

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 29/17)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”TRADITIONAL WELSH PERRY”

EU-nr: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Traditional Welsh Perry”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Traditional Welsh Perry” (”Perai Cymreig Traddodiadol” på walesiska) är namnet på juicen från den första pressningen av mustpäron från inhemska och icke inhemska päronsorter som har odlats i Wales enligt en traditionell produktionsmetod. ”Traditional Welsh Perry” görs av juicen från den första pressningen av antingen en enda sorts mustpäron eller en blandning av olika sorters mustpäron. ”Traditional Welsh Perry” framställs av enbart hundra procentigt ren päronjuice.

Färgen på ”Traditional Welsh Perry” varierar från blekgul till mörkt guldgul och är klar eller grumlig. Denna dryck har en lätt eller rikt fruktig päronsmak som framträder tydligt. Smaken balanseras upp av en naturlig sötma på grund av sorbitolhalten i de mustpäron som används. Drycken karaktäriseras också av citrusens syrlighet och en utsökt fruktig doft. Smaken kompletteras av den ”fyllighet” som beror på garvsyrorna (tanninerna). Drycken kan ha en friskt torr eller en övervägande söt eftersmak. Produkten har en alkoholhalt på mellan 3,00 och 8,49 volymprocent.

Tre olika typer av ”Traditional Welsh Perry” framställs – utan kolsyra, flasklagrad och flaskjäst – enligt beskrivningen nedan.

Utan kolsyra: Detta är päroncider som inte genomgått karbonisering över atmosfärtryck. Vid lagring i en lufttät behållare är koldioxidens (CO₂) partialtryck mindre än 1 bar (100 kPa), och vid lagring i mer porösa behållare, t.ex. träfat, är partialtrycket betydligt mindre än 1 bar. Päroncider som serveras direkt eller indirekt från dessa typer av behållare innehåller ingen kolsyra och saknar märkbar skumbildning. Emellertid kan enstaka bubblor eventuellt bildas om päronciderns temperatur stiger jämfört med lagringstemperaturen, eftersom lösligheten hos koldioxid minskar med stigande temperatur.

Flasklagrad: Karboniseringen sker på naturlig väg genom att drycken tappas på flaska innan huvudjäsningsen är avslutad. Drycken tappas på flaska vid en specifik vikt (SG) som tillverkaren bestämmer för att drycken ska få önskad kolsyrehalt och sötma. Ju mer drycken karboniseras, desto mindre sötma blir kvar. För päroncider som är fatjäst enligt traditionell metod (”keeved”) uppnås önskad kolsyrehalt genom att antalet jästceller reduceras och jästen berövas på näringsämnen, vilket förhindrar att jäsningsen fortsätter tills produkten är torr. Koldioxidtrycket i flasklagrad päroncider uppgår till mellan 1,5 och 3,0 bar (150–300 kPa) vid 0 °C. Eftersom drycken innehåller jästsediment, kan den verka grumlig om den inte öppnas och hålls upp försiktigt. Den är torr till smaken såvida den inte är fatjäst enligt traditionell metod (”keeved”). Endast flasklagrad ”Traditional Welsh Perry” kan vara fatjäst enligt traditionell metod (”keeved”). Tillverkaren kan beräkna kolsyrehalten utifrån skillnaden i specifik vikt (Δ SG) före tappning på flaskor jämfört med när flasklagringen har avslutats.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Även om alkoholhalten i flasklagrad "Traditional Welsh Perry" ligger i närheten av alkoholhalten i typen utan kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flasklagrade produkten i allmänhet i den lägre delen av skalan (3,0–5,5 volymprocent), i synnerhet om den är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"), eftersom denna process leder till en ofullständig jäsnings av fruktosen.

Flaskjäst: Karbonisering sker på naturlig väg genom att produkten tappas på flaska efter att huvudjäsningsen är avslutad och en andra jäsnings sedan startas genom att jäsbart socker och jäst tillförs. Flaskjäst "Traditional Welsh Perry" har en högre kolsyrehalt än den flasklagrade. Drycken har ett klart utseende efter degorgeringen. Drycken är torr till smaken, eftersom allt socker har jäst under den andra jäsningsen och eftersom det inte är tillåtet att tillsätta socker efter degorgeringen. Koldioxidtrycket som uppstår i flaskjäst "Traditional Welsh Perry" ligger i storeleksordningen 4,0 till 6,0 bar (400–600 kPa) vid 0 °C. Tillverkaren kan förutse kolsyrehalten utifrån den mängd jäsbart socker som tillförs och beräkna den utifrån formeln för Δ SG baserat på mätningar som gjorts när sockret har tillförts samt när flaskjäsningsen har avslutats.

Även om alkoholhalten i den flaskjasta "Traditional Welsh Perry" ligger i närheten av alkoholhalten i den typ av päroncider som inte innehåller kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flaskjasta produkten i allmänhet i den övre delen av skalan på grund av den andra jäsningsen, som pågår tills drycken är torr (5,5–8,49 volymprocent).

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Följande råvaror används för framställning av "Traditional Welsh Perry":

- Juicen från den första pressningen av mustpäron från inhemska och icke inhemska päronsorter som har odlats i Wales.
- Tillåtna tillsatser:
 - Odlade jästsvampar såsom *S. bayanus* och *S. cerevisiae*.
 - Sulfit i form av natrium- eller kaliumdisulfit behövs inte alltid, men är tillåtet för att uppfylla mikrobiologiska krav. Om en tillverkare väljer att tillföra sulfit, bör tillsatsen inte överskrida 200 mg/liter, och tillsatsen måste finnas med på etiketten i enlighet med rättsliga krav.
 - Vid fatjäsnings enligt traditionell metod ("keevings") tillförs kalciumkloridsalt och enzymet pektas i syfte att minska innehållet av jäst och jästnärsämnen.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Odling av päronen.
- Pressning/råsaftpressning av päronen.
- Framställning av päroncider.
- Jäsning.
- Tappning på flaskor och fat.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Traditional Welsh Perry" utan kolsyra

Tappning på flaskor och fat är de slutliga förpackningsprocesserna för "Traditional Welsh Perry" utan kolsyra.

All flask- och fattappning av "Traditional Welsh Perry" måste ske inom det geografiska området. "Traditional Welsh Perry" är en opastöriserad "levande" produkt. För att kvaliteten, spårbarheten och temperaturen ska kunna kontrolleras och föroreningar undvikas måste transporter i detta skede begränsas till ett minimum, vilket utesluter omfattande bulktransporter innan produkten har slutförpackats.

”Traditional Welsh Perry” med kolsyra: flasklagrad eller flaskjäst ”Traditional Welsh Perry”

Den kolsyrade drycken framställs på flaska. Kolsyran baseras på löst koldioxid som får uppstå endast på naturlig väg (genom jäsnings med jäst inuti den förslutna flaskan) och inte genom karbonisering på konstgjord väg.

För flasklagrad ”Traditional Welsh Perry” gäller följande: (Huvudjäsningsen avslutas på flaska.)

Oavsett om produkten är fatjäst enligt traditionell metod (”keeved”) eller inte, tappas den på flaska vid en bestämd specifik vikt för att lagras enligt kraven och uppnå önskad sötma på flaska.

För flaskjäst ”Traditional Welsh Perry” gäller följande: (Andra jäsnings på flaska.) Flaskjäsnings innebär en andra jäsnings av päroncider utan kolsyra i förslutna flaskor.

Den päroncider som används för den här processen framställs på exakt samma sätt som ”Traditional Welsh Perry” utan kolsyra ända tills produkten tappas på flaska. Flaskorna måste vara kraftiga, ha välvd botten och kunna förslutas antingen med en 29-millimeterskapsyl eller med naturkork eller en plastpropp i en ståltrådsgrimpa. Flaskor och förslutning måste kunna klara ett konstant internt tryck på 6–12 bar vid 25 °C.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Wales.

5. Samband med det geografiska området

De olika unika egenskaperna hos ”Traditional Welsh Perry” grundar sig på att drycken består av juicen från den första pressningen av inhemska och icke inhemska mustpäron som har odlats i det angivna området. Drycken framställs enligt en traditionell metod i det angivna området utifrån kunskaper som har utvecklats i alla delar av Wales, vilket även framgår om man ser på den geografiska spridningen bland medlemmarna i *Welsh Perry and Cider Society* för närvarande. Dryckens smak och utseende påverkas av vilka enskilda päronsorter som används och hur de kombineras. Det förekommer följaktligen en rad olika varianter av drycken, vilket bidrar till de unika egenskaperna hos denna hantverksmässigt framställda dryck. Rätt smak, arom och utseende uppnås genom hantverksutbildning som baseras på kunskap och erfarenhet.

Jord- och klimatförhållandena i det angivna området bidrar till dryckens ryktbarhet. Dryckens smak och karaktär skiftar beroende på var i Wales päronen odlas och var produkten framställs.

På grund av jord- och klimatförhållandena i Wales är slättområdena där mycket lämpliga för odling av mustpäron, eftersom fruktodlingar kan anläggas så att man undviker platser med risk för frost under blomningstiden tidigt på våren. Klimatet i Wales medför också riklig nederbörd, vilket är viktigt både under blomningstiden och under hösten före skörd. Klimatet i Wales är tillräckligt varmt och soligt vid rätt tidpunkter för att en tillräckligt hög halt av fruktos ska bildas. Samtidigt är det tillräckligt fuktigt för att tillgodose det stora vattenbehovet hos etablerade mustpäronträd och behoven hos nyplanterade träd. Merparten av de päron som används till ”Traditional Welsh Perry” odlas i den östra delen av grevskapet Monmouthshire i Wales. Den djupa alluviala röda sandstensjorden har utmärkta fuktbevarande egenskaper och samtidigt en utmärkt dräneringsförmåga under perioder med större än genomsnittliga regnmängder. Denna kombination anses ge högre fruktqualität, vilket avspeglas i drycken. Det finns mustpäronträd i Monmouthshire som är upp till 300 år gamla.

”Traditional Welsh Perry” framställs genom jäsnings av juicen från päron av inhemska och icke inhemska sorter odlade i Wales. Det kan också finnas små skillnader i karaktären hos ”Traditional Welsh Perry” beroende på var jäsningsen av drycken har ägt rum. Vid lägre temperaturer, som kan bero på breddgrad, mikroklimat eller höjd över havet, sker jäsningsen långsammare, och samtidigt bibehålls de naturligt förekommande flyktiga aromatiska föreningarna i mycket högre grad. Dessa anses förbättra dryckens smak och doft, vilket ger en lätt eller rikt fruktig klart framträdande päronarom med en ren, frisk smak. Den eller de päronsorter som används kan påverka dryckens smak och utseende. Färgen hos ”Traditional Welsh Perry” varierar från svagt, nästan färglöst gul till mörkt guldgul.

”Traditional Welsh Perry” kan skifta i smak från mycket torr till mycket söt. Jäsbart socker såsom glukos, fruktos och sackaros får endast tillsättas för att sätta igång den andra jäsningsprocessen vid framställningen av flaskjäst ”Traditional Welsh Perry”. I alla andra typer av ”Traditional Welsh Perry” tillsätts inget ytterligare socker, eftersom de walesiska mustpäronen innehåller tillräckligt mycket fruktos i sig själva.

Juicen till ”Traditional Welsh Perry” består till 100 % av päronjuice från den första pressningen av antingen en eller flera päronsorter, medan päronjuice från en andra pressning kan användas i andra delar av Förenade kungariket. I andra delar av Förenade kungariket förekommer även att juicen chaptaliseras (socker tillsätts), med ytterligare jäsnings och en högre alkoholhalt som följd, och sedan späds ut med vatten, vilket ger en mer homogen produkt. Om man jämför två partier av ”Traditional Welsh Perry” är de aldrig exakt lika, vilket bidrar till den unika karaktären hos denna hantverksmässigt framställda dryck.

”Traditional Welsh Perry” framställs utifrån kunskaper som finns spridda över hela Wales, vilket även framgår om man ser på den geografiska spridningen bland medlemmarna i *Welsh Perry and Cider Society* för närvarande. Det krävs särskilda traditionella kunskaper för att framställa ”Traditional Welsh Perry”. Dessa kunskaper och färdigheter förs vidare från en tillverkare till nästa. Tidpunkten för när frukten plockas, krossas och bearbetas kan vara av avgörande betydelse. Vissa päronsorter mjuknar snabbt, och autolysen sätter in fort i samband med mognad. Därför kan det vara problematiskt att lagra frukten. Den mest avgörande faktorn vid fastställandet av dessa tidpunkter är päronsorten. Dryckens tillverkare måste vara väl förtrogen med vilka sorter som används och i vilken ordningsföljd skördarbetet bör genomföras. Drycken kan framställas av enskilda päronsorter eller av en blandning av olika sorter. Det krävs särskilda färdigheter för att blanda olika sorter före och efter jäsnings. Särskilda färdigheter krävs också för att avgöra om päroncider med hög garvsyrehalt kräver längre lagring av den jästa juicen för att utfällning ska ske, eller om frukten i stället måste genomgå oxidation genom maceration (att låta fruktmassan stå före pressningen) om lämplig utrustning finns. *Welsh Perry and Cider Society* uppmuntrar till spridning av kunskap och färdigheter bland sina medlemmar.

Framställningen av ”Traditional Welsh Perry” går historiskt sett tillbaka till gårdsbaserad produktion av päroncider. Det var dock inte en dryck som dracks av lantarbetarna, utan snarare en mer förfinad dryck som i stort sett var förbehållen godsägaren och dennes familj. Gårdsproduktionen av päroncider minskade på 1800-talet då gårdsproduktionen av cider minskade och ciderfabriker började byggas upp. Päroncider lämpade sig inte för fabriksproduktion, eftersom många av fabriksmetoderna inte kunde användas. Exempelvis kan päron inte transporteras genom att låta frukten flyta genom vattenkanaler, eftersom päronen sjunker i vattnet och därför måste hanteras på ett annat sätt. Traditionen att tillverka päroncider dog därför ut till stor del, men många av mustpäronträden levde vidare. Traditionen återupptogs långsamt och tog ett steg framåt 2001 i och med att *Welsh Perry and Cider Society* bildades. Det finns nu ett förnyat intresse för framställning av ”Traditional Welsh Perry” i hela Wales, där det i dag finns cirka 20 tillverkare. I vissa delar av Wales som på grund av klimatet och de geografiska faktorerna inte lämpar sig för odling av mustpäron köper tillverkare frukten från odlare i andra delar av Wales som är mer gynnsamma för odling av mustpäron. *Welsh Perry and Cider Society* arrangerar numera en årlig tävling för walesisk päroncider.

Produkten ”Traditional Welsh Perry” håller på att bli väletablerad och allmänt erkänd inom livsmedelsindustrin, både i Förenade kungariket och globalt. Drycken är en kvalitetsprodukt som används av många kockar och gastro­nomer, och den förekommer regelbundet som en ingrediens som nämns i deras menyer. År 2008 vann ”Traditional Welsh Perry” priset *True Taste of Wales* i kategorin alkoholhaltiga drycker, och produkten tilldelades år 2012 priset *Laurence Riley Cup* för bästa päroncider på utställningen *Bath and West Show*.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning.)

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