

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 29/17)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»TRADITIONAL WELSH PERRY«

EF-nr.: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Traditional Welsh Perry«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Traditional Welsh Perry« (på walisisk »Perai Cymreig Traddodiadol«) er betegnelsen for den første most af mostpærer fra alle hjemmehørende og ikkehjemmehørende pæresorter dyrket i Wales med en traditionel produktionsmetode. »Traditional Welsh Perry« fremstilles af den første most af enten én mostpæresort eller en blanding af flere sorter. »Traditional Welsh Perry« fremstilles udelukkende af 100 % ren saft fra mostpærer.

Farven på »Traditional Welsh Perry« går fra lysegul til mørk gylden, og den er klar eller uklær med en fremtrædende let eller stærkt frugtagtig pæresmag, der er afbalanceret med den naturlige sødme fra sorbitolindholdet i de mostpærer, der er anvendt, samt en syrlig citrussmag og en delikat frugtaroma. Smagen fuldendes af den krop, som tanninerne giver den, og kan have en sprød, tør eller overvejende sød finish. Den har en alkoholprocent på 3,00-8,49 % vol.

Der fremstilles tre former for »Traditional Welsh Perry« — uden brus, flaskegæret og eftergæret på flaske som beskrevet.

Uden brus: Dette er pærecider uden karbonering over atmosfærisk tryk. Når den lagres i en lufttæt beholder, vil CO₂-partialtrykket være under 1 bar (100 kPa), og i en mere porøs beholder, såsom et træfad, vil partialtrykket være væsentligt lavere end 1 bar. Pærecider serveret enten direkte eller indirekte fra disse typer beholdere vil være uden brus (ikkemousserende) og uden nogen mærkbar effervescent, men med en mulig dannelse af bobler, hvis pæreciderens temperatur bliver højere end lagringstemperaturen — eftersom opløseligheden af CO₂ falder, når temperaturen stiger.

Flaskegæret: Der skabes en naturlig karbonering ved at aftappe pærecideren på flasker, inden hovedgæringen er afsluttet. Pærecideren aftappes på flasker ved en specifik vægtfylde (SG), som er bestemt af producenten, og som skal give den ønskede grad af karbonering og sødme. Jo større karbonering, jo mindre restsødme bliver der tilbage. Hvad angår pærecider, som har gennemgået en »keeving« (en klaringsproces, hvor frugtens indhold af pektin deesterificeres, så det danner en gelé), opnås den ønskede karboneringsgrad ved at reducere antallet af gærceller og fjerne næringsstoffer fra gæren, hvilket forhindrer, at gæringen til tørhed afsluttes. Det opnåede CO₂-tryk i en flaskegæret pærecider vil ligge mellem 1,5 og 3,0 bar (150-300 kPa) ved 0 °C. Da den indeholder gær sediment, kan den virke uklær, hvis den ikke åbnes og hældes af forsigtigt. Den føles tør i ganen, medmindre den er »keevet«. Kun flaskegæret »Traditional Welsh Perry« kan være »keevet«. Producenten kan beregne den opnåede karboneringsgrad ud fra forskellen på den specifikke vægtfylde (Δ SG) inden flaskeaftapning og ved flaskegæringens afslutning.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Selv om alkoholprocenten for flaskegæret »Traditional Welsh Perry« gennemsnitligt ligger inden for samme interval som den uden brus (mindst 3,00 % og højst 8,49 % vol.), vil den flaskegærede pærecider, navnlig hvis den er »keevet«, have en tendens til at ligge i den lavere ende af dette interval (3,0-5,5 % vol.), eftersom »keeving« medfører en ufuldstændig gæring af frugtsukkeret.

Eftergæret på flaske: Der skabes en naturlig karbonering ved at aftappe pærecideren på flasker, når hovedgæringen er afsluttet, og fremkalde en eftergæring ved at tilsætte gæringsdygtigt sukker og gær. Pærecider, som er eftergæret på flaske, har en højere karbonering end flaskegæret pærecider og har et klart udseende efter degorgering. Den føles tør i ganen, da alt sukker er gæret under eftergæringen, og tilsætning efter degorgering er ikke tilladt. Det opnåede CO₂-tryk i en pærecider, der er eftergæret på flaske, vil ligge mellem 4,0 og 6,0 bar (400-600 kPa) ved 0 °C. Producenten kan forudsige karboneringsgraden ud fra den tilsatte mængde gæringsdygtigt sukker og kan beregne dette ud fra den specifikke vægtfylde (Δ SG) ved målingerne foretaget efter tilsætningen og ved eftergæringsprocessens afslutning.

Selv om alkoholprocenten for pærecider, der er eftergæret på flaske, gennemsnitligt ligger inden for samme interval som »Traditional Welsh Perry« uden brus (mindst 3,00 % og højst 8,49 % vol.), vil pærecider, der er eftergæret på flaske, have en tendens til at ligge i den højere ende af dette interval som følge af eftergæringen til tørhed (5,5-8,49 % vol.).

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Råvarerne til fremstilling af »Traditional Welsh Perry« er:

- den første most af mostpærer, som tilhører enhver hjemmehørende eller ikkehjemmehørende pæresort dyrket i Wales
- tilladte tilsætningsstoffer:
 - kulturgær såsom *S. bayanus* og *S. cerevisiae*
 - sulfid i form af natrium- eller kaliummetabisulfid er ikke altid nødvendigt, men er tilladt for at overholde de mikrobiologiske standarder. Hvis producenten vælger at tilsætte sulfid, må mængden heraf ikke overstige 200 mg/liter, og det skal stå på etiketten, at der er tilsat sulfid, sådan som loven kræver
 - calciumchloridsalt og pektinesteraseenzym, når »keeving«-metoden anvendes for at reducere gærindholdet og gærens næringsstofindhold.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Følgende etaper af produktionen skal finde sted i det geografiske område:

- plukning af pærerne
- presning/mostning af pærerne
- fremstilling af pærecider
- gæring
- aftapning på flasker og fad.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Pærecider uden brus

Aftapning på flasker og fad er de afsluttende emballeringsprocesser for pærecider uden brus.

Enhver aftapning på flasker og fad af »Traditional Welsh Perry« skal finde sted inden for det geografiske område. Pærecider er et upasteuriseret »levende« produkt, og for at bevare kvalitet, sporbarhed og temperaturkontrol og undgå nogen form for kontaminering skal transporten på dette stadie holdes på et minimum, hvilket udelukker omfattende bulktransport inden den endelige emballering.

Mousserende: flaskegæret pærecider og pærecider, der er eftergæret på flaske

Mousserende pærecider fremstilles på flasker. Boblerne skyldes opløst kuldioxid, som kun må skabes naturligt (ved hjælp af gærfermentering i den forseglede flaske) og ikke ved kunstig karbonering.

For flaskegæret pærecider (hovedgæringen afsluttes i flasken):

Uanset om pærecideren er »keeved« eller ej, aftappes den på flasker med den specifikke vægtfylde, der er påkrævet for at give den nødvendige gæring og sødme i flasken.

For pærecider, der er eftergæret på flaske (eftergæring på flaske): Eftergæring på flaske omfatter processen med eftergæring af pærecider uden brus i en forsejlet flaske.

Pærecider, der anvendes til disse processer, fremstilles med nøjagtigt samme specifikationer som pærecider uden brus før aftapning på flaske. Flaskerne skal være tykke, have en rillet bund og kunne forsegles med enten en 29 mm kapsel eller en prop af naturkork eller plastic med metaltrådslukning, og de skal kunne modstå et vedvarende indre tryk på 6-12 bar ved 25 °C.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Wales

5. Tilknytning til det geografiske område

De unikke individuelle karakteristika ved »Traditional Welsh Perry« bygger på, at det er den første most af mostpærer fra hjemmehørende og ikkehjemmehørende pæresorter dyrket i det geografiske område. Pærecideren fremstilles i det geografiske område ved hjælp af en traditionel metode, der bygger på en færdighedsbase, som har udviklet sig i hele Wales, sådan som det fremgår af den aktuelle geografiske spredning af medlemmerne af foreningen »Welsh Perry and Cider Society«. De individuelle pæresorter og de anvendte kombinationer heraf har indflydelse på pæreciderens smag og udseende. Der er således en bred vifte af produkter, som bidrager til de unikke individuelle karakteristika ved denne håndværksmæssigt fremstillede drik. Korrekt smagsniveau, aroma og udseende kræver nemlig ekspertuddannelse og kvalificeret håndværksmæssig uddannelse.

Jordbundsforholdene og klimaet i det geografiske område underbygger omdømmet for »Traditional Welsh Perry«. Karakteren og smagen af »Traditional Welsh Perry« varierer alt efter de områder i Wales, hvor mostpærerne dyrkes, og hvor pærecideren fremstilles.

På grund af jordbundsforholdene og klimaet er sletteområderne i Wales særdeles velegnede til dyrkning af mostpærer, da det er muligt at vælge plantagesteder, som ikke er udsat for frostlommer i det tidlige forår under blomstringen. Det walisiske klima er ligeledes meget regnfuldt, hvilket er vigtigt både i blomstringstiden og i efteråret inden høsten. Det walisiske klima er varmt og solrigt nok på de rigtige tidspunkter til, at der kan dannes tilstrækkelige niveauer af frugtsukker, og det er vådt nok til at dække det store vandbehov hos etablerede mostpæretæer og til at dække behovet hos nyplantede træer. Det walisiske amt, der leverer flest pærer til »Traditional Welsh Perry«, er det østlige Monmouthshire. Den dybe, alluviale røde sandstensjord har glimrende fugtbevarende egenskaber og er særdeles god til at lede vandet bort, når nedbøren er over gennemsnittet. Denne kombination anses for at give frugt af en højere kvalitet, hvilket kommer til udtryk i pærecideren. Der er pæretæer i Monmouthshire, som er helt op til 300 år gamle.

»Traditional Welsh Perry« fremstilles ved gæring af most fra pærer af hjemmehørende eller ikkehjemmehørende sorter, som er dyrket i Wales. Karakteren af »Traditional Welsh Perry« kan også have subtile nuancer, der afhænger af, hvor pæremosten fermenteres. Ved lavere temperaturer, der kan afhænge af breddegraden, mikroklimaet og højden over havets overflade, er gæringen langsommere, eftersom der sker en meget større tilbageholdelse af naturligt forekommende flygtige aromatiske forbindelser, der anses for at forbedre pæreciderens smag og aroma, og som giver en fremtrædende let eller stærkt frugtagtig pæresmag og en klar, sprød smag. Den sort eller de sorter mostpærer, der anvendes, kan have indflydelse på pæreciderens smag eller udseende. Farven på »Traditional Welsh Perry« varierer fra en lys, næsten farveløs gul farve til mørk gylden.

»Traditional Welsh Perry« kan variere fra ekstremt tør til meget sød. Tilsætningen af gæringsdygtige sukkerarter såsom glukose, fruktose og sukrose er kun tilladt ved fremstillingen af pærecider, der er eftergæret på flaske, for at starte eftergæringsprocessen. I alle andre former for »Traditional Welsh Perry« tilsættes der ikke ekstra sukker, da de walisiske mostpærer allerede indeholder tilstrækkeligt naturligt frugtsukker.

Den saft, der anvendes til »Traditional Welsh Perry«, består udelukkende af den første most af enten én sort eller en blanding af flere sorter, mens der i andre dele af Det Forenede Kongerige kan finde endnu en mostning sted. Desuden kan mosten i andre dele af Det Forenede Kongerige blive chaptaliseret (tilsat sukker), hvilket medfører en efterfølgende gæring til et højere alkoholindhold, og herefter fortyndet med vand, hvilket giver et mere ensartet produkt. Til sammenligning er der ikke to batches af »Traditional Welsh Perry«, som er helt ens, og dette bidrager til de unikke individuelle karakteristika ved dette håndværksmæssigt fremstillede produkt.

»Traditional Welsh Perry« fremstilles ud fra en færdighedsbase i hele Wales, sådan som det fremgår af den aktuelle geografiske spredning af medlemmerne af foreningen »Welsh Perry and Cider Society«. Det kræver specifikke traditionelle fremstillingsfærdigheder at lave »Traditional Welsh Perry«. Denne viden og ekspertise videregives fra den ene producent af »Traditional Welsh Perry« til den næste. Timing af plukning, findeling og forarbejdning af frugten kan være afgørende, eftersom nogle pæresorter hurtigt bliver bløde og autolyserer efter modningen, og opbevaring af frugten kan være problematisk. Det, der har størst indflydelse på denne timing, er frugtsorten. Pæreciderproducenten skal have et indgående kendskab til de anvendte frugtsorter og den detaljerede tidsplan for høsten. Pærecider kan fremstilles af en enkelt sort eller af en blanding af flere sorter. En blanding af flere sorter før og efter gæring kræver særlige færdigheder. Det kræver desuden særlige færdigheder at vurdere, om pærecider med et højt indhold af tannin kræver en længere lagring af den gærede most for at muliggøre bundfældning, eller om frugten skal gennemgå en oxidering ved hjælp af kværning (hvor det findelte frugtkød får lov til at stå inden mostningen), hvis der er passende udstyr til rådighed. Foreningen »Welsh Perry and Cider Society« opfordrer til udbredelse af ekspertise og knowhow mellem medlemmerne.

Historisk set går fremstillingen af »Traditional Welsh Perry« tilbage til dengang, den fandt sted på gårdene, men pærecider var en mere raffineret drik, som først og fremmest var forbeholdt indehaverne af lystgårde og deres familier, og som ikke var beregnet på de ansatte i landbruget. Gårdproduktionen af pærecider aftog i det 19. århundrede, hvor gårdproduktionen af cider generelt aftog, og ciderfabrikkerne opstod. Fabrikfremstillingsmetoderne var ikke velegnede til fremstilling af pærecider, eftersom mange fabriksmetoder, f.eks. at frugten flyder i vandkanaler, ikke kunne anvendes til pærer, da pærer synker i vand og må behandles på en anden måde. Som følge heraf stoppede fremstillingen af pærecider mange steder, men mange af pæretæerne blev stående. Der skete en langsom genoptagelse af produktionen i 2001, da foreningen »Welsh Perry and Cider Society« blev stiftet, og der er nu fornyet interesse for fremstillingen af »Traditional Welsh Perry« i hele Wales og ca. 20 producenter af pærecider i Wales. I de dele af Wales, hvor klimaet og de geografiske faktorer ikke er velegnede til dyrkning af mostpærer, køber producenterne frugten af walisiske frugtavlere i de områder af Wales, hvor betingelserne for dyrkning af mostpærer er gunstigere. Foreningen afholder nu en årlig konkurrence i fremstilling af walisisk pærecider, »Welsh Perry championship«.

»Traditional Welsh Perry« er på vej til at blive veletableret og bredt anerkendt af fødevarerindustrien både i Det Forenede Kongerige og på verdensplan. Den er et kvalitetsprodukt, som anvendes af mange stjernekokke og gastronomer, og den optræder jævnligt som navngiven ingrediens på deres menuer. I 2008 vandt »Traditional Welsh Perry« en pris i kategorien for alkoholholdige drikkevarer i konkurrencen »True Taste of Wales«, og i 2012 vandt den i »Bath and West Show« en »Laurence Riley Cup« for at være showets bedste pærecider.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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