

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2017/C 29/17)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

**TRADITIONAL WELSH PERRY**

**EK Nr.: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014.**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

**1. Nosaukums vai nosaukumi**

*Traditional Welsh Perry*

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

**3.1. Produkta veids**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

*Traditional Welsh Perry* (velsiešu valodā *Peraï Cymreig Traddodiadol*) ir nosaukums, ar kuru apzīmē pirmā spieduma sulu, kas atbilstoši tradicionālai ražošanas metodei iegūta no Velsā audzētu vietējo un svešzemju šķirņu sidra bumbieriem. Bumbieru sidru *Traditional Welsh Perry* izgatavo no pirmā spieduma sulas, kas iegūta no atsevišķas šķirnes vai no dažādu šķirņu maisījuma sidra bumbieriem. *Traditional Welsh Perry* satur tikai 100 % tīru sidra bumbieru sulu.

*Traditional Welsh Perry* krāsa sniedzas no bāli dzeltenas līdz tumši zeltainai, bumbieru sidrs ir dzidrs vai duļķains, ar tam raksturīgu vieglu vai bagātīgu bumbieru garšu, kuru līdzsvaro dabiskais saldums, ko rada izmantoto sidra bumbieru sastāvā esošie sorbīti, un citrusu skābums un maigs augļu aromāts. Garšu papildina tanīni, un tai var būt spirdzinoši sausa vai galvenokārt salda pēcgarša. Spirta saturs var būt 3,00–8,49 % tilp.).

Tiek ražoti trīs *Traditional Welsh Perry* veidi – negāzēts, izturēts pudelēs un raudzēts pudelēs, kā aprakstīts turpinājumā.

Negāzēts: šādu bumbieru sidru iegūst bez karbonizācijas paaugstināta spiediena apstākļos. Hermētiskā traukā oglekļa dioksīda (CO<sub>2</sub>) parciālais spiediens būs mazāks par 1 bāru (100 kPa), bet porainākā traukā, piemēram, koka mucā, parciālais spiediens būs ievērojami mazāks par 1 bāru. Bumbieru sidrs, ko pasniedz tieši vai netieši ielietu no šāda veida tvertnēm, būs negāzēts, tas jūtami nedzirkstīs, taču ir iespējama atsevišķu burbuļu veidošanās, ja bumbieru sidra temperatūra paaugstinās salīdzinājumā ar temperatūru, kādā tas glabāts, jo līdz ar temperatūras paaugstināšanos CO<sub>2</sub> šķīdība samazinās.

Izturēts pudelēs: tiek panākta dabiska karbonizācija, bumbieru sidru iepildot pudelēs pirms pirmējās rūgšanas pabeigšanas. Lai nodrošinātu vēlamo karbonizācijas un salduma pakāpi, pudelēs tiek pildīts bumbieru sidrs ar īpatnējo svaru, ko nosaka ražotājs. Jo augstāka ir karbonizācijas pakāpe, jo mazāks ir atlikušais saldums. Gatavojot bumbieru sidru ar tā dēvēto *keeving* metodi (metode, ar ko iegūst dabiski saldu bumbieru sidru), vēlamā karbonizācijas pakāpe tiek sasniegta, samazinot rauga šūnu skaitu un likvidējot rauga barības vielas, jo tādā veidā rūgšana tiek apturēta, pirms sidrs ir ieguvis "sausu" garšu. Pudelēs izturētam bumbieru sidram CO<sub>2</sub> spiediens 0 °C temperatūrā būs 1,5–3,0 bāri (150–300 kPa), un, tā kā šāds sidrs satur rauga nogulsnes, tas var šķist duļķains, ja pudeli neatver un bumbieru sidru neizlej uzmanīgi. Ja bumbieru sidrs nav iegūts ar *keeving* metodi, tā garša ir sausa. Ar *keeving* metodi var iegūt tikai pudelēs izturētu *Traditional Welsh Perry*. Sasniegto karbonizācijas pakāpi ražotājs var aprēķināt, ņemot vērā starpību starp īpatnējo svaru ( $\Delta SG$ ) pirms iepildīšanas pudelēs un īpatnējo svaru pēc izturēšanas procesa pabeigšanas pudelēs.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Lai gan pudelēs izturēta *Traditional Welsh Perry* spirta saturs ir negāzēta bumbieru sidra spirta satura robežās (no 3,00 % līdz maksimāli 8,49 % tilp.), pudelēs izturēta, jo īpaši ar *keeving* metodi iegūta, bumbieru sidra spirta saturs vidēji būs tuvāk diapazona apakšgala vērtībām (3,0–5,5 %), jo *keeving* metodes izmantošanas dēļ augļu cukuri neizrūgst pilnībā.

Raudzēts pudelēs: tiek nodrošināta dabiska karbonizācija, pēc pirmējās rūgšanas pabeigšanas bumbieru sidru iepildot pudelēs un izraisot otrējo rūgšanu, ko panāk, pievienojot raudzējamu cukuru un raugu. Pudelēs raudzētam bumbieru sidram ir augstāka karbonizācijas pakāpe nekā pudelēs izturētam, un pudelēs raudzēts bumbieru sidrs pēc nogulšņu atdalīšanas ar sasaldēšanas metodi [*disgorging*] ir dzidrs. Tā garša šķiet sausa, jo otrējās rūgšanas laikā viss cukurs ir izrūdzis un tā pievienošana pēc minētās nogulšņu atdalīšanas nav atļauta. Pudelēs raudzētam bumbieru sidram CO<sub>2</sub> spiediens 0 °C temperatūrā būs 4,0–6,0 bāri (400–600 kPa). Ražotājs var prognozēt karbonizācijas pakāpi atkarībā no pievienotā raudzējamā cukura daudzuma un var aprēķināt to no Δ SG, kas noteikts mērījumos pēc cukura pievienošanas, un Δ SG, kas noteikts mērījumos pēc rūgšanas procesa pabeigšanas pudelē.

Lai gan pudelēs raudzēta *Traditional Welsh Perry* spirta saturs ir negāzēta *Traditional Welsh Perry* spirta satura robežās (no 3,00 % līdz maksimāli 8,49 % tilp.), pudelēs raudzēta bumbieru sidra spirta saturs vidēji būs tuvāk diapazona augšgala vērtībām (5,5–8,49 % tilp.) otrējās rūgšanas dēļ.

### 3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

*Traditional Welsh Perry* ražošanas izejvielas ir:

- pirmā spieduma sula, kas iegūta no Velsā audzētu vietējo un svešzemju šķirņu sidra bumbieriem,
- atļautās piedevas:
  - rauga kultūras, piemēram, *S. bayanus*, *S. cerevisiae*,
  - sulfīti (nātrija vai kālija metabisulfīts) ne vienmēr ir vajadzīgi, taču tos ir atļauts pievienot mikrobioloģisko standartu ievērošanas vajadzībām. Ja ražotājs izvēlas pievienot sulfītu, tā koncentrācija nedrīkst būt augstāka par 200 mg/l, un tā pievienošana jānorāda marķējumā, kā prasīts tiesību aktos,
  - kalcija hlorīds (sāls) un pektīnesterāze (ferments), ko pievieno, lai samazinātu rauga un rauga barības vielu saturu, ja izmanto *keeving* metodi.

### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādi ražošanas posmi:

- bumbieru iegūšana,
- bumbieru spiešana/sulas iegūšana no bumbieriem,
- bumbieru sidra ražošana,
- raudzēšana,
- pildīšana pudelēs un mucās.

### 3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Negāzēts bumbieru sidrs

Pildīšana pudelēs un mucās ir pēdējais iepakojšanas process, ko piemēro negāzētam bumbieru sidram.

Vissai *Traditional Welsh Perry* pildīšanai pudelēs un mucās jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā; bumbieru sidrs ir nepasterizēts “dzīvs” produkts, tādēļ, lai nodrošinātu kvalitāti, izsekojamību, temperatūras kontroli un nepieļautu kontamināciju, pārvadāšanai šajā posmā jābūt minimālai, proti, tāli nefasēta produkta pārvadājumi pirms galīgās iepakojšanas nav atļauti.

Dzirkstošais bumbieru sidrs: pudelēs izturēts un pudelēs raudzēts bumbieru sidrs

Dzirkstošo bumbieru sidru ražo pudelēs. Dzirkstīšanu nodrošina izšķīdušais oglekļa dioksīds, un to panāk tikai dabiskā veidā (raudzējot, izmantojot raugu, noslēgtā pudelē), nevis ar mākslīgu karbonizāciju.

Pudelēs izturēts bumbieru sidrs: (pirmējās rūgšanas pabeigšana pudelēs)

Neatkarīgi no tā, vai bumbieru sidra ražošanā tiek vai netiek izmantota *keeving* metode, pudelēs pilda bumbieru sidru ar īpatnējo svaru, kas vajadzīgs, lai nodrošinātu izturēšanas procesu un saldumu pudelē.

Pudelēs raudzēts bumbieru sidrs: (otrējā rūgšana pudelēs). Raudzēšana pudelēs nozīmē to, ka negāzēta bumbieru sidra otrējās rūgšanas process notiek noslēgtā pudelē.

Šajā procesā izmantoto bumbieru sidru ražo saskaņā ar tieši tādām pašām specifikācijām kā negāzēto bumbieru sidru pirms pildīšanas pudelēs. Pudelēm jābūt ļoti izturīgām, ar iedobi pudeles apakšā, tās jāvar noslēgt ar 29 mm vainagkorķi vai dabisko korķi, vai plastmasas aizbāzni ar stieplu uznavu; pudelēm jāspēj izturēt ilgstošu iekšējo spiedienu 6–12 bāru apmērā 25 °C temperatūrā.

### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

—

## 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Velsa

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

*Traditional Welsh Perry* unikālās individuālās īpašības ir balstītas uz to, ka tā pamatā ir pirmā spieduma sula, kas iegūta no vietējo un svešzemju šķirņu sidra bumbieriem, kuri audzēti noteiktajā apgabalā. Bumbieru sidru ražo, noteiktajā apgabalā izmantojot tradicionālu metodi un balstoties uz prasmēm, kas izveidojušās visā Velsas teritorijā, kā to apliecina Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrības (*Welsh Perry and Cider Society*) locekļu pašreizējā ģeogrāfiskā izplatība. Izmantotās bumbieru šķirnes un to kombinācijas ietekmē bumbieru sidra garšu un izskatu. Tāpēc pastāv plašs produktu klāsts, kas papildina šā amatnieciskajā ražošanā iegūtā dzēriena unikālās individuālās īpašības. Pareizo garšu, smaržu un izskatu iegūst, pateicoties profesionāļu un prasmīgu amatnieku apmācībai.

*Traditional Welsh Perry* reputācijas pamatā ir noteiktā apgabala augsne un klimats. *Traditional Welsh Perry* iedaba un garša atšķiras atkarībā no Velsas apgabaliem, kuros audzēti sidra bumbieri un ražots bumbieru sidrs.

Velsas zemieņu apgabali augsnes un klimata ziņā ir ļoti piemēroti sidra bumbieru audzēšanai, jo ir iespējams izraudzīties augļu dārzu vietas, kas agrā pavasarī ziedēšanas laikā ir pasargātas no salnām. Velsas klimatam raksturīgs liels nokrišņu daudzums, kas ir būtisks gan ziedēšanas laikā, gan rudenī pirms ražas novākšanas. Velsas klimats pareizajā laikā ir pietiekami silts un saulains, lai nodrošinātu pietiekamu augļu cukuru saturu, un pietiekami mitrs, lai apmierinātu augošo sidra bumbieru un jauniestādīto koku vajadzības pēc ūdens. Velsas apgabals, kas nodrošina lielāko daļu bumbieru *Traditional Welsh Perry* ražošanai, ir Monmutšīras austrumu daļa. Dziļajām aluviālajām sarkanajām smilšakmens augsnēm piemīt lieliskas ūdens aizturēšanas īpašības, kā arī izcilas ūdens novadīšanas īpašības laikā, kad nokrišņu daudzums pārsniedz vidējo līmeni. Uzskata, ka šā apvienojuma dēļ augļiem ir augstāka kvalitāte, kas attiecīgi piemīt arī bumbieru sidram. Monmutšīrā ir sidra bumbieres, kas ir līdz pat 300 gadu vecas.

*Traditional Welsh Perry* izgatavo, raudzējot Velsā audzētu vietējo un svešzemju šķirņu bumbieru sulu. *Traditional Welsh Perry* raksturā var būt arī delikātas nianšes, kas atkarīgas no tā, kur bumbieru sidrs ir raudzēts. Zemākā temperatūrā, kas var būt atkarīga no ģeogrāfiskā platuma, mikroklimate un augstuma, rūgšana noris lēnāk, jo daudz vairāk tiek saglabāti dabiski gaistošie aromātiskie savienojumi, kurus uzskata par bumbieru sidra garšas aromāta pastiprinošiem savienojumiem; tādējādi rodas izteikta viegla vai bagātīga bumbieru augļu garša ar spirdzinoši sausu raksturu. Izmantoto sidra bumbieru šķirne vai šķirnes var ietekmēt bumbieru sidra garšu un izskatu. *Traditional Welsh Perry* krāsa sniedzas no bālas, gandrīz bezkrāsas dzeltenas līdz tumši zeltainai.

*Traditional Welsh Perry* garša var būt no ļoti sausas līdz ļoti saldai. Raudzējamos cukurus, piemēram, glikozi, fruktozi un saharozi, ir atļauts pievienot tikai pudelēs raudzēta bumbieru sidra ražošanā, lai sāktu otrējās rūgšanas procesu. Pārējiem *Traditional Welsh Perry* papildu cukuru nepievieno, jo Velsas sidra bumbieros ir pietiekami daudz dabisko augļu cukuru.

*Traditional Welsh Perry* sula satur 100 % pirmā spieduma bumbieru sulu, kas iegūta no atsevišķas šķirnes vai to maisījuma, taču citās Apvienotās Karalistes daļās mēdz iegūt arī otrā spieduma sulu. Turklāt citās Apvienotās Karalistes daļās sula var būt saldināta (pievienojot cukuru), tādējādi norisinās rūgšana, kurā tiek sasniegts augstāks spirta saturs, pēc tam sula tiek atšķaidīta ar ūdeni, lai iegūtu viendabīgāku produktu. Turpretī divas *Traditional Welsh Perry* partijas nekad nebūs pilnīgi vienādas, un šis apstāklis tikai pastiprina šā amatnieciskajā ražošanā iegūtā produkta unikālās individuālās īpašības.

*Traditional Welsh Perry* ražo, balstoties uz prasmēm, kas attīstījušās visā Velsā, un to apliecina Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrības locekļu pašreizējā ģeogrāfiskā izplatība. *Traditional Welsh Perry* ražošanā ir nepieciešamas īpašas tradicionālās izgatavošanas prasmes. Šis zināšanas un kompetenci viens *Traditional Welsh Perry* izgatavotājs nodod nākamajam. Augļu vākšanas, smalcināšanas un pārstrādes laika izvēlei var būt izšķiroša nozīme, jo dažas bumbieru šķirnes ātri kļūst mīkstas un sadalās, kad augļi nogatavojas, un to uzglabāšana var būt problemātiska. Šo laika izvēli visvairāk ietekmē augļu šķirne. Bumbieru sidra ražotājam jābūt dziļām zināšanām par izmantotajām augļu šķirnēm un par ražas novākšanas detalizētu norisi. Bumbieru sidru var ražot no atsevišķas bumbieru šķirnes vai dažādu šķirņu maisījuma. Dažādu šķirņu kombinēšanai pirms un pēc raudzēšanas nepieciešamas īpašas prasmes. Turklāt vajadzīgas īpašas prasmes, lai pārliecinātos, vai bumbieru sidram ar augstu tanīna saturu ir nepieciešama ilgāka raudzētās sulas uzglabāšana, lai veidotos nogulsnes, vai arī augļiem ir nepieciešama oksidācija, ko panāk, izmantojot macerāciju (proti, sasmalcinātajam mikstumam ļauj nostāvēties pirms spiešanas), ja vien ir pieejams piemērots aprīkojums. Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrība veicina speciālo zināšanu un zinātnības izplatību tās locekļu vidū.

Vēsturiski *Traditional Welsh Perry* ražošana aizsākusies lauku saimniecībās, taču bumbieru sidrs bijis izsmalcinātāks dzēriens, kas galvenokārt paredzēts saimniekam un viņa ģimenei, nevis laukstrādniekiem. Lauku saimniecībās saražotā bumbieru sidra apjoms samazinājās 19. gadsimtā, kad samazinājās ābolu sidra ražošanas apjoms lauku saimniecībās un tika dibinātas ābolu sidra ražotnes. Bumbieru sidra ražošana neatbilda ražotnēs izmantotajām metodēm, jo daudzas no tām, piemēram, augļu peldināšana ūdenī kanālos, nevarēja izmantot bumbieru pārstrādē, jo tie grimst ūdenī un jāapstrādā citādi. Tādējādi bumbieru sidra ražošanas tradīcija tikpat kā izzuda, taču saglabājās daudzas sidra bumbieres. Lēna atdzimšana atsākās 2001. gadā, kad tika izveidota Velsas Bumbieru sidra un ābolu sidra biedrība, un patlaban Velsā atkal parādās interese par *Traditional Welsh Perry* ražošanu; patlaban Velsā ir aptuveni 20 bumbieru sidra ražotāju. Velsas daļās, kur klimats un ģeogrāfiskie faktori nav piemēroti sidra bumbieru audzēšanai, ražotāji iepērk augļus no Velsas audzētājiem apgabalos, kas ir labvēlīgāki sidra bumbieru audzēšanai. Mūsdienās biedrība organizē ikgadējās Velsas bumbieru sidra ražošanas meistarsacīkstes.

*Traditional Welsh Perry* kļūst par stabili iedibinātu un plaši atzītu produktu pārtikas nozarē gan Apvienotajā Karalistē, gan visā pasaulē. To kā kvalitatīvu produktu izmanto daudzi slaveni šefpavāri un gastronomi, un tā nosaukums tiek regulāri iekļauts viņu ēdienkartēs. *Traditional Welsh Perry* 2008. gadā uzvarēja konkursa "Velsas patiesā garša" (*True Taste of Wales*) kategorijā "Alkoholisko dzērienu produkts", bet 2012. gadā izstādē *Bath and West Show* ieguva *Laurence Riley* kausu kā labākais bumbieru sidrs.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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