemesnei temperatūrai, kuri gali priklausyti nuo platumos, mikroklimato ir aukščio, fermentacija vyksta lėčiau, daug labiau išsaugomi natūraliai susidarantys lakieji aromatiniai junginiai, kurie, kaip manoma, gerina kriaušių sidro skonį ir aromatą, todėl gėrimas tampa juntamo švelnaus arba sodraus vaisinio kriaušių skonio ir turi ryškų gaivų poskonį. Sidrui gaminti skirtų kriaušių veislė arba veislės gali turėti įtakos kriaušių sidro skoniui ir išvaizdai. Produkto „Traditional Welsh Perry“ spalva gali būti įvairi – nuo labai blyškios (beveik bespalvės gelsvos) iki tamsiai auksinės.

Šis gėrimas gali būti įvairaus sausumo – nuo itin sauso iki labai saldaus. Fermentuojamo cukraus, pvz., gliukozės, fruktozės ir sacharozės, leidžiama pridėti tik gaminant buteliuose fermentuotą kriaušių sidrą, kai norima pradėti antrinės fermentacijos procesą. Gaminant bet kurios kitos rūšies produktą „Traditional Welsh Perry“, papildomo cukraus nepridedama, nes pačiose Velso kriaušių sidrui gaminti skirtose kriaušėse yra pakankamai natūralaus vaisių cukraus.

Produktas „Traditional Welsh Perry“ gaminamas iš kelių arba vienos veislės kriaušių 100 % grynumo pirmo spaudimo sulčių, o kitose Jungtinės Karalystės vietovėse kriaušių sidras gali būti gaminamas ir iš antro spaudimo sulčių. Be to, kitose Jungtinės Karalystės vietovėse į sultis gali būti pridedama cukraus, todėl paskesnės fermentacijos metu pasiekiama didesnė alkoholio koncentracija, o vėliau gėrimas atskiedžiamas vandeniu, kad produktas taptų vienodesnės sudėties ir kokybės. Kalbant apie produktą „Traditional Welsh Perry“, priešingai, niekada nebūna dviejų visiškai vienodų jo partijų – tai dar viena ypatinga ir išskirtinė šio savo amato meistrų gaminamo produkto savybė.

Produktas „Traditional Welsh Perry“ gaminamas visoje Velso teritorijoje, kur susiformavusi gamintojų įgūdžių bazė – tai matyti iš Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugijos narių dabartinio geografinio išsidėstymo. Norint gaminti produktą „Traditional Welsh Perry“, reikia turėti specialių tradicinės gamybos įgūdžių. Šias žinias ir patirtį produkto „Traditional Welsh Perry“ gamintojai perduoda vienas kitam. Lemiamą reikšmę gali turėti vaisių rinkimo, smulkinimo ir apdorojimo laikas, nes kai kurių veislių kriaušės sunokusios greitai minkštėja, greita jų autolizė, todėl laikyti vaisius gali būti sudėtinga. Šių veiksmų atlikimo laikas labiausiai priklauso nuo vaisių veislės. Kriaušių sidro gamintojas turi būti itin gerai susipažinęs su gamybai naudojamų vaisių veislėmis ir su išsamiu derliaus nuėmimo kalendoriumi. Kriaušių sidras gali būti gaminamas iš vienos veislės kriaušių arba iš įvairių veislių kriaušių mišinio. Norint sumaišyti įvairių veislių kriaušių sultis prieš fermentaciją ir po jos, reikia turėti specialių įgūdžių. Be to, specialių įgūdžių reikia ir norint nuspręsti, ar gaminant kriaušių sidrą, kuriame yra daug taninų, reikia ilgiau laikyti fermentuotas sultis, kad susidarytų nuosėdos, ar, jei turima tinkama įranga, vaisiams reikia leisti oksiduotis atliekant maceravimą (kai prieš spaudžiant sultis sumaltam vaisių minkštimui leidžiama pastovėti). Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugija skatina savo narius keistis įgūdžiais ir žiniomis.

Istoriškai produktas „Traditional Welsh Perry“ iš pradžių buvo gaminamas ūkiuose, tačiau reikia pastebėti, kad kriaušių sidras buvo laikomas tauriu gėrimu ir buvo daugiausia skirtas pasiturintiems ūkininkams ir jų šeimoms, o ne paprastiems valstiečiams. Namudinės kriaušių sidro gamybos apimtis sumažėjo XIX a., kai sumenko namudinė obuolių sidro gamyba ir atsirado obuolių sidro fabrikų. Pramoniniai kriaušių sidro gamybos būdai nepasiteisino, nes daugumos iš jų, pvz., vaisių plukdymo vandens kanalais, buvo neįmanoma pritaikyti kriaušėms: jos nugrimzta į vandenį, todėl turi būti tvarkomos kitaip. Dėl šių priežasčių kriaušių sidro gamybos tradicija iš esmės išnyko, tačiau išliko daugelis sidrui gaminti skirtų kriaušių vaismedžių. Šis amatas ėmė pamažu atsigauti 2001 m., įkūrus Velso kriaušių sidro ir obuolių sidro gamintojų draugiją, o dabar visame Velse atgyja susidomėjimas produkto „Traditional Welsh Perry“ gamyba (Velse yra apie 20 kriaušių sidro gamintojų). Velso vietovėse, kuriose klimatas ir geografiniai veiksniai nėra palankūs sidrui gaminti skirtoms kriaušėms auginti, gamintojai vaisių įsigyja iš Velso augintojų, kurie šias kriaušes augina palankesnėse joms auginti Velso vietovėse. Minėta draugija kasmet rengia Velso kriaušių sidro čempionatą.

Produktas „Traditional Welsh Perry“ vis labiau įsitvirtina ir yra vis plačiau pripažįstamas tiek Jungtinės Karalystės, tiek viso pasaulio maisto pramonėje. Šį aukštos kokybės produktą naudoja daugelis garsiausių vyriausiųjų virėjų ir gastronomų, jį dažnai galima išvysti jų meniu sudedamųjų dalių sąrašuose. 2008 m. produktas „Traditional Welsh Perry“ pelnė apdovanojimą konkurso „True Taste of Wales“ alkoholinių gėrimų kategorijoje, o 2012 m. parodoje „Bath and West Show“ jis pripažintas geriausiu parodos kriaušių sidru ir apdovanotas taure „Laurence Riley Cup“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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