Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 29/17)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„TRADITIONAL WELSH PERRY"

Nr. CE: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea**

„Traditional Welsh Perry"

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Traditional Welsh Perry" (în galeză „Perai Cymreig Traddodiadol") este denumirea atribuită sucului de primă presă din pere pentru cidru, obținut din orice soiuri de pere indigene și alogene cultivate în Țara Galilor printr-o metodă de producție tradițională. „Traditional Welsh Perry" este produs din sucul de primă presă obținut din pere pentru cidru fie dintr-un singur soi, fie dintr-un amestec de soiuri diferite. „Traditional Welsh Perry" conține doar suc de pere pentru cidru pur, în proporție de 100 %.

Culoarea cidrului „Traditional Welsh Perry" variază de la galben pal la auriu închis și este limpede sau tulbure, cu o aromă proeminentă lejeră sau foarte fructată de pere, echilibrată cu dulceață naturală, datorită conținutului de sorbitol al perelor pentru cidru utilizate, având și o aciditate citrică și o aromă de fructe delicată. Aroma este completată de „corpul" datorat prezenței de taninuri și poate avea un caracter revigorant sec sau predominant dulce. Cidrul are o tărie alcoolică în volume de 3,00-8,49 %.

Sunt produse trei tipuri de cidru „Traditional Welsh Perry" – nespumos, condiționat la sticlă și fermentat în sticlă, conform descrierii.

Nespumos: cidru de pere fără carbonatare peste presiunea atmosferică. Dacă produsul este stocat într-un recipient etanș, presiunea parțială a dioxidului de carbon (CO_2) va fi mai mică de 1 bar (100 kPa), iar într-un recipient mai poros, cum ar fi un butoi de lemn, presiunea parțială va fi substanțial mai mică de 1 bar. Cidrul de pere servit direct sau indirect din aceste tipuri de recipiente va fi nespumos (plat), cu nicio efervescență perceptibilă, dar cu posibila formare a unor bule de aer în cazul în care temperatura cidrului crește față de temperatura sa de depozitare – întrucât solubilitatea CO_2 scade pe măsură ce crește temperatura.

Condiționat la sticlă: carbonatarea naturală este introdusă prin îmbutelierea cidrului de pere înainte de încheierea fermentării primare. Cidrul de pere este îmbuteliat la o greutate specifică (GS) decisă de către producător, pentru a se obține nivelul dorit de carbonatare și dulceață. Cu cât este mai carbonatat, cu atât rămâne mai puțin gust dulce rezidual. În cazul cidrului de pere îndulcit natural, nivelul dorit de carbonatare se obține prin reducerea numărului de celule de drojdie și prin sărăcirea drojdiei de nutrienți, astfel încât fermentarea să nu se poată finaliza cu obținerea unui cidru sec. Presiunea CO_2 realizată în cidrul de pere condiționat la sticlă variază între 1,5 și 3,0 bari (150-300 kPa) la 0 °C și, deoarece conține sedimente de drojdie, cidrul poate părea tulbure dacă sticla nu este deschisă și înclinată cu atenție pentru turnare. Cidrul de pere este sec la degustare, cu excepția cazului în care este „îndulcit natural". Numai cidrul de pere „Traditional Welsh Perry" condiționat la sticlă poate fi „îndulcit natural". Producătorul poate calcula nivelul de carbonatare obținut din diferența dintre greutatea specifică (Δ GS) înainte de îmbuteliere și cea de la finalizarea procesului de condiționare la sticlă.

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

Cu toate că tăria alcoolică a cidrului de pere „Traditional Welsh Perry” condiționat la sticlă s-ar situa într-un interval similar cu cea a cidrului de pere nespumos (tărie alcoolică în volume între 3,00 % și maximum 8,49 %), în medie, cidrul de pere condiționat la sticlă, în special în cazul în care este „îndulcit natural”, ar tinde să se plaseze la limita inferioară a acestui interval (tărie alcoolică în volume de 3,0-5,5 %), întrucât îndulcirea naturală determină o fermentare incompletă a zaharurilor din fructe.

Fermentat în sticlă: carbonatarea naturală se introduce prin îmbutelierea cidrului de pere la finalizarea fermentării primare și prin inducerea unei a doua fermentări prin adaos de zahăr fermentabil și drojdie. Cidrul de pere fermentat în sticlă are o carbonatare mai mare decât cel condiționat la sticlă și are un aspect clar după degorjare. Cidrul de pere este sec la degustare, întrucât tot zahărul fermentează pe parcursul fermentării secundare, iar dozarea post-degorjare nu este permisă. Presiunea CO_2 din cidrul de pere fermentat în sticlă se va situa în intervalul de 4,0-6,0 bari (400-600 kPa) la 0 °C. Producătorul poate estima nivelul de carbonatare în funcție de cantitatea de zahăr fermentabil adăugată și poate calcula acest lucru din măsurătorile Δ GS efectuate după adăugarea zahărului și la finalizarea procesului de fermentare în sticlă.

Cu toate că tăria alcoolică a cidrului de pere fermentat în sticlă s-ar situa într-un interval similar celui al cidrului de pere „Traditional Welsh Perry” nespumos (tărie alcoolică în volume între 3,00 % și maximum 8,49 %), în medie, cidrul de pere fermentat în sticlă va tinde să se situeze la limita superioară a acestui interval, datorită celei de a doua fermentări până la obținerea unui cidru de pere sec (tărie alcoolică în volume de 5,5-8,49 %).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materiile prime pentru producerea de „Traditional Welsh Perry” sunt:

— suc de primă presă obținut din pere pentru cidru din orice soiuri de pere indigene și alogene cultivate în Țara Galilor;

— aditivi autorizați:

  — drojdii de cultură, cum ar fi *S.bayanus, S. cerevisiae*;

  — sulfitul sub formă de metabisulfit de sodiu sau potasiu nu este întotdeauna necesar, dar este permisă utilizarea acestuia pentru respectarea standardelor microbiologice. În cazul în care producătorii aleg să adauge sulfit, cantitatea nu ar trebui să depășească 200 mg/litru, iar includerea acestuia trebuie identificată pe etichetă conform legislației în vigoare;

  — sarea de clorură de calciu și enzima pectinesterază, atunci când se utilizează metoda „îndulcirii naturale”, pentru a se reduce conținutul de drojdie și nutrienți din drojdie.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt următoarele:

— aprovizionarea cu pere;

— presarea/stoarcerea perelor;

— producerea cidrului de pere;

— fermentarea;

— îmbutelierea în sticle și butoaie.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Cidrul de pere nespumos

Îmbutelierea în sticle și butoaie reprezintă procesele de ambalare finale aplicate cidrului de pere nespumos.

Toate activitățile de îmbuteliere în sticle și butoaie a produsului „Traditional Welsh Perry” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată; cidrul de pere este un produs nepasteurizat „viu”, iar pentru a se menține calitatea, trasabilitatea și controlul temperaturii, precum și pentru evitarea oricărei contaminări, transportul în această etapă ar trebui să fie menținut la un nivel minim, ceea ce împiedică transportul în vrac pe scară largă înainte de ambalarea finală.

Cidrul de pere spumos: cidru de pere condiționat la sticlă și cidru de pere fermentat în sticlă

Cidrul de pere spumos este produs în sticle. Caracterul spumos se datorează dioxidului de carbon dizolvat, care poate fi introdus numai în mod natural (prin fermentarea drojdiei în interiorul sticlei sigilate) și nu prin carbonatare artificială.

În cazul cidrului de pere condiționat la sticlă (finalizarea fermentării primare în sticlă)

Indiferent dacă este îndulcit natural sau nu, cidrul de pere este îmbuteliat la greutatea specifică necesară pentru a se obține condiționarea și dulceața necesare în sticlă.

În cazul cidrului de pere fermentat în sticlă (fermentare secundară în sticlă) Fermentarea în sticlă se aplică procesului de fermentare secundară a cidrului de pere nespumos într-o sticlă sigilată.

Cidrul de pere folosit pentru aceste procese este produs în exact aceleași condiții ca cidrul de pere nespumos înainte de îmbuteliere. Sticlele trebuie să fie de mare rezistență, prevăzute cu adâncitură, să poată fi sigilate fie cu un capac tip coroană de 29 mm, fie cu un dop de plută sau din material plastic, cu un sistem de închidere de tip colivie de sârmă, și să fie capabile să reziste la o presiune internă susținută de 6-12 bari la 25 °C.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Țara Galilor

5. **Legătura cu aria geografică**

„Traditional Welsh Perry” are caracteristici individuale unice, întrucât este sucul de primă presă obținut din pere pentru cidru din soiuri indigene și alogene cultivate în aria delimitată. Cidrul de pere este produs printr-o metodă tradițională în aria delimitată, dintr-o bază de competențe care s-a dezvoltat în Țara Galilor, fapt demonstrat de răspândirea geografică actuală a membrilor *Welsh Perry and Cider Society* (Societatea cidrului de mere și de pere din Țara Galilor). Soiurile individuale de pere și combinațiile utilizate influențează aroma și aspectul cidrului de pere. Prin urmare, există o mare varietate de produse care contribuie la caracteristica individuală unică a acestei băuturi artizanale. Nivelul corect de gust, aroma și aspectul sunt rezultatul formării artizanale experte și calificate.

Solul și clima ariei delimitate stau la baza renumelui produsului „Traditional Welsh Perry”. Caracterul și aroma cidrului de pere „Traditional Welsh Perry” variază în funcție de zonele din Țara Galilor în care sunt cultivate perele pentru cidru și unde este produs cidrul de pere.

Prin natura solului și a climei, zonele de câmpie din Țara Galilor sunt cât se poate de propice pentru cultivarea perelor pentru cidru, deoarece livezile pot fi selectate pentru a se evita găurile de ger la începutul primăverii, în perioada de înflorire. Clima din Țara Galilor este caracterizată, de asemenea, de precipitații abundente, esențiale deopotrivă în perioada de înflorire și toamna, înainte de recoltare. Clima din Țara Galilor este caldă și suficient de însorită în momentele potrivite pentru a produce niveluri suficiente de zaharuri în fructe, dar este, de asemenea, suficient de umedă pentru a satisface cerințele ridicate de apă ale perilor prinși și pentru a satisface cerințele pomilor nou plantați. Comitatul galez care furnizează majoritatea perelor pentru „Traditional Welsh Perry” este Monmouthshire, din est. Solurile aluvionare adânci, de gresie roșie, au excelente proprietăți de reținere a umidității, menținând totodată proprietăți excelente de drenaj în perioade cu precipitații peste medie. Se știe că această combinație determină producerea de fructe de o calitate superioară, calitate transferată și cidrului de pere. În Monmouthshire există peri producători de pere pentru cidru vechi de până la 300 de ani.

„Traditional Welsh Perry” se obține prin fermentarea sucului perelor cultivate în Țara Galilor din soiuri indigene și alogene. Caracterul „Traditional Welsh Perry” poate avea, de asemenea, nuanțe subtile, în funcție de locul unde este fermentat cidrul de pere. La temperaturi mai scăzute, care pot depinde de latitudine, microclimat și altitudine, fermentarea este mai lentă, deoarece există o retenție mult mai mare a compușilor aromatici volatili care apar în mod natural, proces considerat a îmbunătăți gustul și aroma cidrului de pere. Rezultă, astfel, o aromă proeminentă ușoară sau foarte fructată de pere, cu un gust curat și revigorant. Soiul sau soiurile de pere pentru cidru utilizate pot influența aroma și aspectul cidrului de pere. Culoarea „Traditional Welsh Perry” poate varia de la galben pal, aproape incolor, până la auriu închis.

Cidrul de pere „Traditional Welsh Perry” poate varia de la extrem de sec la foarte dulce. Adaosul de zaharuri fermentabile, cum ar fi glucoza, fructoza și zaharoza, este permis numai în cazul producției de cidru de pere fermentat în sticlă, pentru începerea procesului de fermentare secundară. În cazul celorlalte tipuri de „Traditional Welsh Perry” nu se adaugă zahăr suplimentar, deoarece există suficiente zaharuri naturale din fructe în perele pentru cidru galeze.

Sucul utilizat pentru „Traditional Welsh Perry” este un suc de pere de primă presă cu puritate de 100 %, obținut fie dintr-un amestec de soiuri, fie dintr-un singur soi, în timp ce în alte zone ale Regatului Unit poate fi realizată o a doua presare. În plus, în alte zone ale Regatului Unit, sucul poate fi șaptalizat (cu adaos de zahăr), ceea ce duce la fermentarea ulterioară și la un conținut de alcool mai ridicat; ulterior, sucul se diluează cu apă, rezultatul fiind un produs mai omogen. Dacă se compară, nu se vor găsi două loturi de „Traditional Welsh Perry” care să fie întotdeauna identice, ceea ce contribuie la caracteristica individuală unică a acestui produs artizanal.

Producția de „Traditional Welsh Perry” este rodul unei baze de competențe răspândite în toată Țara Galilor, iar acest lucru este demonstrat de răspândirea geografică actuală a membrilor *Welsh Perry and Cider Society*. Sunt necesare competențe de producție tradiționale specifice pentru a obține „Traditional Welsh Perry”. Aceste cunoștințe și competențe sunt transmise de la un producător de „Traditional Welsh Perry” la altul. Perioada de recoltare a fructelor, de măcinare și de prelucrare poate fi esențială, întrucât unele soiuri de pere se înmoaie și sunt autolizate rapid la coacere, iar depozitarea fructelor poate fi problematică. Soiul are cea mai mare influență asupra acestor perioade. Producătorul de cidru de pere trebuie să cunoască foarte bine soiurile de fructe utilizate, precum și cronologia detaliată a recoltei. Se poate produce cidru de pere din soiuri individuale sau dintr-un amestec de soiuri diferite. Amestecarea diferitelor soiuri înainte și după procesul de fermentare necesită competențe specifice. În plus, sunt necesare competențe specifice pentru a se stabili dacă cidrul de pere cu un conținut ridicat de tanin impune depozitarea îndelungată a sucului fermentat pentru a permite precipitarea sau dacă fructele trebuie să fie supuse oxidării prin macerare (permițând ca pulpa măcinată să stea înainte de presare) în cazul în care echipamentul adecvat este disponibil. *Welsh Perry and Cider Society* încurajează diseminarea expertizei și a cunoștințelor în rândul membrilor săi.

Din punct de vedere istoric, producerea de cidru de pere „Traditional Welsh Perry” datează din perioada în care aceasta era o activitate realizată în fermele agricole, dar cidrul de pere era o băutură mai rafinată rezervată în mare măsură fermierilor gentilomi și familiilor acestora, nefiind o băutură destinată muncitorilor agricoli. Producția de cidru de pere în ferme a înregistrat un declin în secolul al XIX-lea, când producția de cidru de pere în ferme a scăzut, iar fabricile de cidru au evoluat. Producția de cidru de pere nu s-a pretat la metodele de producție de fabrică, întrucât multe dintre metodele de fabrică, cum ar fi plutirea fructului în canalele cu apă, nu au putut fi folosite pentru pere, deoarece perele se scufundă în apă și trebuie tratate diferit. Prin urmare, tradiția producerii de cidru de pere s-a stins în mare parte, dar mulți dintre perii de cidru au supraviețuit. O renaștere lentă s-a înregistrat în 2001, când s-a format *Welsh Perry and Cider Society*, iar în prezent a renăscut interesul pentru producerea de „Traditional Welsh Perry” în toată Țara Galilor, existând aproximativ 20 de producători de cidru de pere în Țara Galilor. În unele zone din Țara Galilor în care clima și factorii geografici nu sunt propice pentru cultivarea perelor pentru cidru, producătorii achiziționează fructele de la cultivatorii galezi din în zonele Țării Galilor mai propice pentru cultivarea perelor pentru cidru. Societatea organizează în prezent un campionat anual al cidrului de pere galez.

„Traditional Welsh Perry” devine consacrat și recunoscut pe scară largă în industria alimentară, atât în Regatul Unit, cât și în întreaga lume. Este un produs de calitate, utilizat de mulți gastronomi și bucătari-șefi renumiți și figurează periodic în meniurile acestora, ca ingredient specific. În 2008, „Traditional Welsh Perry” a câștigat la categoria „Băuturi alcoolice” premiul *True Taste of Wales*, iar în 2012 a câștigat „Laurence Riley Cup” din cadrul *Bath and West Show* pentru cel mai bun cidru de pere aflat în competiție.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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