Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 29/17)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"TRADITIONAL WELSH PERRY"

Nru tal-KE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem**

"Traditional Welsh Perry"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.8 Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I għat-Trattat (ħwawar, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

It-"Traditional Welsh Perry" (bil-Welsh "Perai Cymreig Traddodiadol") hu l-isem mogħti lill-ewwel meraq ippressat tal-lanġas tal-perry minn kwalunkwe varjetà indiġena u mhux indiġena tal-lanġas imkabbra f'Wales bil-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali. It-"Traditional Welsh Perry" hu magħmul mill-ewwel meraq ippressat ta' varjetà waħdanija ta' lanġas tal-perry jew inkella minn taħlita ta' varjetajiet differenti. "Traditional Welsh Perry" hu magħmul biss minn meraq tal-lanġas tal-perry pur 100 %.

Il-kulur tat-"Traditional Welsh Perry" ivarja minn isfar ċar għal kulur dehbi skur, ikun ċar jew imċajpar, u b'benna ta' frott tal-lanġas prominenti – ħafifa jew qawwija – ibbilanċjata bi ħlewwa naturali minħabba l-kontenut ta' sorbitol tal-lanġas tal-perry li jintuża, u b'aċidità taċ-ċitru u aroma tal-frott delikata. Il-benna tkun kkumplimentata mid-"densità" mogħtija mit-tannini u jista' jkollha finitura pikkanti u xotta inkella waħda predominantement ħelwa. Il-prodott għandu saħħa alkoħolika ta' 3,00-8,49 % ABV.

Jiġu prodotti tliet forom ta' Traditional Welsh Perry — bla gass, ikkundizzjonat fil-flixkun u ffermentat fil-flixkun kif deskritt.

Bla gass: dan hu perry mingħajr ebda karbonazzjoni 'l fuq mill-pressjoni atmosferika. Meta jkun maħżun f'kontenitur issiġillat, il-pressjoni parzjali tad-diossidu tal-karbonju (CO_2) tkun inqas minn 1 bar (100 kPa), u f'kontenitur aktar poruż, bħal bettija tal-injam, il-pressjoni parzjali tkun sostanzjalment inqas minn 1 bar. Meta l-perry jisserva direttament jew indirettament minn dawn it-tipi ta' kontenitur, dan ikun bla gass (żvintat) b'ebda tfexfix li jidher iżda b'possibiltà ta' formazzjoni ta' xi ftit bżieżaq jekk it-temperatura tal-perry togħla aktar mit-temperatura tal-ħżin — peress li s-solubbiltà ta' CO_2 tonqos hekk kif togħla t-temperatura.

Ikkundizzjonat fil-flixkun: hawnhekk tiġi introdotta karbonazzjoni naturali billi l-perry jitpoġġa fil-flixkun qabel tiġi kkompletata l-fermentazzjoni primarja. Il-perry jitpoġġa fil-flixkun fi gravità speċifika (SG) li jiddeċidiha min jagħmel il-perry biex tagħti l-livell mixtieq ta' karbonazzjoni u ħlewwa. Iktar kemm tinkiseb karbonazzjoni, inqas jibqa' residwu tal-ħlewwa. Għal perry li jkun ġie "keeved", il-livell mixtieq ta' karbonazzjoni jintlaħaq billi jitnaqqas in-numru taċ-ċelloli tal-ħmira tant li l-ħmira jitneħħielha kull nutrijent, xi ħaġa li tipprevjeni li tiġi kkompletata l-fermentazzjoni li twassal għat-togħma xotta. Il-pressjoni ta' CO_2 miksuba fil-perry kkundizzjonat fil-flixkun tvarja bejn 1,5 u 3,0 bar (150-300 kPa) f'0 °C u peress li jkun fih sediment tal-ħmira, jista' jidher imċajpar jekk ma jinfetaħx u ma jitferrax bl-attenzjoni. Jekk ma jiġix "keeved" ikollu togħma xotta. Jista' jiġi "keeved" biss it-Traditional Welsh Perry li jkun ikkundizzjonat fil-flixkun. Il-produttur jista' jikkalkula l-livell ta' karbonazzoni miksuba mid-differenza fil-gravità speċifika (Δ SG) qabel ma jitpoġġa fil-flixkun u meta jitlesta l-proċess tal-ikkundizzjonar fil-flixkun.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Għalkemm is-saħħa alkoħolika tat-Traditional Welsh Perry ikkundizzjonat fil-flixkun tkun f'medda simili għal dik tal-perry bla gass (minn 3,00 % sa massimu ta' 8,49 % ABV) bħala medja, dik tal-perry ikkundizzjonat fil-flixkun, partikolarment jekk jiġi "keeved", għandha t-tendenza li tkun il-limitu inferjuri ta' din il-medda (3,0-5,5 % ABV) peress li bil-keeving iz-zokkor tal-frott ma jiffermentax għalkollox.

Iffermentat fil-flixkun: hawnhekk tiġi introdotta karbonazzjoni naturali billi l-perry jitpoġġa fil-flixkun meta tiġi kompluta l-ewwel fermentazzjoni u jingħata bidu għal fermentazzjoni oħra billi jiżdiedu z-zokkor u l-ħmira fermentabbli. Perry ffermentat fil-flixkun għandu karbonazzjoni ogħla milli meta jkun ikkundizzjonat fil-flixkun u wara l-isbokkament ikollu apparenza ċara. Ikollu togħma xotta peress li z-zokkor kollu jiġi ffermentat matul il-fermentazzjoni sekondarja u d-dożaġġ wara l-isbokkament mhuwiex permess. Il-pressjoni ta' CO_2 miksuba fil-perry ffermentat fil-flixkun tkun fil-medda ta' 4,0 sa 6,0 bar (400-600 kPa) f'0 C. Il-produttur jista' jipprevedi l-livell ta' karbonazzjoni mill-ammont ta' zokkor fermentabbli miżjud u jista' jikkalkula dan mill-Δ SG mill-kejl li jittieħed wara ż-żieda u meta jitlesta l-proċess tal-iffermentar fil-flixkun.

Għalkemm il-qawwa alkoħolika tal-perry ffermentat fil-flixkun tkun f'medda simili tat-Traditional Welsh Perry bla gass (minn 3,00 % sa massimu ta' 8,49 % ABV), bħala medja dik tal-perry ffermentat fil-flixkun medju għandha t-tendenza li tkun fil-limitu superjuri ta' din il-medda minħabba t-tieni fermentazzjoni biex isir xott (5,5- 8,49 % ABV).

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-materja prima għall-produzzjoni tat-Traditional Welsh Perry hi:

— L-ewwel meraq ippressat tal-lanġas tal-perry magħmul minn kwalunke varjetà tal-lanġas indiġena u mhux indiġena mkabbra f'Wales.

— Additivi permessi:

  — Ħmiri kkolturati bħal S.bayanus, S. cerevisiae

  — Sulfit fil-forma ta' sodju jew potassju metabisulfite mhuwiex dejjem meħtieġ iżda hu permess biex jissalvagwardja standards mikrobijoloġiċi. Meta l-produttur jagħżel li jżid is-sulfit, ma għandux ikun aktar minn 200 mg/litru u l-inklużjoni tiegħu għandha tiġi identifikata fuq it-tikketta kif meħtieġ mil-liġi.

  — Melħ tal-klorur tal-kalċju u l-enzima esterażi tal-Pektin meta jintuża l-metodu ta' "keeving" biex jitnaqqas il-kontenut tiegħu ta' ħmira u ta' nutrijent tal-ħmira.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-passi tal-produzzjoni li ġejjin għandhom iseħħu fiż-żona ġeografika:

— It-tkabbir/l-akkwist tal-lanġas

— L-ippressar/il-proċess tal-meraq tal-lanġas

— Il-produzzjoni tal-perry

— Il-fermentazzjoni

— It-tqegħid fil-fliexken u fil-btieti

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-imballaġġ, eċċ., tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Perry bla gass

It-tqegħid fil-fliexken u l-btieti hu l-aħħar proċess ta' imballaġġ li jiġi applikat lill-perry bla gass.

It-tqegħid kollu fil-fliexken u l-btieti tat-"Traditional Welsh Perry" irid isir fiż-żona ġeografika; il-perry hu prodott "ħaj" mhux pasturizzat u sabiex tinżamm il-kwalità u t-traċċabilità, tiġi kkontrolata t-temperatura u tiġi evitata kull kontaminazzjoni, it-trasportazzjoni f'dan l-istadju għandha tkun verament mill-inqas, u dan b'mod li ma jsirx trasport fi kwantitajiet kbar u b'mod mifrux qabel iseħħ l-imballaġġ finali.

Frizzanti: perry kkundizzjonat fil-flixkun u ffermentat fil-flixkun

Il-Perry frizzanti jiġi prodott fi fliexken. Il-gass jiġi kkawżat minn diossidu tal-karbonju dissolt li jista' jiġi introdott biss b'mod naturali (permezz ta' fermentazzjoni tal-ħmira ġol-flixkun issiġillat) u mhux b'karbonazzjoni artifiċjali.

Għal perry kkundizzjonat fil-flixkun: (tiġi kkompletata l-fermentazzjoni primarja fil-flixkun)

Irrispettivament jekk ikunx "keeved" jew le, il-perry jitqiegħed fil-flixkun fil-gravità speċifika meħtieġa biex jingħataw il-kundizzjoniet u l-ħlewwa meħtieġa fil-flixkun.

Għal perry ffermentat fil-flixkun: (fermentazzjoni fil-flixkun sekondarja). Il-fermentazzjoni fil-flixkun tapplika għall-proċess tal-fermentazzjoni sekondarja tal-perry bla gass fi flixkun issiġillat.

Il-perry użat għal dawn il-proċessi hu mmanifatturat bl-istess speċifikazzjoni eżatta bħal tal-perry bla gass qabel jitqiegħed fil-flixkun. Il-fliexken għandhom ikunu jifilħu, b'qiegħ ċatt li jidħol 'il ġewwa u b'abbiltà li jistgħu jiġu ssiġillati b'jew tapp kuruna (crown cork) ta' 29 mm jew b'sufra naturali jew b'tapp tal-plastik b'tip ta' magħlaq tal-wajer, u għandhom ikunu jifilħu pressjoni interna sostnuta ta' 6-12 bar f'25 C.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar l-ittikkettjar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-pajjiż ta' Wales

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi individwali uniċi tat-"Traditional Welsh Perry" huma bbażati fuq il-fatt li hu l-ewwel meraq ippressat ta' varjetajiet ta' lanġas tal-perry indiġeni u mhux indiġeni mkabbra fiż-żona indikata. Il-perry hu magħmul minn metodu tradizzjonali fiż-żona indikata minn għadd ta' persuni mħarrġa f'din is-sengħa li issa nfirxet madwar Wales kollha kemm hi, kif tixhed il-firxa ġeografika attwali tal-membri tal-Welsh Perry and Cider Society. Il-varjetà individwali tal-lanġas u t-taħlitiet tagħhom li jintużaw jinfluwenzaw il-benna u d-dehra tal-perry. Minħabba f'hekk, hemm varjetà wiesgħa ta' prodotti li żżid mal-karatteristika individwali unika ta' din ix-xarba artiġjanali. Il-livell korrett tat-togħma, il-benna u d-dehra jinkisbu minn taħriġ espert u artiġjanat ta' ħila.

Il-ħamrija u l-klima taż-żona indikata jappoġġjaw ir-reputazzjoni tat-"Traditional Welsh Perry". Il-karattru u l-benna tat-"Traditional Welsh Perry" għandhom varjazzjonijiet skont iż-żoni f'Wales li fihom jitkabbar il-lanġas tal-perry u fejn jiġi magħmul il-perry.

Min-natura tal-ħamrija u l-klima, iż-żoni ta' pjanura ta' Wales huma xierqa ħafna għat-tkabbir tal-lanġas tal-perry peress li jippermettu l-għażla ta' ġonna tas-siġar tal-frott li jevitaw żoni ta' ġlata fil-bidu tar-rebbiegħa matul iż-żmien tal-proċess tal-inwar. Il-klima ta' Wales għandha wkoll xita abbundanti, li hi essenzjali kemm matul iż-żmien tal-proċess tal-inwar kif ukoll fil-ħarifa qabel il-ħsad. Il-klima ta' Wales hija sħuna u xemxija biżżejjed fiż-żminijiet it-tajba biex tipproduċi livelli suffiċjenti ta' zokkor tal-frott, u mxarrba biżżejjed biex tissodisfa d-domandi għolja għall-ilma tas-siġar tal-lanġas tal-perry li ilhom stabbiliti u biex tipprovdi l-bżonnijiet tas-siġar li jkunu għadhom kif ġew imħawla. Il-kontea minn Wales li tipprovdi l-maġġoranza tal-lanġas għat-"Traditional Welsh Perry" hi Monmouthshire tal-Lvant. Il-ħamrija magħmula minn ġebel imrammel, ħamra, alluvjali u fonda, għandha proprjetajiet li żżomm l-umdità eċċellenti waqt li żżomm proprjetajiet tal-ilma eċċellenti matul iż-żminijiet meta x-xita tkun 'il fuq mill-medja. Din it-taħlita hi meqjusa li tagħti frott ta' kwalità ogħla li jirriżulta fil-perry. F'Monmouthshire hemm siġar tal-lanġas tal-perry li għandhom sa 300 sena.

It-"Traditional Welsh Perry" hu magħmul mill-fermentazzjoni tal-meraq tal-lanġas imkabbar f'Wales minn varjetajiet indiġeni u mhux indiġeni. Il-karattru tat-"Traditional Welsh Perry" jista' jkollu wkoll differenzi sottili skont fejn il-perry jiġi ffermentat. F'temperaturi aktar baxxi li jistgħu jiddependu fuq il-latitudni, il-mikroklima u l-altitudni, il-fermentazzjoni tieħu aktar żmien peress li hemm żamma ħafna ikbar ta' komposti aromatiċi volatili li jseħħu b'mod naturali, xi ħaġa kkunsidrata li żżid il-benna u l-aroma tal-perry u hekk tirriżulta t-togħma tal-frott, it-togħma prominenti tal-lanġas, li tista' tkun ħafifa jew qawwija, b'benna pikkanti u nadifa. Il-varjetà jew il-varjetajiet tal-lanġas tal-perry li jintużaw jistgħu jinfluwenzaw il-benna u d-dehra tal-perry. Il-kulur tat-"Traditional Welsh Perry" ivarja minn isfar ċar kważi bla kulur għal kulur dehbi skur.

It-"Traditional Welsh Perry" jista' jvarja minn togħma estremament xotta għal waħda ħelwa ħafna. Iż-żieda ta' zokkor fermentabbli bħall-glukożju, il-fruttożju u s-sukrożju hu permess biss fil-produzzjoni tal-perry ffermentat fil-flixkun biex jinbeda l-proċess ta' fermentazzjoni sekondarja. Ebda zokkor ma jiżdied mat-"Traditional Welsh Perrys" peress li hemm biżżejjed zokkor tal-frott naturali fil-lanġas tal-perry minn Wales innifsu.

Il-meraq għat-"Traditional Welsh Perry" jikkonsisti 100 % minn meraq tal-ewwel ippressar tal-lanġas, minn taħlita jew minn varjetà waħda, waqt li f'partijiet oħra fir-Renju Unit jista' jsir ippressar sekondarju. Barra minn hekk, f'partijiet oħra tar-Renju Unit jista' jiżdied iz-zokkor (chapitalization) mal-meraq li jwassal għal aktar fermentazzjoni u allura għal kontenut tal-alkoħol ogħla, u mbagħad jiġi dilwit bl-ilma li jirriżulta fi prodott aktar omoġenju. Meta wieħed iqabbel, ebda żewġ lottijiet ta' "Traditional Welsh Perry" ma jkunu qatt l-istess u dan iżid mal-karatteristika individwali unika ta' dan il-prodott artiġjanali.

It-"Traditional Welsh Perry" hu magħmul minn għadd ta' persuni mħarrġa f'din is-sengħa li issa nfirxet madwar Wales u dan tindikah il-firxa ġeografika attwali tal-membri tal-Welsh Perry and Cider Society. Biex wieħed jagħmel it-"Traditional Welsh Perry" għandu bżonn ħiliet tradizzjonali speċifiċi. Dan l-għarfien u kompetenza jingħaddew minn wieħed li jagħmel it-"Traditional Welsh Perry" għal ieħor. Il-ħin tal-ġbir tal-frott, tat-tħin u tal-ipproċessar jista' jkun kruċjali peress li xi varjetajiet tal-lanġas jirtabu u jawtolizzaw malajr mal-maturazzjoni u l-ħżin tal-frott u dan jista' jkun problematiku. L-akbar influwenza fuq dan il-ħin hi l-varjetà tal-frott. Dak li jagħmel il-perry għandu jkollu għarfien profond tal-varjetajiet tal-frott li jkunu qegħdin jintużaw u l-kronoloġija dettaljata tal-ħsad. Minn taħlita ta' varjetajiet differenti jiġu magħmula varjetajiet waħdanija ta' perry jew jista' jiġi magħmul il-perry. It-taħlit ta' varjetajiet differenti qabel u wara l-fermentazzjoni jeħtieġ ħiliet speċifiċi. Barra minn hekk, il-ħiliet speċifiċi huma meħtieġa biex jiġi aċċertat jekk il-perries ta' tannin għoli jeħtiġux ħżin fit-tul ta' meraq iffermentat biex jippermettu l-preċitipazzjoni, jew inkella jekk il-frott ikollux bżonn jiġi soġġett għal ossidazzjoni permezz ta' maċerazzjoni (li l-polpa mitħuna titħalla tieqaf qabel l-ippressar) jekk ikun hemm tagħmir xieraq disponibbli. Il-Welsh Perry and Cider Society tinkoraġġixxi t-tixrid tal-għarfien espert u l-għarfien fi ħdan is-sħubija tagħha.

Storikament, it-"Traditional Welsh Perry" kien jiġi ppreparat fil-farms, iżda l-perry kienet xarba irfinuta, waħda għall-konsum tal-bidwi sinjur u tal-familja tiegħu, aktar milli xarba għall-bdiewa komuni. Il-produzzjoni agrikola tal-perry naqset fis-seklu 19 meta naqset il-produzzjoni agrikola tas-sidru u bdew jevolvu l-fabbriki tas-sidru. Il-metodu kif isir il-perry ma adattax ruħu għall-metodi ta' produzzjoni tal-fabbrika peress li ħafna mill-metodi tal-fabbrika, bħal dak fejn il-frott jinżamm fil-wiċċ f'kanali tal-ilma, ma setgħux jintużaw għal-lanġas, li min-natura tiegħu jinżel fl-ilma u li jeħtieġ jiġi mmaniġġjat b'mod differenti. Riżultat ta' dan, it-tradizzjoni ta' kif isir il-perry bażikament sfaxxat iżda ħafna mis-siġar tal-perry baqgħu jgħixu. L-irkupru tal-metodu tradizzjonali reġa' beda bil-mod fl-2001 meta ġiet iffurmata l-Welsh Perry and Cider Society u issa hemm qawmien ta' interess ġdid fl-għamla tat-"Traditional Welsh Perry" madwar Wales b'madwar 20 produttur tal-perry f'Wales. F'partijiet f'Wales fejn il-fatturi tal-klima u dawk ġeografiċi mhumiex adattati għat-tkabbir tal-lanġas tal-perry, il-produtturi jixtru l-frott mingħand dawk li jkabbru l-frott f'Wales fiż-żoni f'Wales aktar favorevoli għat-tkabbir tal-lanġas tal-perry. Illum, is-soċjetà torganizza kampjonat annwali tal-Perry minn Wales.

It-"Traditional Welsh Perry" qed isir aktar stabbilit u rikonoxxut mill-industrija tal-ikel kemm fir-Renju Unit kif ukoll madwar id-dinja. Bħala prodott ta' kwalità jintuża minn ħafna kokijiet primi u gastronomi u regolarment jidher bħala ingredjent imsemmi fil-menus tagħhom. Fl-2008, it-"Traditional Welsh Perry" rebaħ il-kategorija "Alcoholic Drink Product" fil-kompetizzjoni True Taste of Wales u fl-2012 rebaħ il-"Laurence Riley Cup" fil-Bath and West Show għall-aħjar perry fil-wirja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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