Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 29/17)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

N.º CE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominação/ções**

«Traditional Welsh Perry»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

«Traditional Welsh Perry» (em galês «Perai Cymreig Traddodiadol») designa o sumo obtido a partir da primeira prensagem de peras para perada de quaisquer variedades de pera autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales utilizando um método tradicional de produção. A «Traditional Welsh Perry» é obtida a partir do sumo da primeira prensagem de peras para perada de uma única variedade ou de uma mistura de diferentes variedades. A «Traditional Welsh Perry» é elaborada exclusivamente a partir de 100 % de sumo puro de pera para perada.

A cor da «Traditional Welsh Perry» varia entre o amarelo-pálido e o dourado escuro, tendo aspeto límpido ou turvo, com um distinto sabor frutado ligeiro ou pronunciado a pera, equilibrado com uma doçura natural, devido ao teor de sorbitol das peras para perada utilizadas, e uma acidez cítrica e um delicado aroma frutado. O sabor é complementado pelo «encorpamento» conferido pelos taninos e pode ter um travo final bem definido seco ou preponderantemente adocicado. O seu título alcoométrico volúmico (TAV) situa-se entre 3,00 % e 8,49 %.

São produzidas três formas de «Traditional Welsh Perry»: não espumante, acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa, conforme seguidamente descrito.

Não espumante: trata-se de perada sem gaseificação acima da pressão atmosférica. Armazenada num recipiente estanque ao ar, a pressão parcial do dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100 kPa) e, dentro de um recipiente mais poroso, como um barril de madeira, a pressão parcial será substancialmente inferior a 1 bar. A perada servida direta ou indiretamente a partir destes tipos de recipiente será não espumante (não espumosa), sem efervescência percetível mas com eventual formação de algumas bolhas caso a temperatura da perada suba em relação à temperatura de armazenamento — uma vez que a solubilidade do CO_2 diminui com a subida de temperatura.

Acondicionada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da perada antes da conclusão da fermentação primária. A perada é engarrafada com uma densidade relativa (DR) decidida pelo produtor com vista a obter o nível pretendido de gaseificação e de doçura. Quanto maior for a gaseificação obtida, menor será a doçura residual. No que respeita à perada sujeita a «keeving» (remoção dos nutrientes do sumo através da complexação com pectina), a gaseificação é obtida através da redução do número de células de levedura e da remoção de nutrientes da levedura que impedem a conclusão da fermentação até à secura. A pressão de CO_2 obtida na perada acondicionada em garrafa situar-se-á no intervalo compreendido entre 1,5 a 3,0 bar (150 a 300 kPa) nos 0 °C e uma vez que contém sedimentos de levedura, pode ter um aspeto turvo se não for cuidadosamente aberta e vertida. Tem um paladar seco, a menos que seja sujeita a «keeving». Apenas a «Traditional Welsh Perry» acondicionada em garrafa pode ser objeto do processo de «keeving». O produtor pode calcular o nível de gaseificação obtida a partir da diferença entre a densidade relativa (Δ DR) antes do engarrafamento e a existente aquando da conclusão do processo de acondicionamento em garrafa.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Apesar de o título alcoométrico da «Traditional Welsh Perry» acondicionada em garrafa se situar num intervalo idêntico ao da perada não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a perada acondicionada em garrafa tenderá a situar-se, em média, nomeadamente se submetida ao processo de «keeving», no valor inferior deste intervalo (3,0 a 5,5 % de TAV), uma vez que o processo de «keeving» conduz a uma fermentação incompleta dos açúcares da fruta.

Fermentada em garrafa: é introduzida uma gaseificação natural através do engarrafamento da perada aquando da conclusão da fermentação primária e da indução de uma segunda fermentação através da adição de açúcares fermentáveis e de levedura. A perada fermentada em garrafa tem maior gaseificação do que a acondicionada em garrafa e tem um aspeto translúcido após o *dégorgement*. Tem um paladar seco, uma vez que todos os açúcares são fermentados durante a segunda fermentação e não é permitida mistura após o *dégorgement*. A pressão de CO_2 obtida na perada fermentada em garrafa situa-se no intervalo compreendido entre 4,0 e 6,0 bar (400 a 600 kPa) nos 0 °C. O produtor pode prever o nível de gaseificação a partir da quantidade de açúcar fermentável adicionado e calculá-lo partir da Δ DR obtida das medições efetuadas após a adição e da DR aquando da conclusão do processo de fermentação em garrafa.

Embora o título alcoométrico da perada fermentada em garrafa se situe num intervalo idêntico ao da «Traditional Welsh Perry» não espumante (de 3,00 % até um máximo de 8,49 % de TAV), a perada fermentada em garrafa terá tendência, em média, a situar-se no valor superior deste intervalo, devido à segunda fermentação até à secura (5,5 % a 8,49 % de TAV).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

As matérias-primas utilizadas para a produção da «Traditional Welsh Perry» são as seguintes:

— Sumo obtido a partir da primeira prensagem de peras para perada de quaisquer variedades autóctones e não autóctones de peras cultivadas no País de Gales.

— Aditivos autorizados:

  — Leveduras cultivadas, como *saccharomyces bayanus* e *saccharomyces cerevisiae*

  — O sulfito, na forma de metabissulfito de sódio ou de potássio, nem sempre é necessário, mas é admissível a fim de salvaguardar as normas microbiológicas. Se um produtor decidir acrescentar sulfito, este não deve exceder 200 mg/l e a sua inclusão deve constar do rótulo conforme exigido por lei.

  — Um sal (cloreto de cálcio) e uma enzima (pectina-esterase), caso seja utilizado o método de «keeving» para reduzir o seu teor de levedura e de nutrientes de levedura.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As seguintes fases de produção devem ter lugar na área geográfica:

— origem das peras

— prensagem/produção do sumo das peras

— produção da perada

— fermentação

— engarrafamento e embarrilagem

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

Perada não espumante

O engarrafamento e a embarrilagem constituem o processo de embalagem final da perada não espumante.

Todas as operações de engarrafamento e de embarrilagem da «Traditional Welsh Perry» devem ter lugar na área geográfica. A perada é um produto «vivo» não pasteurizado e para manter a qualidade, a rastreabilidade, o controlo da temperatura e evitar qualquer contaminação, o transporte nesta fase deve ser limitado ao mínimo necessário, o que exclui a possibilidade de transporte a granel generalizado antes da sua embalagem final.

Espumante: perada acondicionada em garrafa e fermentada em garrafa

A perada espumante é produzida em garrafas. A espuma resulta do dióxido de carbono dissolvido, que só pode ser introduzido de forma natural (através da fermentação da levedura dentro da garrafa selada) e não por meio de gaseificação artificial.

No que respeita à perada acondicionada em garrafa: (conclusão da fermentação primária dentro da garrafa)

Quer seja ou não utilizado o processo de «keeving», a perada é engarrafada de acordo com a densidade exigida para a obtenção do acondicionamento e doçura necessários na garrafa.

No que respeita à perada fermentada em garrafa: (fermentação secundária dentro da garrafa). A fermentação em garrafa aplica-se ao processo de fermentação secundária da perada não espumante dentro de uma garrafa selada.

A perada utilizada para estes processos é produzida exatamente com as mesmas especificações que as da perada não espumante antes do engarrafamento. As garrafas devem ser resistentes, de fundo côncavo e poder ser seladas com uma cápsula de 29 mm, uma rolha de cortiça natural ou uma rolha de plástico com uma armação de arame, e ser capazes de suportar uma pressão interna constante de 6 a 12 bar a 25 °C.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

País de Gales

5. **Relação com a área geográfica**

As características individuais e exclusivas da «Traditional Welsh Perry» assentam no facto de resultar do sumo obtido da primeira prensagem de peras para perada de variedades autóctones e não autóctones cultivadas na área identificada. A perada é produzida na área identificada através de um método tradicional com base numa especialização que se desenvolveu por todo o País de Gales, como o demonstra a atual distribuição geográfica dos membros da Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales. As variedades individuais de peras e as respetivas combinações utilizadas influenciam o sabor e o aspeto da perada. Por conseguinte, existe uma grande variedade de produtos que contribuem para a característica individual e singular desta bebida artesanal. Os níveis corretos de sabor, paladar e aspeto são obtidos a partir de conhecimentos específicos e formação especializada de produção artesanal.

O solo e o clima da área identificada estão subjacentes à reputação da «Traditional Welsh Perry». O caráter e o sabor da «Traditional Welsh Perry» diferem em função das zonas do País de Gales onde as peras para perada são cultivadas e do local onde a perada é produzida.

Devido às suas características edafoclimáticas, as zonas planas do País de Gales são particularmente adequadas para o cultivo de peras para perada, dado permitirem a seleção de locais de pomar que evitam a formação de bolsas de gelo no início da primavera, durante o período de floração. O clima do País de Gales caracteriza-se igualmente por uma pluviosidade abundante, que é fundamental tanto durante o período de floração como durante o outono, antes da colheita. O clima do País de Gales é suficientemente quente e soalheiro nas alturas adequadas para produzir níveis de açúcares de fruta satisfatórios, bem como suficientemente húmido para satisfazer a elevada necessidade de água das pereiras adultas destinadas à produção de perada e suprir as necessidades de pereiras recém-plantadas. A divisão administrativa do País de Gales que fornece a maior parte das peras destinadas à «Traditional Welsh Perry» é Monmouthshire oriental. Os solos profundos e aluviais de grés vermelho têm propriedades excelentes de retenção da humidade e mantêm simultaneamente uma excelente capacidade de drenagem em períodos de precipitação acima da média. Acredita-se que esta combinação confere à fruta uma qualidade superior, o que se reflete na perada. Em Monmouthshire existem pereiras destinadas à produção de perada com idades até 300 anos.

A «Traditional Welsh Perry» é produzida a partir da fermentação do sumo peras de variedades autóctones e não autóctones cultivadas no País de Gales. O caráter da «Traditional Welsh Perry» também pode variar subtilmente, consoante o local onde a perada é fermentada. A temperaturas mais baixas, o que poderá depender da latitude, do microclima e da altitude, a fermentação processa-se mais lentamente, uma vez que existe uma retenção de compostos aromáticos voláteis naturais muito maior, fator que se considera contribuir para intensificar o sabor e o aroma da perada, de que resulta um distinto sabor frutado ligeiro ou pronunciado a pera, com um paladar puro e bem definido. A variedade ou as variedades de peras para perada utilizadas podem influenciar o sabor e o aspeto da perada. A cor da «Traditional Welsh Perry» varia entre o amarelo-pálido quase incolor e o dourado escuro.

A «Traditional Welsh Perry» pode ser de extremamente seca a muito doce. A adição de açúcares fermentáveis como a glucose, a frutose e a sacarose, só é permitida na produção de perada fermentada em garrafa, para iniciar o processo de fermentação secundária. Nas restantes «Traditional Welsh Perrys» não é adicionado qualquer açúcar suplementar, uma vez que as próprias peras para perada do País de Gales já contêm açúcares naturais de fruta suficientes.

O sumo da «Traditional Welsh Perry» é constituído por 100 % de sumo obtido a partir da primeira prensagem de peras de uma única variedade ou de uma mistura de variedades, ao passo que noutras partes do Reino Unido é possível haver uma segunda prensagem. Além disso, noutras partes do Reino Unido, o sumo pode ser objeto de chaptalização (adição de açúcar), o que dá origem à subsequente fermentação com um teor de álcool mais elevado, e posteriormente diluído com água, resultando num produto mais homogéneo. Se comparados, nunca existem dois lotes de «Traditional Welsh Perry» exatamente iguais, o que contribui para a característica singular deste produto artesanal.

A «Traditional Welsh Perry» é produzida através de um método especializado em todo o País de Gales, como o demonstra a atual distribuição geográfica dos membros da Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales. A produção da «Traditional Welsh Perry» requer aptidões tradicionais de produção específicas. Estes conhecimentos e competências especializados são passados de um produtor de «Traditional Welsh Perry» para outro. O calendário da colheita do fruto, da trituração e da transformação pode ser crucial, uma vez que algumas variedades de peras amolecem e entram rapidamente em processo de autólise ao amadurecerem e o armazenamento do fruto pode revelar-se problemático. O que mais influencia este calendário é a variedade da pera. O produtor tem de conhecer profundamente as variedades de pera utilizadas e a calendarização minuciosa da colheita. A perada pode ser produzida utilizando uma única variedade ou uma combinação de diferentes variedades de peras para perada. A lotação de diferentes variedades antes e após a fermentação exige aptidões específicas. Além disso, são necessárias aptidões específicas para determinar se as peradas com elevado teor de taninos necessitam de armazenagem prolongada do mosto fermentado a fim de permitir a precipitação, ou se, por outro lado, o fruto deve ser submetido a oxidação por maceração (permitir que a polpa triturada repouse antes da prensagem), se existir equipamento adequado para o efeito. A Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales incentiva a divulgação dos conhecimentos, competências e saber-fazer entre os seus membros.

Historicamente, a «Traditional Welsh Perry» começou por ser uma atividade de produção em explorações agrícolas, mas a perada era uma bebida mais requintada, essencialmente reservada ao dono da exploração agrícola e à sua família, e não uma bebida destinada aos trabalhadores agrícolas. A produção de perada em explorações agrícolas diminuiu no século XIX, quando a produção sidra em explorações agrícolas decresceu e as fábricas de sidra evoluíram. A produção de perada não se prestou a métodos de produção fabris em virtude de muitos desses métodos, como a flutuação do fruto em vias de água, não poderem ser utilizados para peras, já que estas se afundam na água e exigem um manuseamento diferente. Consequentemente, a tradição de produção de perada extinguiu-se amplamente, mas muitas das pereiras utilizadas para a produção de perada subsistiram. Em 2001 verificou-se um renascimento lento quando a Sociedade de Perada e Sidra do País de Gales foi constituída e atualmente regista-se um ressurgimento do interesse na produção da «Traditional Welsh Perry» por todo o País de Gales, com cerca de 20 produtores de perada nesta região. Nas partes do País de Gales onde os fatores climáticos e geográficos não se adequam ao cultivo de peras para perada, os produtores compram os frutos aos fruticultores das regiões mais favoráveis ao cultivo de peras para perada do País de Gales. Atualmente, a referida sociedade organiza anualmente um concurso anual de Perada do País de Gales.

A «Traditional Welsh Perry» está a conquistar um lugar de destaque e a tornar-se amplamente reconhecida pela indústria alimentar, tanto no Reino Unido como a nível mundial. Tratando-se de um produto de qualidade, é utilizada por grandes cozinheiros e gastrónomos e é regularmente evocada nas suas listas de preparações culinárias. Em 2008, a «Traditional Welsh Perry» ganhou o prémio de Verdadeiro Sabor de Gales (True Taste of Wales) na categoria de «Bebidas Alcoólicas» e em 2012 conquistou a Taça Laurence Riley da feira de agricultura Bath and West Show pela melhor perada da feira.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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