Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 29/17)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

ES št.: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Traditional Welsh Perry“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ (v valižanščini „Perai Cymreig Traddodiadol“) je ime prvega soka, iztisnjenega iz hrušk za predelavo v mošt iz katerih koli avtohtonih ali neavtohtonih sort hrušk, pridelanih v Walesu po tradicionalni metodi. Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ je narejen iz prvega soka, iztisnjenega iz samo ene sorte hrušk za predelavo v mošt ali mešanice različnih vrst. Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ je narejen samo iz 100-odstotno čistega soka hrušk za predelavo v mošt.

Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ je lahko od bledo rumene do temno zlate barve, lahko je bister ali moten z izrazitim lahkim ali bogatim sadnim okusom, uravnoteženim z naravno sladkostjo zaradi sorbitola, ki ga vsebujejo hruške, uporabljene za predelavo v mošt, citronsko kislostjo in nežno sadno aromo. Okus dopolnjuje aroma, ki mu jo dajejo tanini in ima lahko izrazito suh ali večinoma sladek pookus. Delež alkohola znaša od 3,00 % do 8,49 %.

Proizvajajo se tri vrste hruškovca „Traditional Welsh Perry“, in sicer nepeneči, zoreči v steklenici in fermentirajoči v steklenici, kot je opisano.

Nepeneči hruškovec: To je hruškovec brez karbonizacije nad atmosferskim tlakom. Če je shranjen v nepredušnem vsebniku, je delni tlak ogljikovega dioksida (CO_2) nižji od 1 bara (100 kPa), v bolj poroznem vsebniku, kot je lesen sod, pa je delni tlak znatno nižji od 1 bara. Hruškovec, postrežen neposredno ali posredno iz takšnih vsebnikov, je nepeneč, brez opaznega penjenja, vendar se nekaj mehurčkov lahko oblikuje, če se temperatura hruškovca poviša glede na temperaturo skladiščenja, saj se topnost CO_2 z naraščanjem temperature znižuje.

Hruškovec, zoreč v steklenici: Naravna karbonizacija se doseže s stekleničenjem hruškovca pred koncem primarne fermentacije. Hruškovec se ustekleniči pri relativni gostoti, ki jo določi proizvajalec, da dobi želeno raven karbonizacije in sladkosti. Večja kot je stopnja karbonizacije, manj je preostale sladkosti. Pri hruškovcu, proizvedenem s postopkom, imenovanim „keeving“, se želena stopnja karbonizacije doseže z zmanjšanjem števila celic kvasovk in odvzemom hranil kvasovkam, s čimer se prepreči dokončanje fermentacije do suhosti. Tlak CO_2 pri 0 °C pri hruškovcu, zorečem v steklenici, znaša med 1,5 bara in 3,0 bara (od 150 kPa do 300 kPa) in, ker hruškovec vsebuje droži, je lahko motnega videza, če se ne odpre in toči pazljivo. Če ni proizveden s postopkom „keeving“, je suhega okusa. Samo hruškovec „Traditional Welsh Perry“, ki dozori v steklenici, je lahko proizveden s postopkom „keeving“. Proizvajalec lahko stopnjo dosežene karbonizacije izračuna iz razlike med relativno gostoto pred stekleničenjem in ob koncu postopka zorenja v steklenici.

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Čeprav je lahko delež alkohola v hruškovcu „Traditional Welsh Perry“, zorečem v steklenici, podoben deležu nepenečega hruškovca (volumenski delež alkohola od 3,00 % do največ 8,49 %), ima hruškovec, zoreč v steklenici, v povprečju nižji volumenski delež alkohola (od 3,0 % do 5,5 %), zlasti če je proizveden s postopkom „keeving“, saj ta postopek povzroči nepopolno fermentacijo sadnih sladkorjev.

Hruškovec, fermentirajoč v steklenici: Naravna karbonizacija se doseže s stekleničenjem hruškovca ob koncu primarne fermentacije in s sprožitvijo sekundarne fermentacije z dodajanjem fermentacijskega sladkorja in kvasovk. V steklenici fermentirajoč hruškovec ima višjo stopnjo karbonizacije kot hruškovec, zoreč v steklenici, in je po degoržiranju bistrega videza. Je suhega okusa, saj med sekundarno fermentacijo ves sladkor fermentira, dodajanje po degoržiranju pa ni dovoljeno. Tlak CO_2 pri 0 °C pri hruškovcu, fermentirajočem v steklenici, znaša med 4,0 bara in 6,0 bara (od 400 kPa do 600 kPa). Proizvajalec lahko predvidi stopnjo karbonizacije glede na količino dodanega fermentacijskega sladkorja in jo lahko izračuna iz razlike med relativno gostoto iz meritev po dodajanju in ob dokončanju postopka fermentacije v steklenici.

Čeprav je lahko delež alkohola v hruškovcu, fermentirajočem v steklenici, podoben deležu mirnega hruškovca „Traditional Welsh Perry“ (volumenski delež alkohola od 3,00 % do največ 8,49 %), ima v povprečju v steklenici fermentirajoč hruškovec višji volumenski delež alkohola (od 5,5 % do 8,49 %) zaradi sekundarne fermentacije do suhosti.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovine za proizvodnjo hruškovca „Traditional Welsh Perry“ so:

— prvi sok, iztisnjen iz hrušk za predelavo v mošt avtohtonih in neavtohtonih sort, pridelanih v Walesu;

— dovoljeni aditivi:

  — gojene kvasovke, kot so S. bayanus, S. cerevisiae;

  — sulfit v obliki natrijevega ali kalijevega metabisulfita ni vedno potreben, vendar je dovoljen za zaščito mikrobioloških standardov. Če se proizvajalec odloči za dodajanje sulfita, vsebnost SO_2 ne sme presegati 200 mg/liter, na etiketi pa mora biti naveden med sestavinami v skladu z zakonodajo;

  — sol kalcijev klorid in encim pektin esteraza pri uporabi postopka „keeving“ za zmanjšanje vsebnosti kvasovk in hranil kvasovk.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Naslednje faze proizvodnje je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

— pridobivanje hrušk,

— stiskanje hrušk/predelava hrušk v sok,

— pridelava hrušk,

— fermentacija,

— stekleničenje in spravilo v sode.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Nepeneči hruškovec

Stekleničenje in spravljanje v sode sta končna postopka pakiranja nepenečega hruškovca.

Stekleničenje hruškovca „Traditional Welsh Perry“ in njegovo spravljanje v sode morata v celoti potekati na opredeljenem geografskem območju. Hruškovec je nepasteriziran, „živ“ proizvod in v tej fazi se je treba čim bolj izogibati njegovemu prevozu, da se ohranijo kakovost, sledljivost in nadzor temperature ter prepreči kakršna koli kontaminacija, kar izključuje široko razširjen prevoz velikih količin pred končnim pakiranjem.

Peneči hruškovec: Hruškovec, zoreč v steklenici, in hruškovec, fermentirajoč v steklenici

Peneči hruškovec se proizvaja v steklenicah. Penjenje povzroča raztopljeni ogljikov dioksid, ki se lahko doda samo po naravni poti (s fermentacijo kvasovk v tesno zaprti steklenici) in ne z umetno karbonizacijo.

Za hruškovec, zoreč v steklenici: (dokončanje primarne fermentacije v steklenici)

Hruškovec, ki je lahko proizveden s postopkom „keeving“ ali ne, se ustekleniči pri relativni gostoti, ki je potrebna za želeno zorenje in sladkost v steklenici.

Za v steklenici fermentirajoč hruškovec: (sekundarna fermentacija v steklenici). Fermentacija v steklenici se nanaša na proces sekundarne fermentacije mirnega hruškovca v tesno zaprti steklenici.

Hruškovec, uporabljen pri tem procesu, se proizvede na povsem enak način kot mirni hruškovec pred stekleničenjem. Steklenice morajo biti zelo vzdržljive, z vbočenim dnom in oblikovane tako, da se lahko tesno zaprejo z 29-milimetrskimi kronskimi zamaški ali zamaški iz naravne plute ali plastike z zapiralom iz žičnate mrežice, ter morajo v daljšem obdobju pri 25 °C zdržati notranji tlak od 6 do 12 barov.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Wales

5. **Povezava z geografskim območjem**

Edinstvene individualne značilnosti hruškovca „Traditional Welsh Perry“ temeljijo na tem, da je ta hruškovec prvi sok, iztisnjen iz avtohtonih in neavtohtonih sort hrušk za predelavo v mošt, gojenih na opredeljenem območju. Hruškovec se proizvaja po tradicionalni metodi na opredeljenem območju na podlagi nabora spretnosti in znanj, ki se je razvil po vsem Walesu, kar dokazuje trenutna geografska porazdelitev članov društva za valižanski hruškovec in jabolčnik. Na okus in videz hruškovca vplivajo posamezne sorte uporabljenih hrušk in njihove kombinacije. Zato obstaja velika raznolikost med proizvodi, kar povečuje edinstvenost tega obrtnega izdelka. Pravilni okus, aroma in videz pa se dosežejo s strokovnim obrtnim usposabljanjem.

Sloves hruškovca „Traditional Welsh Perry“ temelji na prsti in podnebju opredeljenega območja. Značilnosti in okus hruškovca „Traditional Welsh Perry“ se razlikujejo glede na območja Walesa, na katerih se pridelujejo hruške za predelavo v mošt in na katerih se proizvaja hruškovec.

Ravninska območja Walesa so zaradi prsti in podnebja zelo primerna za gojenje hrušk za predelavo v mošt, saj se lahko izberejo mesta za sadovnjake, kjer je manjša verjetnost zmrzali zgodaj spomladi v času cvetenja. Za valižansko podnebje so značilne tudi obilne padavine, ki so bistvene v času cvetenja in jeseni pred obiranjem hrušk. Valižansko podnebje je dovolj toplo in sončno ob pravem času, da nastanejo zadostne ravni sadnega sladkorja, ter dovolj vlažno, da zadovolji veliko potrebo starejših hrušk, ki rodijo hruške za predelavo v mošt, po vodi in potrebe na novo posajenih dreves. Večina hrušk za hruškovec „Traditional Welsh Perry“ je pridelana v vzhodnem delu valižanskega okrožja Monmouthshire. Globoka aluvialna tla iz rdečega peščenjaka izvrstno zadržujejo vlago, hkrati pa imajo izvrstne odvodnjevalne lastnosti v času nadpovprečnih padavin. Ta kombinacija slovi po tem, da daje sadje višje kakovosti, zato je tudi hruškovec kakovostnejši. V okrožju Monmouthshire rastejo vse do 300 let stara drevesa, ki rodijo hruške za predelavo v mošt.

Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ se proizvaja s fermentacijo soka hrušk avtohtonih in neavtohtonih sort, gojenih v Walesu. Značilnosti hruškovca „Traditional Welsh Perry“ se lahko nekoliko razlikujejo tudi glede na to, kje je fermentiran. Pri nižjih temperaturah, ki so lahko odvisne od zemljepisne širine, mikroklime in višine, je fermentacija počasnejša zaradi večjega zadrževanja naravnih spremenljivih aromatičnih sestavin, za katere velja, da izboljšajo okus in aromo hruškovca, kar omogoči izrazito lahko ali bogato sadno aromo po hruškah s čistim in svežim okusom. Uporabljena sorta ali sorte hrušk za predelavo v mošt lahko vplivajo na aromo in videz hruškovca. Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ je lahko od blede, skoraj brezbarvno rumene do temno zlate barve.

Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ je lahko izredno suh do zelo sladek. Dodajanje fermentacijskih sladkorjev, kot so glukoza, fruktoza in saharoza, je dovoljeno samo pri proizvodnji v steklenici fermentirajočega hruškovca za sprožitev procesa sekundarne fermentacije. Nobeni drugi vrsti hruškovca „Traditional Welsh Perry“ se ne doda sladkor, saj je v samih valižanskih hruškah za predelavo v mošt dovolj naravnih sadnih sladkorjev.

Sok hruškovca „Traditional Welsh Perry“ vsebuje 100-odstotni prvi sok, iztisnjen iz mešanice sort ali ene same sorte hrušk, medtem ko lahko v drugih delih Združenega kraljestva poteka drugo stiskanje. Poleg tega se lahko v drugih delih Združenega kraljestva sok dosladka, kar povzroči naknadno fermentacijo in višji delež alkohola, ter nato razredči z vodo, zaradi česar je proizvod bolj homogen. Niti dve seriji hruškovca „Traditional Welsh Perry“ nista med seboj povsem enaki, zaradi česar je ta obrtni izdelek še bolj edinstven.

Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ se na podlagi nabora spretnosti in znanj proizvaja po vsem Walesu, kar dokazuje trenutna geografska porazdelitev članov društva za valižanski hruškovec in mošt. Za proizvodnjo hruškovca „Traditional Welsh Perry“ so potrebne posebne tradicionalne spretnosti. To strokovno znanje in izkušnje se prenašajo iz roda v rod proizvajalcev hruškovca „Traditional Welsh Perry“. Čas spravila sadja, mletja in predelave je lahko ključnega pomena, saj se nekatere sorte hrušk, ko dozorijo, hitro zmehčajo in razpadejo, skladiščenje sadja pa je lahko težavno. Ta čas je najbolj odvisen od sorte sadja. Proizvajalec mora zelo dobro poznati uporabljene sorte hrušk in koledar spravila. Hruškovec se lahko proizvaja iz ene sorte hrušk ali iz mešanice različnih sort. Za mešanje različnih sort pred fermentacijo in po njej so potrebne posebne spretnosti. Poleg tega so potrebne posebne spretnosti za ugotavljanje, ali je pri hruškah z visoko vsebnostjo tanina potrebno daljše zadrževanje fermentiranega soka, da se omogoči obarjanje, ali pa mora biti sadje izpostavljeno oksidaciji prek maceracije (počivanje zmlete pulpe pred stiskanjem), če je na voljo primerna oprema. Društvo za valižanski hruškovec in mošt spodbuja razširjanje spretnosti in znanja med svojimi člani.

S proizvodnjo hruškovca „Traditional Welsh Perry“ so se sprva ukvarjale kmetije, a je bil bolj prefinjena pijača, večinoma rezervirana za zemljiške gospode in njihove družine in ne za kmečke delavce. Kmetijska proizvodnja hruškovca je upadla v 19. stoletju, ko se je zmanjšala proizvodnja mošta na kmetijah in so se razvile tovarne mošta. Hruškovca ni bilo mogoče proizvajati v tovarni, saj veliko tovarniških metod, kot je spuščanje sadja po vodnih kanalih, ni bilo mogoče uporabiti za hruške, ker v vodi potonejo in je treba z njimi ravnati drugače. Zato je tradicija proizvodnje hruškovca večinoma izumrla, ostalo pa je veliko hrušk. Tradicija se je začela oživljati leta 2001, ko je bilo ustanovljeno društvo za valižanski hruškovec in mošt in danes zanimanje za proizvodnjo hruškovca „Traditional Welsh Perry“ raste – v Walesu je približno 20 proizvajalcev hruškovca. V delih Walesa, kjer podnebje in geografski dejavniki niso primerni za gojenje hrušk za predelavo v hruškovec, proizvajalci kupijo hruške od valižanskih sadjarjev z območij Walesa, ki so ugodnejša za pridelavo hrušk za hruškovec. Društvo zdaj organizira letno prvenstvo hruškovca „Welsh Perry“.

Hruškovec „Traditional Welsh Perry“ postaja dobro uveljavljen in široko priznan v prehrambni industriji v Združenem kraljestvu in po svetu. Kot kakovosten proizvod ga uporabljajo številni vrhunski kuharski mojstri in gastronomi, na njihovih jedilnikih pa se redno pojavlja kot navedena sestavina. Leta 2008 je hruškovec „Traditional Welsh Perry“ dobil nagrado *True Taste of Wales* v kategoriji alkoholnih pijač, leta 2012 pa je na festivalu Bath and West Show dobil *nagrado Laurence Riley Cup* za najboljši hruškovec na festivalu.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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