Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 29/17)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

N.º CE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Traditional Welsh Perry»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Traditional Welsh Perry» (en galés «Perai Cymreig Traddodiadol») es el nombre que recibe el jugo obtenido del primer prensado de peras para perada de variedades autóctonas y no autóctonas que se cultivan en Gales siguiendo un método de producción tradicional. La «Traditional Welsh Perry» se obtiene del jugo del primer prensado de una única variedad de peras para perada o de una mezcla de diferentes variedades. La «Traditional Welsh Perry» está elaborada únicamente con jugo puro de pera para perada al 100 %.

El color de la «Traditional Welsh Perry» varía desde el amarillo pálido hasta el dorado oscuro y puede ser transparente o turbia con predominio de un ligero o pleno sabor afrutado de pera equilibrado con el dulzor natural del contenido de sorbitol de las peras para perada utilizadas, y una acidez cítrica y delicado aroma afrutado. El carácter se complementa con el «cuerpo» que le confieren los taninos y puede tener un retrogusto predominantemente dulce o seco y refrescante. Su grado alcohólico varía entre 3,00 y 8,49 % vol.

Se producen tres tipos de «Traditional Welsh Perry»: natural, embotellada y fermentada en botella, tal y como se describe a continuación.

Natural: Perada cuya carbonatación no es superior a la presión atmosférica. Almacenada en un recipiente cerrado herméticamente, la presión parcial del dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100 kPa), y dentro de un recipiente más poroso, como un barril de madera, la presión parcial será considerablemente inferior a 1 bar. La perada servida directa o indirectamente desde estos tipos de recipientes será natural (no gasificada) sin efervescencia perceptible, pero se pueden formar algunas burbujas si la temperatura de la perada se incrementa en relación con su temperatura de almacenamiento, habida cuenta de que la solubilidad del CO_2 disminuye a medida que la temperatura aumenta.

Embotellada: Se introduce una carbonatación natural embotellando la perada antes de finalizar la fermentación primaria. La perada se embotella con la densidad que el elaborador determine a fin de conferirle el grado deseado de carbonatación y dulzor. Cuanto mayor sea la carbonatación, menor será el dulzor residual que quede. Para la perada sometida al proceso denominado *keeving*, el nivel deseado de carbonatación se alcanza reduciendo el número de células de levadura y eliminando sus nutrientes, lo cual evita que la fermentación llegue a sequedad. La presión del CO_2 alcanzada en una perada embotellada oscilará entre 1,5 y 3,0 bares (150-300 kPa) a 0 °C y, habida cuenta de que contiene sedimento de la levadura, puede tener un aspecto turbio si no se abre y se vierte con cuidado. Es seca al paladar a no ser que hubiera sido elaborada con la técnica *keeving*. Solo la perada galesa tradicional embotellada puede someterse a dicho proceso. El elaborador puede calcular el nivel de carbonatación alcanzado registrando la diferencia de la densidad (Δ densidad) que se observa entre antes del embotellado y al final del proceso de embotellado.

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

Si bien el grado alcohólico de la perada galesa tradicional embotellada estaría dentro de un rango similar al de la perada natural (entre un 3,00 % y un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la perada embotellada, especialmente la elaborada con el método *keeving*, tiende a situarse en el extremo inferior de este intervalo (3,0-5,5 % vol.), ya que el proceso de *keeving* da como resultado la fermentación incompleta de los azúcares de la fruta.

Fermentada en botella: Consiste en la introducción de una carbonatación natural embotellando la perada al finalizar la fermentación primaria e induciendo una segunda fermentación añadiendo levadura y azúcar fermentables. La perada fermentada en botella tiene una carbonatación superior a la embotellada y presenta un aspecto transparente tras el degüelle. Resulta seca al paladar ya que todo el azúcar se fermenta durante la fermentación secundaria y no se permite la administración posterior al degüelle. La presión del CO_2 alcanzada en la perada embotellada oscilará entre 4,0 y 6,0 bares (400-600 kPa) a 0 °C. El elaborador puede predecir el nivel de carbonatación a partir de la cantidad de azúcar fermentable añadido y puede calcularlo teniendo en cuenta la diferencia de la densidad determinada mediante las mediciones realizadas después de la adición y al final del proceso de la fermentación en botella.

Si bien el grado alcohólico de la perada fermentada en botella estaría dentro de un rango similar al de la perada galesa tradicional natural (entre un 3,00 % y un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la perada fermentada en botella tiende a situarse en el extremo superior de este intervalo debido a que la fermentación secundaria llega a sequedad (5,5-8,49 % vol.).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Las materias primas para la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» son las siguientes:

— Jugo obtenido del primer prensado de peras para perada de cualquier variedad de pera autóctona y no autóctona que se cultiva en Gales.

— Aditivos permitidos:

  — Levaduras cultivadas como *S.bayanus, S. cerevisiae*.

  — Sulfito en forma de metabisulfito sódico o potásico, que no siempre es necesario, pero que se admite para garantizar los criterios microbiológicos. Si un elaborador decide añadir sulfito, este no deberá superar los 200 mg/litro, y su inclusión debe señalarse en la etiqueta, tal y como exige la legislación.

  — Sal de cloruro de calcio y la enzima pectina-esterasa cuando se utiliza el método *keeving* para reducir su contenido de levadura y de nutrientes de levadura.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son las siguientes:

— recogida de las peras,

— prensado/extracción del jugo de las peras,

— producción de la perada,

— fermentación,

— embotellado y embarrilado.

3.5. *Normas especiales sobre el troceado, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Perada natural

El embotellado y el embarrilado son los últimos procesos de envasado que se aplican a la perada natural.

Todo el embotellado y embarrilado de la «Traditional Welsh Perry» deben realizarse dentro de la zona geográfica; la perada es un producto «vivo» no pasteurizado, y a fin de mantener la calidad, la trazabilidad, el control de la temperatura, así como evitar cualquier tipo de contaminación, el transporte en esta fase deberá ser mínimo, por lo que se descarta el transporte generalizado a granel antes del envasado final.

Espumosa: perada embotellada y fermentada en botella

La perada espumosa se produce en las botellas. Las burbujas se generan por el dióxido de carbono disuelto, que solo se puede introducir de forma natural (mediante la fermentación de la levadura dentro de la botella sellada) y no mediante carbonatación artificial.

Para la perada embotellada: (finalización de la fermentación primaria dentro de la botella).

Tanto si está elaborada con el método *keeving* como si no, la perada se embotella con la densidad necesaria para conferirle el acondicionamiento y el dulzor necesarios en la botella.

Para la perada fermentada en botella: (fermentación secundaria en botella). La fermentación en botella se aplica al proceso de fermentación secundaria de la perada natural dentro de una botella sellada.

La perada utilizada para estos procesos se elabora exactamente con la misma especificación que la perada natural antes de embotellarla. Las botellas deben ser muy resistentes, en punta y tienen que poder sellarse bien con una chapa, un corcho natural o un tapón de plástico de 29 mm con un cierre de alambre, y deben poder resistir una presión interna sostenida de entre 6 y 12 bares a 25 °C.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

País de Gales

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las particularidades únicas de la «Traditional Welsh Perry» se deben a que se trata del jugo de primer prensado de las variedades de pera para perada autóctonas y no autóctonas que se cultivan en la zona designada. La perada se produce siguiendo un método tradicional en la zona designada a partir de una base de conocimientos que se ha desarrollado por todo Gales, tal y como demuestra la expansión geográfica actual de los miembros de la Welsh Perry and Cider Society (Asociación Galesa de la Sidra y la Perada). La variedad concreta de pera y sus combinaciones utilizadas influyen en el sabor y en el aspecto de la perada. Hay pues una amplia variedad de productos que confieren unicidad a esta bebida artesanal. El correcto nivel de sabor, aroma y aspecto se obtienen gracias a una experiencia artesanal destacada por su especialización y alto nivel técnico.

El suelo y el clima de la zona designada contribuyen a la fama de la «Traditional Welsh Perry». El carácter y el aroma de la «Traditional Welsh Perry» varían en función de la zona de Gales en la que se cultivan las peras para perada y en la que esta se produce.

Por la naturaleza de su suelo y su clima, las llanuras de Gales son óptimas para el cultivo de peras para perada, ya que permiten la selección de zonas de huerta protegidas de los focos de helada a principios de la primavera, durante la época de la floración. El clima galés se caracteriza también por sus abundantes lluvias, esenciales en la época de la floración y en el otoño, antes de la cosecha. Por otra parte, es suficientemente caluroso y soleado en los momentos necesarios como para producir suficientes niveles de azúcares de fruta, y suficientemente húmedo como para satisfacer la elevada demanda de agua de los perales ya plantados, así como las necesidades de los árboles de reciente plantación. El condado del País de Gales que más peras suministra para la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» es la parte oriental de Monmouthshire. Sus profundos suelos de arenisca de origen aluvial y tono rojizo presentan excelentes propiedades para la retención de la humedad, al tiempo que su capacidad de drenaje durante las épocas de exceso de lluvia es extraordinaria. Se considera que esta combinación ofrece una fruta de mayor calidad, que se traslada a la perada. Hay perales en Monmouthshire que llegan a los 300 años.

La «Traditional Welsh Perry» se elabora fermentando el jugo de peras que se cultivan en Gales con variedades autóctonas y no autóctonas. El carácter de esta bebida también puede presentar matices sutiles en función de dónde se fermente la perada. A bajas temperaturas, que pueden depender de la latitud, el microclima y la altitud, la fermentación es más lenta, ya que se produce una retención mucho mayor de los compuestos aromáticos volátiles que se generan de forma natural, lo que se considera que mejora el sabor y el aroma de la perada, dando lugar a un prominente ligero o pleno sabor afrutado de pera con un claro gusto refrescante. La variedad o las variedades de pera para perada utilizadas pueden influir en el sabor y en el aspecto de la perada. El color de la «Traditional Welsh Perry» puede variar desde amarillo pálido casi sin color a dorado oscuro.

Puede ser de extremadamente seca a muy dulce. La adición de azúcares fermentables como la glucosa, la fructosa y la sacarosa solo se permite en la producción de la perada fermentada en botella al inicio del proceso de fermentación secundaria. En todas las demás «Traditional Welsh Perrys» no se añade azúcar adicional, ya que con los azúcares naturales de las peras ya es suficiente.

La «Traditional Welsh Perry» está elaborada al 100 % con el jugo del primer prensado de una única variedad o de una mezcla de peras, mientras que en otras partes del Reino Unido puede realizarse un segundo prensado. Además, en otras partes del Reino Unido, el jugo puede chaptalizarse (añadirse azúcar), lo que da lugar, en la siguiente fermentación, a un mayor contenido de alcohol, y posteriormente diluirse con agua, lo que da como resultado un producto más homogéneo. Si se comparan, nunca dos lotes de «Traditional Welsh Perry» son exactamente iguales, lo que añade valor a la particularidad única de este producto artesanal.

Esta bebida se elabora partiendo de una base de conocimientos que se extiende por todo Gales, tal y como demuestra la expansión geográfica actual de los miembros de la Welsh Perry and Cider Society (Asociación Galesa de la Sidra y la Perada). La elaboración de la «Traditional Welsh Perry» requiere competencias específicas en materia de elaboración artesanal. Estos conocimientos y técnicas se pasan de un elaborador de «Traditional Welsh Perry» a otro. El momento de la cosecha, trituración y procesado de la fruta puede resultar crucial, ya que algunas variedades de pera se ablandan y se deterioran rápidamente al madurar debido a la autolisis, y el almacenamiento de la fruta puede ser problemático. La variedad de la fruta es el factor determinante en relación con estos tiempos. La persona que elabora la perada debe tener un profundo conocimiento de las variedades de fruta que utiliza y de la cronología detallada de la cosecha. La perada se elabora con variedades únicas de pera para perada o con una mezcla de diferentes variedades. La combinación de diferentes variedades antes y después de la fermentación exige disponer de competencias específicas. Por otra parte, se precisan habilidades específicas para determinar si las peras con un elevado grado de taninos exigen un almacenamiento prolongado del jugo fermentado para permitir la precipitación, o si la fruta tiene que someterse a un proceso de oxidación mediante maceración (permitiendo separar la pulpa molida antes del prensado) siempre que se disponga del equipamiento necesario. La Welsh Perry and Cider Society fomenta la diseminación de los conocimientos especializados y del saber hacer entre sus miembros.

Históricamente, la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» era una actividad agrícola, pero la perada era una bebida más refinada reservada en gran medida al agricultor pudiente y a su familia, en contraposición con la bebida de los trabajadores del campo. La producción agrícola de la perada se redujo en el siglo XIX al disminuir la elaboración agrícola de la sidra y al empezar a aparecer las fábricas de sidra. La perada no se prestaba a los métodos de producción industrial, ya que muchos de estos sistemas, como la flotación de la fruta en canales de agua, no podía utilizarse para las peras para perada ya que estas se hunden y requieren un manejo diferente. En consecuencia, la tradición de la elaboración de la perada en gran medida desapareció, pero muchos de los perales sobrevivieron. En 2001, con la creación de la Welsh Perry and Cider Society, se produjo una lenta recuperación, y en la actualidad se está experimentando un resurgimiento del interés por la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» en todo Gales, con unos veinte productores de perada en todo el país. En las zonas de Gales donde el clima y los factores geográficos no son aptos para el cultivo de peras para perada, los productores compran la fruta a los agricultores galeses de zonas de Gales más favorables al cultivo de dichas peras. La Asociación ahora organiza una campeonato anual de perada galesa.

La «Traditional Welsh Perry» se está consolidando y está obteniendo el reconocimiento generalizado de la industria alimentaria tanto en el Reino Unido como en todo el mundo. Se trata de un producto de calidad utilizado por grandes cocineros y gastrónomos, que figura habitualmente en sus menús. En el año 2008, la «Traditional Welsh Perry» ganó el True Taste of Wales (concurso «Auténtico sabor de Gales») en la categoría de «Bebida alcohólica» y en 2012 ganó el premio «Laurence Riley Cup» de la Bath and West Show al ser considerada la mejor perada de la muestra.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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