Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 29/17)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

ES č.: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Traditional Welsh Perry“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Traditional Welsh Perry“ (po walesky „Perai Cymreig Traddodiadol“) je názov, ktorým sa označuje šťava z prvého lisovania hrušiek perry z akýchkoľvek pôvodných a nepôvodných odrôd hrušky pestovaných vo Walese podľa tradičného spôsobu výroby. „Traditional Welsh Perry“ sa vyrába zo šťavy z prvého lisovania buď z hrušiek perry jednej odrody, alebo zo zmesi rôznych odrôd. „Traditional Welsh Perry“ sa vyrába iba zo 100 % čistej šťavy z hrušiek perry.

„Traditional Welsh Perry“ môže mať svetložltú až tmavozlatú farbu, je číry alebo zakalený a má výraznú jemne ovocnú alebo plnú ovocnú hruškovú chuť, ktorú vyvažuje prirodzená sladkosť vďaka obsahu sorbitolu v používaných hruškách perry, citrusovú kyslosť a jemnú ovocnú vôňu. Chuť dotvára „plnosť“, ktorú dodávajú taníny, a môže mať svieži suchý alebo prevažne sladký odtieň. Nápoj má objemový obsah alkoholu medzi 3,00 až 8,49 %.

Vyrábajú sa tri nižšie opísané typy nápoja „Traditional Welsh Perry“ – neperlivý, dokvasený vo fľaši a kvasený vo fľaši.

Neperlivý: ide o nápoj perry bez sýtenia oxidom uhličitým pod tlakom vyšším ako atmosférický tlak. Parciálny tlak oxidu uhličitého (CO_2) je pri uskladnení vo vzduchotesnej nádobe nižší ako 1 bar (100 kPa) a pri uskladnení v priepustnejšej nádobe, napríklad v drevenom sude, je parciálny tlak výrazne nižší ako 1 bar. Nápoj perry podávaný priamo alebo nepriamo z týchto druhov nádob je neperlivý (bez bubliniek) bez známok šumivosti, ale môže sa v ňom tvoriť určité množstvo bubliniek, ak sa jeho teplota zvýši v porovnaní s teplotou skladovania, pretože rozpustnosť CO_2 sa pri zvyšovaní teploty znižuje.

Dokvasený vo fľaši: v nápoji perry dochádza k prirodzenému sýteniu oxidom uhličitým, pretože sa fľaškuje pred ukončením primárneho kvasenia. Nápoj perry sa fľaškuje pri relatívnej hustote (SG), ktorú určí výrobca tak, aby sa dosiahla požadovaná úroveň sýtenia oxidom uhličitým a sladkosti. Čím vyššie nasýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne, tým menej zvyškového cukru ostane. Pri nápoji perry vyrábanom metódou „keeving“ sa požadované nasýtenie oxidom uhličitým dosiahne znížením počtu buniek kvasiniek a obmedzením množstva živín pre kvasinky, čím sa zabráni vykvaseniu do suchej polohy nápoja. Tlak CO_2 dosiahnutý v nápoji perry dokvasenom vo fľaši má hodnotu od 1,5 do 3,0 barov (150 – 300 kPa) pri teplote 0 °C a vzhľadom na obsah kvasinkovej usadeniny môže byť nápoj zakalený, ak sa neotvorí a nenalieva opatrne. Je suchý, pokiaľ nie je vyrobený metódou „keeving“. Možnosť výroby metódou „keeving“ existuje iba pri nápoji „Traditional Welsh Perry“ dokvasenom vo fľaši. Výrobca môže vypočítať dosiahnutú mieru nasýtenia oxidom uhličitým z rozdielu relatívnej hustoty (Δ SG) pred fľaškovaním a relatívnej hustoty po skončení procesu dokvasenia vo fľaši.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aj keď má nápoj „Traditional Welsh Perry“ dokvasený vo fľaši podobný obsah alkoholu ako neperlivý nápoj perry (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), nápoj perry dokvasený vo fľaši, najmä ak je vyrobený metódou „keeving“, má v priemere nižší obsah alkoholu (3,0 – 5,5 obj. %), pretože v dôsledku metódy „keeving“ sa neukončí kvasenie ovocných cukrov.

Kvasený vo fľaši: prirodzené sýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne tak, že sa nápoj perry nafľaškuje po skončení primárneho kvasenia a vyvolá sa druhé kvasenie pridaním kvasného cukru a kvasiniek. Nápoj perry kvasený vo fľaši má vyššie nasýtenie oxidom uhličitým ako nápoj dokvasený vo fľaši a po odkalení má číry vzhľad. Je suchý, pretože všetky cukry sa skvasili počas sekundárneho kvasenia a po odkalení nie je povolené pridávať cukor. Tlak CO_2 dosiahnutý pri nápoji perry kvasenom vo fľaši sa pohybuje od 4,0 do 6,0 barov (400 – 600 kPa) pri teplote 0 °C. Výrobca môže vopred odhadnúť mieru nasýtenia oxidom uhličitým z pridaného množstva kvasného cukru a môže ju vypočítať z hodnoty relatívnej hustoty (Δ SG) nameranej po pridaní cukru a z hodnoty relatívnej hustoty nameranej po skončení procesu kvasenia vo fľaši.

Aj keď má nápoj perry kvasený vo fľaši podobný obsah alkoholu ako neperlivý nápoj „Traditional Welsh Perry“ (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), v priemere dosahuje nápoj perry kvasený vo fľaši z dôvodu sekundárneho kvasenia do suchej polohy vyššie hodnoty (5,5 – 8,49 obj. %).

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Na výrobu nápoja „Traditional Welsh Perry“ sa používajú tieto suroviny:

— Šťava z prvého lisovania hrušiek perry vyrobená z akýchkoľvek pôvodných a nepôvodných odrôd hrušky pestovaných vo Walese.

— Povolené prídavné látky:

  — Kvasinkové kultúry ako *S. bayanus, S. cerevisiae*.

  — Pridanie siričitanu vo forme disiričitanu sodného alebo draselného nie je vždy nevyhnutné, ale je povolené na zaručenie mikrobiologických noriem. Ak sa výrobca rozhodne pridať siričitan, jeho množstvo by nemalo presiahnuť 200 mg/liter a podľa zákona musí byť na označení uvedená informácia o jeho pridaní.

  — Soľ chlorid vápenatý a enzým pektínesteráza pri použití metódy „keeving“ na zníženie počtu kvasiniek a obsahu živín pre kvasinky.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V zemepisnej oblasti musia prebiehať tieto kroky výroby:

— získavanie hrušiek miestneho pôvodu,

— lisovanie/odšťavovanie hrušiek,

— výroba nápoja perry,

— kvasenie,

— fľaškovanie a plnenie sudov.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Neperlivý nápoj perry

Fľaškovanie a plnenie sudov sú záverečné postupy balenia používané v prípade neperlivého perry.

Všetky kroky fľaškovania a plnenia sudov nápojom „Traditional Welsh Perry“ musia prebiehať v danej zemepisnej oblasti. Vzhľadom na to, že nápoj perry je nepasterizovaný „živý“ výrobok, je v tejto fáze potrebné obmedziť prepravu na minimum, aby sa zabezpečila kvalita, vysledovateľnosť a kontrola teploty a aby sa zabránilo kontaminácii. Rozsiahla preprava vo veľkých množstvách pred záverečným balením je teda vylúčená.

Perlivý: nápoj perry dokvasený vo fľaši a kvasený vo fľaši

Perlivý nápoj perry sa vyrába vo fľašiach. Perlivosť je spôsobená rozpusteným oxidom uhličitým, ktorý sa v nápoji môže vyskytovať iba prirodzene (v dôsledku kvasenia spôsobeného kvasinkami v uzavretej fľaši), a nie v dôsledku umelého sýtenia oxidom uhličitým.

V prípade nápoja perry dokvaseného vo fľaši: (primárne kvasenie sa dokončí vo fľaši)

Bez ohľadu na to, či je nápoj perry vyrobený metódou „keeving“ alebo nie, fľaškuje sa pri požadovanej relatívnej hustote, aby sa vo fľaši dosiahla požadovaná miera dokvasenia a sladkosti.

V prípade nápoja perry kvaseného vo fľaši: (dochádza k sekundárnemu kvaseniu vo fľaši). Kvasenie vo fľaši sa vzťahuje na proces sekundárneho kvasenia neperlivého nápoja perry v uzavretej fľaši.

Nápoj perry používaný pri týchto postupoch sa vyrába podľa presne rovnakých špecifikácií ako neperlivý perry pred fľaškovaním. Fľaše musia byť odolné, musia mať zápichové dno, musí byť možné zatvoriť ich korunkovým uzáverom s priemerom 29 mm alebo uzáverom z prírodného korku alebo plastu s drôteným košíkom a musia odolať trvalému vnútornému tlaku 6 – 12 barov pri teplote 25 °C.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Wales

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Jedinečnosť jednotlivých vlastností nápoja „Traditional Welsh Perry/Perai Cymreig Traddodiadol“ vyplýva zo skutočnosti, že ide o šťavu z prvého lisovania hrušiek perry pôvodných a nepôvodných odrôd pestovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Nápoj perry sa vyrába tradičným spôsobom vo vymedzenej zemepisnej oblasti s využitím zručností, ktoré sa rozšírili po celom Walese, ako to dokazuje súčasné zemepisné rozšírenie členov organizácie Welsh Perry and Cider Society. Na príchuť a vzhľad nápoja perry majú vplyv jednotlivé použité odrody hrušiek a ich kombinácie. Preto existuje široká škála výrobkov, čo prispieva k jedinečnosti jednotlivých vlastností tohto remeselne vyrábaného nápoja. Správna miera dosiahnutej chuti, príchuti a vzhľadu vyplýva z odbornej remeselnej prípravy a zručností.

Pôda a podnebie vo vymedzenej zemepisnej oblasti podporujú povesť nápoja „Traditional Welsh Perry“. Charakter a chuť „Traditional Welsh Perry“ sa líšia v závislosti od toho, kde vo Walese sa pestujú hrušky perry a vyrába sa nápoj perry.

Vzhľadom na charakter pôdy a podnebia sú nížinné oblasti Walesu veľmi vhodné na pestovanie hrušiek perry, pretože umožňujú výber lokalít ovocných sadov, v ktorých skoro na jar v čase kvitnutia nedochádza k efektu mrazových kotlín. Podnebie vo Walese sa okrem toho vyznačuje dostatkom zrážok, ktoré sú veľmi dôležité v čase kvitnutia aj na jeseň pred zberom. Podnebie vo Walese je obdobiach, keď je to potrebné, dostatočne teplé a slnečné na to, aby sa mohlo vytvoriť dostatočné množstvo ovocných cukrov, a je dostatočne vlhké na to, aby uspokojilo vysokú spotrebu vody už ujatých hrušiek perry a potrebám novo vysadených stromov. Väčšina hrušiek na výrobu nápoja „Traditional Welsh Perry“ sa pestuje vo waleskom grófstve Monmouthshire. Hlboké nánosové pôdy s červeným pieskovcom vynikajúco uchovávajú vlhkosť, no súčasne majú v obdobiach nadpriemerných zrážok výborné odvodňovacie vlastnosti. Vďaka tejto povestnej kombinácii sa dopestuje ovocie vyššej kvality, ktorá sa odzrkadlí v nápoji perry. V Monmouthshire rastú stromy hrušky perry, ktoré majú až do 300 rokov.

„Traditional Welsh Perry“ sa vyrába kvasením šťavy z hrušiek pôvodných a nepôvodných odrôd pestovaných vo Walese. V charaktere nápoja „Traditional Welsh Perry“ môžu byť aj jemné rozdiely v závislosti od toho, kde sa nápoj perry nechá kvasiť. Pri nižších teplotách, ktoré môžu závisieť od zemepisnej šírky, mikroklímy a nadmorskej výšky, je kvasenie pomalšie, pretože dochádza k oveľa rozsiahlejšiemu zadržiavaniu prirodzene sa vyskytujúcich prchavých aromatických uhľovodíkov, ktoré sa považujú za faktor zvýrazňujúci chuť a arómu nápoja perry a dodávajúci výraznú jemne ovocnú alebo jasne ovocnú hruškovú príchuť s čistou sviežou chuťou. Použitá odroda alebo odrody hrušiek perry môžu ovplyvniť chuť a vzhľad nápoja perry. Farba nápoja „Traditional Welsh Perry“ môže byť rôzna: od svetlej, takmer priehľadnej žltej až po tmavozlatú.

Nápoj „Traditional Welsh Perry“ môže byť výrazne suchý až veľmi sladký. Pridávanie kvasných cukrov ako glukóza, fruktóza a sacharóza je povolené iba pri výrobe nápoja perry kvaseného vo fľaši na spustenie procesu sekundárneho kvasenia. Pri všetkých ostatných druhoch nápoja „Traditional Welsh Perry“ sa ďalší cukor nepridáva, pretože samotné waleské hrušky perry obsahujú dostatočné množstvo prírodných ovocných cukrov.

Šťava na výrobu nápoja „Traditional Welsh Perry“ obsahuje 100 % hruškovú šťavu z prvého lisovania zo zmesi odrôd alebo z jednej odrody, zatiaľ čo v iných častiach Spojeného kráľovstva môže dôjsť k druhému lisovaniu. V iných častiach Spojeného kráľovstva sa môže navyše upravovať cukornatosť šťavy (pridaním cukru), čo spôsobuje kvasenie, pri ktorom vzniká vyšší obsah alkoholu, a šťava sa následne môže riediť vodou, čím sa dosahuje vyššia homogénnosť výrobku. Pri porovnaní nie sú dve šarže nápoja „Traditional Welsh Perry“ nikdy presne rovnaké, čo zvyšuje jedinečnosť vlastností tohto remeselného výrobku.

Nápoj „Traditional Welsh Perry“ sa vyrába s využitím zručností, ktoré sú rozšírené po celom Walese, ako to dokazuje súčasné zemepisné rozšírenie členov organizácie Welsh Perry and Cider Society. Na výrobu nápoja „Traditional Welsh Perry“ sú potrebné špecifické tradičné výrobné zručnosti. Tieto znalosti a odborné poznatky sa odovzdávajú medzi výrobcami nápoja „Traditional Welsh Perry“. Načasovanie zberu ovocia, mletia a spracovania môže mať zásadný význam, pretože odrody hrušiek počas zrenia rýchlo mäknú a autolyzujú a uskladnenie ovocia môže byť problematické. Správne načasovanie uvedených činností závisí od odrody ovocia. Výrobca nápoja perry musí dôkladne poznať použité odrody ovocia a podrobnú časovú postupnosť zberu. Nápoj perry sa vyrába z jednotlivých odrôd alebo sa môže vyrábať zo zmesi rôznych odrôd. Príprava zmesi z rôznych odrôd pred kvasením a po kvasení si vyžaduje špeciálne zručnosti. Špeciálne zručnosti sú potrebné aj na zistenie, či nápoje perry s vysokým obsahom tanínov vyžadujú dlhšie uskladnenie skvasenej šťavy, aby sa umožnilo zrážanie, alebo či je prípadne potrebné ovocie vystaviť oxidácii prostredníctvom macerácie (rozomletá kaša sa nechá pred lisovaním postáť), ak je dostupné vhodné zariadenie. Organizácia Welsh Perry and Cider Society podporuje šírenie odborných poznatkov a zručností medzi svojimi členmi.

Výroba nápoja „Traditional Welsh Perry“ historicky siaha do čias, keď išlo o poľnohospodársku činnosť. Nápoj perry bol však považovaný za ušľachtilý nápoj, ktorý bol vo všeobecnosti určený pre statkára a jeho rodinu, a nie pre poľnohospodárov. Poľnohospodárska výroba nápoja perry upadla v 19. storočí, keď klesla poľnohospodárska výroba cidera a vznikli továrne na jeho výrobu. Továrenské výrobné postupy neboli na výrobu nápoja perry vhodné, pretože mnohé z nich, napríklad spúšťanie ovocia vodnými kanálmi, sa pri hruškách nemohli použiť, pretože hrušky neplávajú na vode a je potrebné s nimi manipulovať iným spôsobom. Tradícia výroby nápoja perry preto vo veľkej miere vymizla, ale mnohé stromy hrušky perry prežili. Od roku 2001, keď vznikla organizácia Welsh Perry and Cider Society, sa tradícia pomaly oživila a v súčasnosti po celom Walese opäť rastie záujem o výrobu nápoja „Traditional Welsh Perry“, pričom vo Walese pôsobí približne 20 výrobcov nápoja perry. V častiach Walesu, v ktorých nie je vhodné podnebie a zemepisné podmienky na pestovanie hrušiek perry, výrobcovia kupujú ovocie od waleských pestovateľov z oblastí Walesu s vhodnejšími podmienkami na pestovanie týchto hrušiek. Organizácia v súčasnosti každoročne organizuje majstrovstvá vo výrobe waleského nápoja perry.

„Traditional Welsh Perry“ sa stáva etablovaným a všeobecne uznávaným výrobkom v potravinárskom priemysle v Spojenom kráľovstve aj vo svete. Ako kvalitný produkt ho používajú mnohí najlepší šéfkuchári a gastronómovia a pravidelne sa objavuje ako prísada uvedená v ich menu. „Traditional Welsh Perry“ v roku 2008 zvíťazil v kategórii Alkoholické nápoje v súťaži „True Taste of Wales“ a v roku 2012 vyhral cenu „Laurence Riley Cup“ v rámci „Bath and West Show“ za najlepší prezentovaný nápoj perry.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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