

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2017/C 29/17)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY“

EU č.: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Traditional Welsh Perry“

2. Členský stát nebo třetí země

Spojené království

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Jako „Traditional Welsh Perry“ (velšsky „Peraí Cymreig Traddodiadol“) se označuje šťáva z prvního lisování hrušek určených k výrobě perry, a to původních i nepůvodních odrůd hrušek pěstovaných ve Walesu tradičním postupem. Traditional Welsh Perry se vyrábí ze šťávy z prvního lisování buď jedné odrůdy hrušek určených k výrobě perry, nebo ze směsi různých odrůd. Traditional Welsh Perry se vyrábí výhradně ze 100 % čisté šťávy z hrušek určených k výrobě perry.

Barva produktu Traditional Welsh Perry sahá od bledě žluté po tmavě zlatou, produkt může být čirý nebo kalný a má nápadnou lehkou nebo plnou ovocnou hruškovou chuť vyváženou přírodní sladkostí danou obsahem sorbitu z používaných hrušek určených k výrobě perry a dále také citrusovou kyselostí a jemným ovocným aromatem. Chuť doplňuje „plnost“ daná tříslovinami a produkt může mít říznou suchou nebo převážně sladkou dochuť. Má obsah alkoholu mezi 3,00 a 8,49 % obj.

Traditional Welsh Perry se vyrábí ve třech formách: neperlivé, upravované v láhvi a kvašené v láhvi, jak je popsáno níže.

Neperlivé: Jedná se o perry, u kterého se neprovádí sycení oxidem uhličitým nad úroveň atmosférického tlaku. Při skladování ve vzduchotěsné nádobě je parciální tlak oxidu uhličitého (CO₂) nižší než 1 bar (100 kPa) a v pórovitější nádobě, například v dřevěném sudu, je parciální tlak výrazně nižší než 1 bar. Perry podávané přímo nebo nepřímo z takovýchto nádob je neperlivé (nepěnění). Nedochází k vnímatelné šumivosti, ale při nárůstu teploty perry nad skladovací teplotu se mohou tvořit bublinky, jelikož rozpustnost CO₂ se se stoupající teplotou snižuje.

Upravované v láhvi: Perry se ještě před dokončením primárního kvašení stáčí do láhví, čímž dochází k přírodnímu sycení oxidem uhličitým. Stáčí se v měrné hustotě (SG) stanovené výrobcem, aby získalo požadovanou úroveň nasycení oxidem uhličitým a sladkosti. Čím vyššího nasycení oxidem uhličitým se dosáhne, tím menší je zbytková sladkost. U perry vyráběného metodou „keeving“ se požadované úrovně nasycení oxidem uhličitým dosahuje tím, že se sníží počet kvasinkových buněk a kvasinky se zbaví živin, čímž se zabrání dokončení kvašení až na suchou úroveň. Tlak CO₂, kterého se u perry upravovaného v láhvi dosahuje, je v rozmezí 1,5 až 3,0 barů (150 až 300 kPa) při teplotě 0 °C. Jelikož toto perry obsahuje kvasinkový sediment, může se při neopatrném otevření a nalévání jevit jako kalné. Bez použití metody „keeving“ má toto perry na patře suchou chuť. Metoda „keeving“ přichází v úvahu pouze u produktu Traditional Welsh Perry upravovaného v láhvi. Výrobce může dosaženou úroveň nasycení oxidem uhličitým vypočítat z rozdílu v měrné hustotě (Δ SG) před stáčením do láhví a po dokončení procesu přípravy v láhvi.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Obsah alkoholu v produktu Traditional Welsh Perry upravovaném v láhvi je v podobném rozmezí jako u neperlivého perry (od 3,00 % až do maximálně 8,49 % obj.). V průměru se však perry upravované v láhvi, zejména při použití metody „keeving“, pohybuje u spodní hranice tohoto rozmezí (3,0 až 5,5 % obj.), jelikož „keeving“ má za následek neúplné zkvašení ovocných cukrů.

Kvašené v láhvi: Perry se po dokončení primárního kvašení stáčí do láhví a přidáním zkvasitelného cukru a kvasinek se navodí druhé kvašení, čímž dochází k přírodnímu sycení oxidem uhličitým. Perry kvašené v láhvi má vyšší úroveň nasycení oxidem uhličitým než perry upravované v láhvi a má po degorgování čirý vzhled. Má na patře suchou chuť, jelikož veškerý cukr se během sekundárního kvašení zkvasí a přidávání po degorgování není povoleno. Tlak CO₂ se u perry kvašeného v láhvi pohybuje v rozmezí 4,0 až 6,0 barů (400 až 600 kPa) při teplotě 0 °C. Výrobce může úroveň nasycení oxidem uhličitým odhadnout podle množství přidaného zkvasitelného cukru a vypočítat ji z Δ SG z měření po přidání a po dokončení procesu kvašení v láhvi.

Obsah alkoholu v perry kvašeném v láhvi je v podobném rozmezí jako u neperlivého produktu Traditional Welsh Perry (od 3,00 % až do maximálně 8,49 % obj.). V průměru se však perry kvašené v láhvi v důsledku druhého kvašení až na suchou úroveň pohybuje u horní hranice tohoto rozmezí (5,5 až 8,49 % obj.).

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

K výrobě produktu Traditional Welsh Perry se používají následující suroviny:

- Štáva z prvního lisování hrušek určených k výrobě perry, a to hrušek jakýchkoliv původních i nepůvodních odrůd pěstovaných ve Walesu.
- Povolené přídatné látky:
 - Kvasinkové kultury jako *S. bayanus* nebo *S. cerevisiae*.
 - Siřičitan v podobě disiřičitanu sodného nebo draselného není vždy zapotřebí, ale je přípustný pro dodržení mikrobiologických norem. Pokud se výrobce rozhodne siřičitan přidat, nemělo by se jednat o více než 200 mg na litr a jeho přítomnost musí být uvedena na etiketě, jak to vyžadují právní předpisy.
 - Při použití metody „keeving“ chlorid vápenatý (sůl) a pektinesteráza (enzym) ke snížení obsahu kvasinek a živin pro kvasinky.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

V dané zeměpisné oblasti se musí uskutečnit následující kroky produkce:

- dodávky hrušek
- lisování/odšťavňování hrušek
- výroba perry
- kvašení
- stáčení do láhví a plnění do sudů

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Neperlivé perry

Závěrečné procesy balení neperlivého perry představuje stáčení do láhví a plnění do sudů.

Traditional Welsh Perry se smí stáčet do láhví a plnit do sudů výhradně v dané zeměpisné oblasti. Perry je nepasterizovaný, „živý“ produkt a v zájmu zachování kvality, sledovatelnosti, regulace teploty a prevence kontaminace by se přeprava v této fázi měla omezit na minimum. Vylučuje to rozsáhlou hromadnou přepravu před závěrečným balením.

Šumivé perry: upravované v láhvi a kvašené v láhvi

Šumivost perry vzniká v láhvi. Šumivost je dána rozpuštěným oxidem uhličitým, který může vzniknout pouze přírodní cestou (kvašením kvasinek v neprodyšně uzavřené láhvi) a nikoliv umělým sycením oxidem uhličitým.

V případě perry upravovaného v láhvi: (dokončení primárního kvašení v láhvi)

Bez ohledu na případné použití metody „keeeving“ se perry stácí do láhví v požadované měrné hustotě, aby v láhvi byly navozeny požadované podmínky a sladkost.

V případě perry kvašeného v láhvi: (sekundární kvašení v láhvi)

Kvašení v láhvi se týká procesu sekundárního kvašení neperlivého perry v neprodyšně uzavřené láhvi.

Perry používané k tomuto procesu se před stáčením do láhví vyrábí s totožnou specifikací jako neperlivé perry. Láhve musí být odolné, musí mít vypouklé dno a musí být možné je neprodyšně uzavřít 29 mm korunkovým uzávěrem, přírodním korkem nebo plastovou zátkou s agraou a musí vydržet dlouhodobý vnitřní tlak 6–12 bar při teplotě 25 °C.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Wales

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Jedinečnost a osobitost produktu Traditional Welsh Perry je dána tím, že se jedná o šťávu z prvního lisování původních a nepůvodních odrůd hrušek určených k výrobě perry, které se pěstují ve vymezené oblasti. Perry se ve vymezené oblasti vyrábí tradičním postupem a za použití dovedností, které se rozvinuly na celém území Walesu, jak dokládá současné zeměpisné rozšíření členů sdružení Welsh Perry and Cider Society. Jednotlivé použité odrůdy hrušek a jejich kombinace mají vliv na chuť a vzhled perry. Existuje tak široká škála produktů, což zdůrazňuje jedinečnost a osobitost tohoto řemeslného nápoje. Správná intenzita chuti a aromatu a správný vzhled jsou výsledkem odborného a řemeslného vzdělání.

Pověst produktu Traditional Welsh Perry se opírá o půdu a podnebí vymezené oblasti. Charakter a chuť produktu Traditional Welsh Perry se liší podle oblasti Walesu, v níž jsou dané hrušky určené k výrobě perry pěstovány a v níž se dané perry vyrábí.

Vzhledem k povaze půdy a podnebí se k pěstování hrušek určených k výrobě perry výborně hodí nížinné oblasti Walesu, v nichž lze pro sady zvolit místa, na kterých brzy na jaře v době květu nevznikají mrazové kotliny. Velšské podnebí se rovněž vyznačuje hojnými srážkami, což je podstatné v době květu a během podzimu před sklizní. Velšské klima je ve správná období dostatečně teplé a slunečné, aby plody obsahovaly dostatečná množství ovocných cukrů, a je také dostatečně vlhké, aby uspokojilo vysoké nároky na vodu, jaké mají starší hrušně určené k výrobě perry, a vyhovělo potřebám nově vysazovaných stromů. Většina hrušek pro Traditional Welsh Perry pochází z východu velšského hrabství Monmouthshire. Hluboké aluviální půdy z červeného pískovce výborně zadržují vlhkost, ale zároveň také výborně odvádějí vodu v obdobích nadprůměrných srážek. Tato kombinace poskytuje kvalitnější ovoce, z něhož se pak perry vyrábí. V Monmouthshiru se nacházejí hrušně určené k výrobě perry, které mohou být staré až 300 let.

Traditional Welsh Perry se vyrábí kvašením šťávy z hrušek vypěstovaných ve Walesu, ať už původních nebo nepůvodních odrůd. Charakter Traditional Welsh Perry může mít také jemné odstíny podle toho, kde se perry kvasí. Při nižších teplotách, které mohou být dány zeměpisnou šířkou, mikroklimatem a nadmořskou výškou, je kvašení pomalejší. Dochází totiž k mnohem většímu zadržování přirozeně vznikajících těkavých aromatických sloučenin, což zlepšuje chuť a aroma perry a vede k nápadnému lehkému nebo plnému ovocnému hruškovému aromatu s čistou a říznou chutí. Použitá odrůda nebo odrůdy hrušek určených k výrobě perry mohou mít vliv na chuť a vzhled perry. Barva produktu Traditional Welsh Perry sahá od bledé, téměř bezbarvé žluté po tmavě zlatou.

Chuť produktu Traditional Welsh Perry může sahát od mimořádně suché až po velmi sladkou. Přidávání zkvasitelných cukrů, jako je glukóza, fruktóza nebo sacharóza, je povoleno pouze při výrobě perry kvašeného v láhvi, a sice za účelem zahájení procesu sekundárního kvašení. U ostatních produktů Traditional Welsh Perry se cukr nepřidává, jelikož velšské hrušky určené k výrobě perry samy o sobě obsahují dostatečné množství přírodních ovocných cukrů.

Štáva používána při výrobě produktu Traditional Welsh Perry je 100 % štáva z prvního lisování hrušek směsí odrůd nebo jedné odrůdy, zatímco v ostatních částech Spojeného království může docházet ke druhému lisování. Kromě toho se v ostatních částech Spojeného království může do štávy také přidávat cukr, což vede k následnému kvašení na vyšší obsah alkoholu, a poté může být štáva ředěna vodou, což vytváří homogennější produkt. Naproti tomu žádné dvě dávky produktu Traditional Welsh Perry nejsou nikdy úplně stejné, což zdůrazňuje jedinečnost a osobitost tohoto řemeslného nápoje.

Traditional Welsh Perry se vyrábí za použití dovedností rozšířených na celém území Walesu, což dokládá současné zeměpisné rozšíření členů sdružení Welsh Perry and Cider Society. Výroba produktu Traditional Welsh Perry vyžaduje specifické tradiční dovednosti. Potřebné znalosti a odborné poznatky si výrobci produktu Traditional Welsh Perry mezi sebou předávají. Načasování sběru ovoce, mletí a zpracování může být rozhodující, jelikož některé odrůdy hrušek při zrání rychle měknou a podléhají autolýze a skladování ovoce může být problematické. Největší vliv na toto načasování má odrůda ovoce. Výrobce perry musí být důkladně obeznámen s používanými odrůdami ovoce a s podrobnou časovou posloupností sklizně. Perry se vyrábí z jedné odrůdy nebo ze směsi různých odrůd. Mísení různých odrůd před kvašením a po něm vyžaduje zvláštní dovednosti. Kromě toho jsou zapotřebí zvláštní dovednosti ke zjištění, zda hrušky s vysokým obsahem tříslovin vyžadují delší skladování zkvašené štávy, aby mohlo dojít k precipitaci, nebo zda je ovoce třeba vystavit oxidaci formou macerace (tak, že se semletá dužina nechá před lisováním odstát), pokud je k dispozici vhodné vybavení. Sdružení Welsh Perry and Cider Society mezi svými členy podporuje šíření znalostí, dovedností a know-how.

Tradice výroby produktu Traditional Welsh Perry vychází z činnosti prováděné v zemědělských hospodářstvích, nicméně perry představovalo vybranější nápoj vyhrazený převážně pro vznešeného sedláka a jeho rodinu a určený ke konzumaci samotnými pracovníky v zemědělství. V 19. století výroba perry v zemědělských hospodářstvích upadla spolu s tím, jak v zemědělských hospodářstvích upadla výroba cidru a vznikly továrny na výrobu cidru. Výrobní postupy v továrnách se k výrobě perry nehodily. Řadu z nich, jako například ukládání ovoce ve vodních kanálech, nebylo u hrušek možné použít, jelikož hrušky ve vodě klesají ke dnu a vyžadují jiné zacházení. V důsledku toho tradice výroby perry z velké části zanikla, nicméně přežila řada hrušní. K pozvolnému oživení došlo v roce 2001, kdy bylo založeno sdružení Welsh Perry and Cider Society. V celém Walesu se obnovil zájem o výrobu produktu Traditional Welsh Perry a působí zde přibližně 20 výrobců perry. V těch částech Walesu, kde podnebí a zeměpisné faktory nejsou pro pěstování hrušek určených k výrobě perry vhodné, výrobci nakupují ovoce od velšských pěstitelů v oblastech Walesu, které jsou pro pěstování hrušek určených k výrobě perry příznivější. Sdružení nyní organizuje každoroční mistrovství ve velšském perry.

Traditional Welsh Perry začíná mít stabilní pozici a dostává se mu širokého uznání v potravinářském průmyslu jak ve Spojeném království, tak jinde ve světě. Jako jakostní produkt jej využívá mnoho předních šéfkuchařů a gastronomů a bývá pravidelně jmenovitě uváděno jako složka na jejich jídelních a nápojových lístcích. V roce 2008 Traditional Welsh Perry získalo cenu True Taste of Wales v kategorii „Alkoholický nápoj“ a v roce 2012 vyhrálo pohár „Laurence Riley Cup“ na Royal Bath & West Show za nejlepší perry v přehlídce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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