

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2017/C 29/17)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„TRADITIONAL WELSH PERRY“**

**EG-Nr.: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014**

**g.U. ( ) g.g.A. (X)**

**1. Name**

„Traditional Welsh Perry“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Traditional Welsh Perry“ (auf Walisisch „Perai Cymreig Traddodiadol“) bezeichnet den aus dem Saft aus erster Pressung von Mostbirnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, nach einem traditionellen Verfahren hergestellten Birnenmost. „Traditional Welsh Perry“ wird aus dem Saft aus erster Pressung von Mostbirnen einer Sorte oder verschiedener Sorten hergestellt. „Traditional Welsh Perry“ wird ausschließlich aus 100 % reinem Saft von Mostbirnen hergestellt.

„Traditional Welsh Perry“ kann eine hellgelbe bis dunkelgoldene Farbe haben und entweder klar oder trüb sein. Er zeichnet sich durch seinen markant leichten oder vollmundigen Birnengeschmack, ausbalanciert mit einer natürlichen Süße, die auf den Sorbitgehalt der verwendeten Mostbirnen zurückzuführen ist, und einen säuerlichen Beigeschmack von Zitronen aus und besticht insgesamt durch sein delikates fruchtiges Aroma. „Traditional Welsh Perry“ wird im Geschmack durch die Gerbstoffe ergänzt und kann einen frischen trockenen oder vorwiegend von Süße geprägten Abgang haben. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 3,00 und 8,49 % vol.

Es werden drei Arten von „Traditional Welsh Perry“ hergestellt: still, flaschenkonditioniert und flaschengegärt (siehe nachfolgende Beschreibung).

**Still:** Bei stillem Birnenmost findet keine Karbonisierung über dem Atmosphärendruck statt. Bei Lagerung in einem luftdichten Behälter beträgt der Partialdruck des Kohlendioxids (CO<sub>2</sub>) weniger als 1 Bar (100 kPa). Bei Lagerung in einem Behälter mit höherer Luftdurchlässigkeit, beispielsweise einem Holzfass, beträgt der Partialdruck erheblich weniger als 1 Bar. Birnenmost, der entweder direkt oder indirekt aus diesen Arten von Behältern serviert wird, ist still (nicht schäumend). Er sprudelt zwar nicht, eine Bläschenbildung ist jedoch möglich, wenn die Temperatur des Birnenmosts über seine Lagertemperatur steigt, da die Löslichkeit des CO<sub>2</sub> mit steigender Temperatur abnimmt.

**Flaschenkonditionierung:** Eine natürliche Karbonisierung wird herbeigeführt, indem der Birnenmost vor Abschluss der Hauptgärung in Flaschen abgefüllt wird. Die Abfüllung erfolgt bei einer spezifischen Dichte (SG), das vom Hersteller bestimmt wird, um das gewünschte Maß an Karbonisierung und Süße zu erreichen. Es gilt: Je höher die Karbonisierung, desto weniger Restsüße. Bei Birnenmost, der unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens (ein Verfahren zur Herstellung von natursüßem Birnenmost) hergestellt wird, wird das gewünschte Maß an Karbonisierung durch Verringerung der Anzahl der Hefezellen und durch Entzug der Nährstoffe in der Hefe erreicht, wodurch die Gärung gestoppt wird, bevor der Birnenmost einen trockenen Geschmack erhält. Der CO<sub>2</sub>-Druck, der bei der Flaschenkonditionierung erreicht wird, liegt zwischen 1,5 und 3,0 Bar (150-300 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Aufgrund des Hefebodensatzes kann der Birnenmost trüb erscheinen, wenn die Flasche nicht vorsichtig geöffnet und der Birnenmost nicht vorsichtig eingeschenkt wird. Der Birnenmost ist vom Geschmack her trocken, es sei denn, er wird unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt. Das „Keeving“-Verfahren kann lediglich bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Perry“ angewendet werden. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte ( $\Delta$  SG) vor der Abfüllung in Flaschen und der spezifischen Dichte bei Abschluss der Flaschenkonditionierung bestimmen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Perry“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Perry“ ist (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschenkonditioniertem „Traditional Welsh Perry“, insbesondere wenn er unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wird, im Durchschnitt eher im unteren Bereich (zwischen 3,0 und 5,5 % vol), da beim „Keeving“ die Fruchtzucker nicht vollständig vergären.

Flaschengärung: Durch Abfüllung des Birnenmosts in Flaschen bei Abschluss der Hauptgärung und durch Einleitung einer zweiten Gärung durch Zugabe von gärfähigem Zucker und Hefe wird eine natürliche Karbonisierung herbeigeführt. Flaschengegärter Birnenmost ist stärker karbonisiert als flaschenkonditionierter Birnenmost und ist nach dem Degorgieren klar. Er ist im Geschmack trocken, da sämtlicher Zucker während der zweiten Gärung vergärt und eine Dosage nach dem Degorgieren nicht zulässig ist. Der CO<sub>2</sub>-Druck, der bei der Flaschengärung erreicht wird, liegt zwischen 4,0 und 6,0 Bar (400-600 kPa) bei einer Temperatur von 0 °C. Der Hersteller kann die Karbonisierung anhand der Menge des zugesetzten gärfähigen Zuckers vorausbestimmen. Genau lässt sie sich anhand der Differenz zwischen der spezifischen Dichte ( $\Delta$  SG) nach der Zuckerzugabe und der spezifischen Dichte bei Abschluss des Flaschengärungsprozesses bestimmen.

Auch wenn der Alkoholgehalt bei flaschengegärtem „Traditional Welsh Perry“ ähnlich dem von stillem „Traditional Welsh Perry“ ist (3,00 % vol bis höchstens 8,49 % vol), liegt der Alkoholgehalt von flaschengegärtem „Traditional Welsh Perry“ im Durchschnitt eher im oberen Bereich (zwischen 5,5 und 8,49 % vol). Dies ist auf die vollständige Vergärung der Fruchtzucker zurückzuführen.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ werden folgende Rohstoffe verwendet:

- Aus Mostbirnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, gewonnener Saft erster Pressung;
- Zugelassene Zusatzstoffe:
  - Hefekulturen wie etwa *S. bayanus* oder *S. cerevisiae*;
  - Sulfid in Form von Natrium- oder Kaliummetabisulfid ist nicht immer erforderlich, jedoch zur Einhaltung mikrobiologischer Standards zulässig. Entschließt sich der Hersteller zum Zusatz von Sulfid, sollte die zugesetzte Menge 200 mg/Liter nicht überschreiten. Zudem ist die Angabe auf dem Etikett, dass dem Most Sulfid zugesetzt wurde, gesetzlich vorgeschrieben;
  - Calciumchlorid (ein Salz) und Pektinesterase (ein Enzym) bei Anwendung der „Keeving“-Methode zur Verringerung des Hefeanteils bzw. des Hefe-Nährstoffanteils.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen:

- Anbau der Birnen,
- Keltern/Entsaften der Birnen,
- Herstellung des Birnenmosts,
- Gärung,
- Abfüllung in Flaschen und Fässer.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen Stiller Birnenmost

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer ist bei stillem Birnenmost der letzte Schritt im Verpackungsprozess.

Die Abfüllung in Flaschen und Fässer von „Traditional Welsh Perry“ muss komplett innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen; bei „Traditional Welsh Perry“ handelt es sich um ein unpasteurisiertes „Lebendprodukt“ und daher sollte der Transport in diesem Stadium weitestmöglich begrenzt werden, um die Qualität, Nachverfolgbarkeit und Temperaturkontrolle zu gewährleisten und jegliche Kontamination zu vermeiden. Weitreichende Transporte des nicht abgefüllten Erzeugnisses vor der endgültigen Verpackung sind daher auszuschließen.

Schäumend: flaschenkonditionierter und flaschengegärter Birnenmost

Schäumender Birnenmost wird in Flaschen hergestellt. Seinen Schaumweincharakter erhält er durch das gelöste Kohlendioxid, was nur auf natürlichem Wege (durch Gärung der Hefe in der verschlossenen Flasche) und nicht durch künstliche Karbonisierung erreicht werden kann.

Bei flaschenkonditioniertem Birnenmost (Abschluss der Hauptgärung in der Flasche):

Unabhängig davon, ob der Birnenmost unter Anwendung des „Keeving“-Verfahrens hergestellt wurde oder nicht, erfolgt die Abfüllung in Flaschen bei der spezifischen Dichte, die erforderlich ist, um das gewünschte Maß an Konditionierung und Süße zu erreichen.

Bei flaschengegärtem Birnenmost (zweite Gärung in der Flasche): Die Flaschengärung ist der Prozess, bei dem stiller Birnenmost einer zweiten Gärung in einer verschlossenen Flasche unterzogen wird.

Die Herstellung des Birnenmosts, der diesem Prozess unterzogen wird, unterliegt den gleichen Spezifikationen, wie sie auch für stillen Birnenmost vor Abfüllung in Flaschen gelten. Die Flaschen müssen strapazierfähig sein, über einen Flascheneinstich verfügen und entweder mit einem Kronkorken (29 mm) oder einem Naturkorken bzw. Plastikstopfen mit Agraffe verschließbar sein. Zudem müssen sie einem Innendruck von 6 bis 12 Bar bei einer Temperatur von 25 °C standhalten.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Wales

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die einzigartigen, individuellen Eigenschaften von „Traditional Welsh Perry“ beruhen auf dem Umstand, dass er aus dem Saft erster Pressung von Mostbirnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in dem abgegrenzten Gebiet angebaut werden, hergestellt wird. „Traditional Welsh Perry“ wird in dem abgegrenzten Gebiet anhand einer traditionellen Methode und auf der Grundlage von Kenntnissen hergestellt, die sich immer mehr Menschen in ganz Wales angeeignet haben. Dies wird durch die derzeitige geografische Verteilung der Mitglieder der Welsh Perry and Cider Society verdeutlicht. Die jeweilige verwendete Birnensorte bzw. die Kombination verschiedener Sorten macht den Geschmack und das Aussehen von „Traditional Welsh Perry“ aus. In der Folge ist „Traditional Welsh Perry“ in zahlreichen Sorten erhältlich, was den einzigartigen, individuellen Charakter dieses handwerklich hergestellten Getränks noch erhöht. Um einen ausgewogenen Geschmack und das richtige Aussehen zu erreichen, bedarf es einer entsprechenden fachlichen und handwerklichen Ausbildung.

Der Boden und das Klima des abgegrenzten Gebiets begründen den Ruf von „Traditional Welsh Perry“. Der Charakter und Geschmack von „Traditional Welsh Perry“ ist vielseitig und hängt davon ab, wo in Wales die Mostbirnen angebaut werden und der Birnenmost hergestellt wird.

Aufgrund der Beschaffenheit des Bodens und des Klimas sind die walisischen Flachlandgebiete besonders für den Anbau von Mostbirnen geeignet, da dort Standorte für Obstplantagen gewählt werden können, an denen sich im Frühjahr während der Blütezeit keine Frostlöcher bilden. In Wales herrscht zudem ein Klima mit ergiebigen Niederschlägen, die sowohl während der Blütezeit als auch in der Vorerntezeit im Herbst von wesentlicher Bedeutung sind. Das walisische Klima bietet zu den richtigen Zeiten ausreichend Wärme und Sonne, damit die Früchte ausreichend Fruchtzucker bilden können, ist auf der anderen Seite aber auch feucht genug, um den hohen Wasserbedarf von Mostbirnenbaumbeständen und neu gepflanzten Bäumen zu decken. Die Grafschaft, die den Großteil an Birnen zur Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ liefert, ist Monmouthshire im Osten von Wales. Die tiefen Schwemmböden aus rotem Sandstein speichern in hohem Maße Feuchtigkeit, sind bei übermäßigen Regenfällen aber auch sehr wasserdurchlässig. Durch die Kombination dieser Eigenschaften bringen die Bäume Früchte höherer Qualität hervor, was sich dementsprechend auch in der Qualität des Birnenmosts widerspiegelt. In Monmouthshire sind Mostbirnenbäume zu finden, die bis zu 300 Jahre alt sind.

„Traditional Welsh Perry“ wird durch Gärung des Saftes von Birnen heimischer und nicht heimischer Sorten, die in Wales angebaut werden, hergestellt. „Traditional Welsh Perry“ kann auch subtile Nuancen haben, je nachdem wo die Gärung stattfindet. Bei niedrigeren Temperaturen, die abhängig sein können vom Breitengrad, vom Mikroklima und von der Höhenlage, dauert der Gärprozess aufgrund der stärkeren Rückhaltung natürlich vorkommender flüchtiger aromatischer Verbindungen länger, was den Geschmack und das Aroma des Birnenmosts verbessert und in einem markant leichten oder vollmundigen Birnengeschmack und einem frischen, kräftigen Aroma resultiert. Die verwendete(n) Sorte(n) von Mostbirnen wirkt/wirken sich auf den Geschmack und das Erscheinungsbild des Birnenmosts aus. „Traditional Welsh Perry“ variiert in der Farbe von Hellgelb (beinahe farblos) bis Dunkelgold.

Auch in Bezug auf den Geschmack gibt es Variationen: von extrem trocken bis sehr süß. Der Zusatz von gärfähigen Zuckern wie etwa Glukose, Fruktose und Saccharose ist nur bei der Herstellung von flaschengegärtem „Traditional Welsh Perry“ zur Einleitung des zweiten Gärprozesses zulässig. Bei allen anderen Arten von „Traditional Welsh Perry“ wird kein zusätzlicher Zucker zugesetzt, da die walisischen Mostbirnen an sich über ausreichend natürliche Fruchtzucker verfügen.

Für die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ wird 100 % reiner Saft aus erster Pressung verwendet, der entweder aus Mostbirnen einer Sorte oder verschiedener Sorten gewonnen wird, wohingegen in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs unter Umständen auch Saft aus zweiter Pressung verwendet wird. Ferner wird dem Saft in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs teilweise auch Zucker zugesetzt, was aufgrund der nachfolgenden Gärung zu einem höheren Alkoholgehalt führt. Im Anschluss wird der Saft dann mit Wasser verdünnt, was ein homogeneres Erzeugnis zum Ergebnis hat. Im Vergleich dazu sind bei „Traditional Welsh Perry“ zwei Chargen niemals genau gleich, was den einzigartigen, individuellen Charakter dieses handwerklich hergestellten Erzeugnisses noch erhöht.

„Traditional Welsh Perry“ wird auf der Grundlage von Kenntnissen hergestellt, die sich immer mehr Menschen in ganz Wales angeeignet haben. Dies wird durch die derzeitige geografische Verteilung der Mitglieder der Welsh Perry and Cider Society verdeutlicht. Die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ erfordert spezifische Kenntnisse des traditionellen Herstellungsverfahrens. Dieses Know-how und diese Erfahrung werden von einem Hersteller von „Traditional Welsh Perry“ zum nächsten weitergegeben. Der Zeitpunkt der Ernte, des Mahlens und der Verarbeitung der Früchte kann ausschlaggebend sein, da einige Birnensorten nach der Reifung schnell weich werden und verderben. Auch die Lagerung der Früchte kann problematisch sein. Der richtige Zeitpunkt für die vorgenannten Tätigkeiten hängt hauptsächlich von der Sorte der Birnen ab. Der Hersteller des Birnenmosts muss sich mit den entsprechenden Obstsorten gut auskennen und die genaue Abfolge bei der Ernte kennen. Birnenmost kann aus einer einzigen Birnensorte oder aus einer Mischung verschiedener Sorten hergestellt werden. Die Vermischung verschiedener Sorten vor und nach der Gärung erfordert spezielle Fähigkeiten. Auch zur Bestimmung, ob bei Birnenmost mit hohem Gerbstoffgehalt eine längere Lagerzeit des vergorenen Saftes erforderlich ist, um eine Abscheidung zu ermöglichen, beziehungsweise ob die Früchte durch Mazeration oxidiert werden müssen (was den Absatz des gemahlene Fruchtflisches ermöglicht), sofern angemessene Gerätschaften vorhanden sind, bedarf es bestimmter Fertigkeiten. Die Welsh Perry and Cider Society fördert die Verbreitung von Fachwissen und Know-how unter ihren Mitgliedern.

Historisch gesehen war die Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ eine landwirtschaftliche Tätigkeit. „Traditional Welsh Perry“ galt jedoch als edles Getränk, das vorwiegend den Gutsbesitzern und ihren Familien vorbehalten und nicht als Getränk für die Landarbeiter bestimmt war. Im 19. Jahrhundert ging die landwirtschaftliche Herstellung von Birnenmost im Zuge des Rückgangs der landwirtschaftlichen Herstellung von Apfelm most und des Aufkommens von Fabriken zur Apfelm mostherstellung zurück. Birnenmost eignete sich nicht zur Herstellung in einer Fabrik, da zahlreiche der dortigen Verfahren nicht auf Birnen angewendet werden konnten, beispielsweise das Lagern der Früchte in Wasserrinnen, da Birnen im Wasser nach unten sinken und eine andere Handhabung erfordern. In der Folge starb die Tradition der Birnenmostherstellung weitgehend aus, jedoch überlebten zahlreiche Mostbirnenbäume. Mit der Gründung der Welsh Perry and Cider Society im Jahr 2001 wurde diese Tradition langsam wiederbelebt und mittlerweile ist in ganz Wales wachsendes Interesse an der Herstellung von „Traditional Welsh Perry“ zu verzeichnen. Derzeit gibt es in Wales ungefähr 20 Hersteller. In den Teilen von Wales, die aufgrund des Klimas und aufgrund geografischer Faktoren nicht für den Anbau von Mostbirnen geeignet sind, beziehen die Hersteller die Früchte von Erzeugern, die die Birnen in den Gebieten von Wales anbauen, in denen günstigere Bedingungen herrschen. Mittlerweile organisiert die Welsh Perry and Cider Society einmal im Jahr die sogenannte Welsh Perry & Cider Championship.

„Traditional Welsh Perry“ etabliert sich immer mehr in der Lebensmittelindustrie und findet dort verstärkt Anerkennung — sowohl im Vereinigten Königreich als auch weltweit. Als Qualitätsprodukt wird es von vielen Spitzenköchen und Gastronomen verwendet und erscheint regelmäßig als Zutat auf ihren Speisekarten. Im Jahr 2008 wurde „Traditional Welsh Perry“ mit dem True Taste of Wales Award in der Kategorie „Alkoholisches Getränkeerzeugnis“ ausgezeichnet und war im Jahr 2012 als bester Birnenmost Gewinner des „Laurence Riley Cup“ bei der Royal Bath & West Show.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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

---