Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 29/17)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY"

EU-nr.: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam**

„Traditional Welsh Perry"

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8 Andere in bijlage I van het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Traditional Welsh Perry" (in het Welsh „Perai Cymreig Traddodiadol") is de naam die wordt gegeven aan mostperensap van de eerste persing van in Wales met een traditionele productiemethode geteelde inheemse en niet-inheemse perenvariëteiten. „Traditional Welsh Perry" wordt bereid uit sap van de eerste persing van één enkele variëteit mostperen of uit een mengsel van verschillende variëteiten. „Traditional Welsh Perry" wordt uitsluitend bereid uit 100 % puur mostperensap.

De kleur van „Traditional Welsh Perry" varieert van bleekgeel tot donkergoud en is helder of troebel met een opvallende lichte of volfruitige perensmaak uitgebalanceerd met een natuurlijke zoete smaak vanwege het sorbitolgehalte in de gebruikte mostperen, en een delicaat fruitig aroma met het zuur van citrusvrucht. De smaak wordt aangevuld met de door de tannine gegeven „body" en is ofwel beendroog of overheersend zoet van afdronk. Het heeft een alcoholgehalte van 3,00-8,49 %.

„Traditional Welsh Perry" wordt in drie vormen vervaardigd: niet-mousserende, op fles nagegiste en op fles gegiste perencider zoals beschreven.

Niet-mousserend: dit is perencider zonder vorming van koolzuurgas boven de atmosferische druk. Opgeslagen in een luchtdicht vat is de partiële koolzuurgasdruk (CO_2) lager dan 1 bar (100 kPa) en in een poreuzer, zoals een houten, vat is de partiële druk aanzienlijk lager dan 1 bar. Perencider die ofwel rechtstreeks geschonken of geheveld wordt uit dit type vaten, is niet-mousserend (stil), zonder zichtbaar bruisen maar met de mogelijke vorming van enkele bubbels als de temperatuur van de perencider boven de opslagtemperatuur uitkomt, aangezien de oplosbaarheid van CO_2 afneemt bij hogere temperaturen.

Nagegist op fles: het op natuurlijke wijze ontstaan van koolzuurgas wordt bereikt door de perencider te bottelen voordat de hoofdvergisting is voltooid. De perencider wordt gebotteld bij een door de producent bepaalde dichtheid die de gewenste graad van koolzuurgasvorming en zoetheid geeft. Hoe meer koolzuurgasvorming wordt bereikt, hoe minder zoetheid overblijft als residu. Voor geklaarde perencider wordt het gewenste niveau van koolzuurvorming bereikt door het aantal gistcellen te verminderen en de gist te ontdoen van voedingsstof, hetgeen voorkomt dat de vergisting zo ver doorgaat dat de cider droog wordt. De koolzuurgasdruk die bij op fles nagegiste perencider wordt bereikt, varieert van 1,5 tot 3,0 bar (150-300 kPa) bij 0 °C en aangezien hij gistbezinksel bevat, kan hij er troebel uitzien indien de fles niet voorzichtig wordt geopend en uitgeschonken. Hij heeft een droge smaak tenzij hij wordt „geklaard". Slechts in de fles nagegiste „Traditional Welsh Perry" kan worden „geklaard". De producent kan het bereikte niveau van koolzuurgasvorming berekenen uit het verschil tussen de dichtheid (Δ SG) vóór bottelen en de dichtheid na voltooiing van het proces van nagisting op fles.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Hoewel het alcoholgehalte van in de fles nagegiste „Traditional Welsh Perry" van een vergelijkbaar bereik is als dat van niet-mousserende perencider (van 3,00 % tot een maximum van 8,49 %), ligt in de fles nagegiste perencider, vooral indien „geklaard", gemiddeld dichter bij de ondergrens van dit bereik (3,0-5,5 %) aangezien het klaren onvolledige vergisting van de vruchtensuikers tot gevolg heeft.

Gegist op fles: een natuurlijke vorming van koolzuurgas wordt bereikt door de perencider te bottelen nadat de hoofdvergisting is voltooid, en door een tweede gisting te veroorzaken door toevoeging van fermenteerbare suiker en gist. Op fles gegiste perencider heeft een hogere koolzuurgraad dan op fles nagegiste cider en is helder van uiterlijk na het degorgeren. Hij heeft een droge smaak aangezien alle suikers zijn gefermenteerd tijdens de tweede gisting en toevoeging na het degorgeren niet is toegestaan. De koolzuurdruk bereikt in op fles gegiste perencider ligt tussen de 4,0 en 6,0 bar (400-600 kPa) bij 0 °C. De producent kan de graad van koolzuurvorming voorspellen aan de hand van de hoeveelheid toegevoegde fermenteerbare suiker en hij kan dit uitrekenen door de na toevoeging gemeten dichtheidsgraad Δ SG te vergelijken met die na voltooiing van de gisting op fles.

Hoewel het alcoholgehalte van op fles gegiste perencider vergelijkbaar is met dat van niet-mousserende „Traditional Welsh Perry" (van 3,00 % tot een maximum van 8,49 %), ligt op fles gegiste perencider gemiddeld dichter bij de bovengrens van dit bereik vanwege de tweede gisting tot droogheid (5,5-8,49 %).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstoffen voor de vervaardiging van „Traditional Welsh Perry" zijn:

— mostperensap van de eerste persing van in Wales met een traditionele productiemethode geteelde inheemse en niet-inheemse perenvariëteiten;

— toegestane additieven:

  — gistculturen zoals *S. bayanus, S. cerevisiae*;

  — sulfiet in de vorm van natrium- of kaliummetabisulfiet is niet altijd noodzakelijk maar is toegestaan om de microbiologische standaard te waarborgen. Wanneer een producent ervoor kiest om sulfiet toe te voegen, mag dit niet meer dan 200 mg/liter te zijn, en de toevoeging ervan moet volgens de wettelijke vereisten vermeld worden op het etiket;

  — zout van calciumchloride en pectinase-enzym bij gebruik van de klaringsmethode teneinde het gehalte gist en gistvoeding te verminderen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende specifieke onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

— telen van de peren,

— persen/verwerking tot sap van de peren,

— productie van perencider,

— vergisting,

— bottelen en opslag in vaten.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Niet-mousserende perencider

Voor de uiteindelijke verpakking van niet-mousserende perencider worden flessen of vaten gebruikt.

Het bottelen en in vaten opslaan van de „Traditional Welsh Perry" mogen uitsluitend plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied; de cider is een ongepasteuriseerd „levend" product en met het oog op de kwaliteit, traceerbaarheid, temperatuurbeheersing en preventie van verontreiniging dient transport in deze fase tot een minimum beperkt te worden zodat bulktransport op grote schaal is uitgesloten vóór de uiteindelijke verpakking.

Mousserend: op fles nagegiste en op fles gegiste perencider

Mousserende perencider wordt in flessen geproduceerd. Het mousseren wordt veroorzaakt door opgeloste kooldioxide dat slechts op natuurlijke wijze kan worden verkregen (door middel van vergisting in de afgesloten fles) en niet door kunstmatige toevoeging van koolzuurgas.

Voor op fles nagegiste perencider: (voltooiing van hoofdvergisting in de fles)

De al dan niet geklaarde perencider wordt gebotteld bij de vereiste dichtheid om de vereiste nagisting en zoetheid in de fles te creëren.

Voor perencider gegist op fles: (tweede gisting op fles). Vergisting op fles is het proces van tweede gisting van niet-mousserende perencider in een afgesloten fles.

De perencider die voor deze processen wordt gebruikt, wordt volgens exact dezelfde specificaties vervaardigd als niet-mousserende perencider tot de botteling. Flessen moeten zwaarder zijn met een gewelfde bodem en zij moeten kunnen worden afgesloten met een kroonkurk van 29 mm of met een natuurlijke kurk of plastic draaidop en een aanhoudende interne druk van 6-12 bar bij 25 °C kunnen weerstaan.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het land Wales

5. **Verband met het afgebakende geografische gebied**

De unieke eigenschappen van „Traditional Welsh Perry” zijn te danken aan het sap van eerste persing van inheemse en niet-inheemse mostperenvariëteiten die in het afgebakende gebied worden geteeld. De perencider wordt geproduceerd door middel van een traditionele methode in het afgebakende gebied die voortkomt uit een reservoir aan kennis en ervaring die zijn ontwikkeld in Wales, zoals blijkt uit de huidige geografische spreiding van leden van de „Welsh Perry and Cider Society”. Het gebruik van afzonderlijke perenvariëteiten en combinaties daarvan beïnvloedt de smaak en het uiterlijk van de perencider. Daarom bestaat er een grote verscheidenheid aan producten hetgeen het unieke karakter van deze ambachtelijke drank vergroot. Het juiste niveau van smaak, aroma en uiterlijk wordt verkregen door een deskundige en vakkundige ambachtelijke opleiding.

De gronden en het klimaat in het afgebakende productiegebied zetten de faam van „Traditional Welsh Perry” kracht bij. Het karakter en het aroma van „Traditional Welsh Perry” variëren afhankelijk van de gebieden in Wales waar de mostperen geteeld worden en waar de perencider wordt geproduceerd.

Dankzij zijn bodem en klimaat zijn de laagvlakten van Wales zeer geschikt voor het telen van mostperen aangezien het mogelijk is hier locaties voor boomgaarden te kiezen waarmee vorstgevoelige plaatsen in de vroege lente tijdens de bloeitijd worden vermeden. Het Welshe klimaat kent ook overvloedige regenval, essentieel tijdens de bloeitijd en tijdens de herfst alvorens de oogst begint. Het Welshe klimaat is warm en zonnig genoeg op de juiste momenten om voldoende vruchtsuikers te kunnen produceren, en nat genoeg om tegemoet te komen aan de grote behoefte aan water van gevestigde mostperenbomen en in de behoeften van nieuw aangeplante bomen te voorzien. Het Welshe graafschap dat de grootste hoeveelheid peren voor „Traditional Welsh Perry” levert, is oostelijk Monmouthshire. De diepe alluviale gronden van rode zandsteen hebben uitstekende vochtvasthoudende eigenschappen terwijl zij uitstekende afwateringseigenschappen behouden tijdens perioden waarin er meer dan gemiddeld veel regen valt. Deze combinatie staat erom bekend een hogere kwaliteit fruit op te leveren, hetgeen men ook terugziet in de perencider. Er zijn mostperenbomen in Monmouthshire die wel driehonderd jaar oud zijn.

„Traditional Welsh Perry” wordt gemaakt door vergisting van sap van in Wales geteelde peren van inheemse en niet-inheemse variëteiten. Het karakter van „Traditional Welsh Perry” kan ook subtiele nuances vertonen afhankelijk van waar de perencider is vergist. Bij lagere temperaturen, die afhankelijk kunnen zijn van breedtegraad, microklimaat en hoogteligging, verloopt de vergisting langzamer aangezien natuurlijk voorkomende vluchtige aromatische verbindingen daar veel meer worden vastgehouden, hetgeen geacht wordt de smaak en het aroma van de perencider te verbeteren met als resultaat een opvallend licht of volfruitig perenaroma met een heldere, prikkelende smaak. De gebruikte perenvariëteiten kunnen de smaak en het uiterlijk van de perencider beïnvloeden. De kleur van „Traditional Welsh Perry” varieert van bijna kleurloos geel tot donkergoud.

„Traditional Welsh Perry" kan variëren van zeer droog tot zeer zoet. De toevoeging van fermenteerbare suikers zoals glucose, fructose en sucrose is alleen toegestaan bij de productie van op fles gegiste perencider om het tweede gistingsproces in gang te zetten. Bij alle andere „Traditional Welsh Perry's" wordt geen extra suiker toegevoegd aangezien de Welshe mostperen van zichzelf voldoende natuurlijke vruchtensuikers bevatten.

Het sap voor „Traditional Welsh Perry" bestaat uit 100 % perensap van de eerste persing uit een mengsel of een enkele variëteit, terwijl in andere delen van het VK een tweede persing kan voorkomen. Bovendien kunnen aan het sap in andere delen van het VK suikers worden toegevoegd, hetgeen vervolgens leidt tot vergisting en tot een hoger alcoholgehalte, om dan te worden verdund met water met als gevolg een meer homogeen product. Daarentegen zijn er geen twee partijen „Traditional Welsh Perry" ooit precies hetzelfde. Dit draagt bij aan het unieke en bijzondere karakter van dit ambachtelijke product.

„Traditional Welsh Perry" wordt geproduceerd dankzij een reservoir aan kennis en ervaring in heel Wales zoals blijkt uit de huidige geografische spreiding van leden van de „Welsh Perry and Cider Society". Voor de vervaardiging van „Traditional Welsh Perry" zijn specifieke traditionele vaardigheden vereist. Deze kennis en deskundigheid worden van de ene producent van „Traditional Welsh Perry" op de andere overgedragen. De timing van het oogsten van het fruit, het malen en verwerken kan cruciaal zijn aangezien sommige perenvariëteiten snel zacht worden en tijdens rijping autolyse ondergaan, en opslag van het fruit problematisch kan zijn. Deze timing wordt vooral beïnvloed door de fruitvariëteit. De perenciderbereider moet een grondige kennis hebben van de fruitvariëteiten die worden gebruikt en van de gedetailleerde chronologische volgorde van de oogst. Perencider wordt geproduceerd met één enkele variëteit of kan uit een mengsel van verschillende variëteiten worden geproduceerd. Het mengen van verschillende variëteiten vóór en na gisting vereist specifieke vaardigheden. Bovendien zijn specifieke vaardigheden nodig om vast te stellen of mostperen met een hoog tanninegehalte langere opslag van gefermenteerd sap vereisen om sedimentatie te laten plaatsvinden, of, indien het fruit aan oxidatie moet worden onderworpen middels inweken (het gemalen pulp laten staan voordat het wordt geperst), het geschikte gereedschap beschikbaar is. De „Welsh Perry and Cider Society" moedigt de verspreiding van kennis, deskundigheid en knowhow onder de leden aan.

Historisch gezien was het maken van „Traditional Welsh Perry" deel van het werk op de boerderij maar perencider was meer een verfijnde drank die grotendeels was voorbehouden aan de herenboer en zijn familie, en dus niet voor landarbeiders bestemd was. De productie van perencider op boerderijen nam af in de 19e eeuw toen de productie van cider op boerderijen terugliep en er ciderfabrieken ontstonden. Het maken van perencider leende zich niet voor fabrieksproductiemethoden aangezien veel van de fabrieksmethoden, zoals het in waterbassins laten drijven van het fruit, niet voor peren kon worden gebruikt omdat peren in water zinken en op een andere wijze behandeld moeten worden. Zo stierf de traditie van perencider maken vrijwel uit maar veel mostperenbomen overleefden deze ontwikkeling. Een langzame heropleving kwam op gang in 2001 toen de „Welsh Perry and Cider Society" werd opgericht en nu is er een hernieuwde belangstelling voor het maken van „Traditional Welsh Perry" in heel Wales met ongeveer twintig producenten van perencider. In delen van Wales waar het klimaat en de geografische factoren niet geschikt zijn voor het telen van mostperen, kopen de producenten fruit van Welshe telers in de gebieden van Wales die gunstiger zijn voor de teelt van mostperen. Het genootschap organiseert nu een jaarlijks Welsh Perry-kampioenschap.

„Traditional Welsh Perry" is een gevestigd product aan het worden dat alom erkend wordt door de voedingsindustrie, zowel in het VK als wereldwijd. Als kwaliteitsproduct wordt het door vele topchefs en gastronomen gebruikt en verschijnt het regelmatig als ingrediënt op hun menu's. In 2008 won „Traditional Welsh Perry" de True Taste of Wales in de categorie „Alcoholische dranken" en in 2012 de „Laurence Riley"-beker voor de beste perencider in de „Bath and West Show".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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