

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 29/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY”

Nr UE: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Traditional Welsh Perry”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Traditional Welsh Perry” (po walijsku „Perai Cymreig Traddodiadol”) jest nazwą soku z pierwszego tłoczenia z gruszek na gruszcznik dowolnych rodzimych i nierodzimych odmian gruszki uprawianych w Walii zgodnie z tradycyjną metodą produkcji. „Traditional Welsh Perry” jest wytwarzany z soku z pierwszego tłoczenia z jednej odmiany gruszki na gruszcznik lub z mieszanki różnych odmian. „Traditional Welsh Perry” jest wytwarzany tylko ze 100 % czystego soku z gruszek na gruszcznik.

Barwa „Traditional Welsh Perry” mieści się w zakresie od bladej do ciemnozielonej; produkt jest klarowny lub mętny z wyraźnym lekkim lub pełnym owocowym smakiem gruszki zrównoważonym naturalną słodkością wynikającą z zawartości sorbitolu w stosowanych gruszkach, a także cytrusową kwasowością i delikatnym owocowym aromatem. Smak dopełnia pochodząca od tanin „treściwość” oraz orzeźwiający wytrawny lub dominujący słodki finisz. Zawartość alkoholu wynosi 3–8,49 % obj.

„Traditional Welsh Perry” produkowany jest w trzech niżej opisanych postaciach, tj. niegazowany, dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce.

Niegazowany: gruszcznik, w którym nie zachodzi proces nasycania dwutlenkiem węgla ponad ciśnienie atmosferyczne. W czasie przechowywania napoju w szczelnym pojemniku cząstkowe ciśnienie dwutlenku węgla (CO₂) wynosi mniej niż 1 bar (100 kPa), a w mniej szczelnym pojemniku, na przykład drewnianej beczce, ciśnienie cząstkowe wynosi znacznie poniżej 1 bara. Gruszcznik podawany bezpośrednio lub pośrednio z takich pojemników jest niegazowany (zwietrzały), nie widać w nim musowania, przy czym mogą tworzyć się bąbelki w przypadku wzrostu temperatury napoju ponad temperaturę jego przechowywania, jako że wraz ze wzrostem temperatury zmniejsza się rozpuszczalność CO₂.

Dojrzewający w butelce: naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla zachodzi po butelkowaniu gruszcznika przed zakończeniem pierwszej fermentacji. Produkt jest butelkowany po osiągnięciu odpowiedniej masy właściwej (SG) ustalonej przez wytwórcę, co ma zapewnić odpowiedni poziom nasycenia dwutlenkiem węgla i słodkości. Im uzyska się wyższe nasycenie dwutlenkiem węgla, tym mniejsza będzie słodycz resztkowa. W przypadku gruszcznika poddanego procesowi keevingu pożądany poziom nasycenia dwutlenkiem węgla jest osiągany poprzez zmniejszenie liczby komórek drożdży i pozbawienie drożdży składników odżywczych, co uniemożliwia pełną fermentację i uzyskanie napoju wytrawnego. Ciśnienie CO₂ w gruszczniku dojrzewającym w butelce wynosi od 1,5 bara do 3,0 barów (150–300 kPa) w temperaturze 0 °C; ze względu na zawartość osadu drożdżowego napój może się wydawać mętny, jeżeli nie zostanie otwarty i nalany ostrożnie. Jeżeli produkt nie jest poddany procesowi keevingu, w smaku jest wytrawny. Keeving jest możliwy tylko w przypadku „Traditional Welsh Perry” dojrzewającego w butelce. Wytwórca może obliczyć poziom uzyskanego nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie różnicy masy właściwej (Δ SG) przed butelkowaniem i po zakończeniu procesu dojrzewania w butelce.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Choć zawartość alkoholu w „Traditional Welsh Perry” dojrzewającym w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku gruszcznika niegazowanego (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w gruszczniku dojrzewającym w butelce, w szczególności jeśli jest on poddany procesowi keevingu, znajduje się ona zazwyczaj w dolnej części tego przedziału (3,0–5,5 % obj.), ponieważ keeving skutkuje niepełną fermentacją cukrów owocowych.

Poddany fermentacji w butelce: uruchamiany zostaje naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla poprzez butelkowanie gruszcznika po zakończeniu pierwszej fermentacji i wzbudzenie drugiej fermentacji przez dodanie do produktu cukrów i drożdży podlegających fermentacji. Gruszcznik poddany fermentacji w butelce jest bardziej nasycony dwutlenkiem węgla niż gruszcznik dojrzewający w butelce, a po degorżowaniu jest klarowny. W smaku jest wytrawny, ponieważ cały cukier jest przefermentowany podczas drugiej fermentacji, a po degorżowaniu nie dopuszcza się do dozowania. Ciśnienie CO₂ w gruszczniku poddanym fermentacji w butelce wynosi od 4,0 do 6,0 barów (400–600 kPa) w temperaturze 0 °C. Wytwórca może przewidzieć poziom nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie ilości dodanego cukru podlegającego fermentacji i może go obliczyć na podstawie ΔSG uzyskanej z pomiarów przeprowadzonych po dodaniu cukru i po zakończeniu fermentacji w butelce.

Choć zawartość alkoholu w gruszczniku poddanym fermentacji w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku niegazowanego „Traditional Welsh Perry” (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w gruszczniku poddanym fermentacji w butelce znajduje się ona zazwyczaj w górnej części tego przedziału ze względu na drugą fermentację skutkującą smakiem wytrawnym (5,5–8,49 % obj.).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcami do produkcji „Traditional Welsh Perry” są:

- sok z pierwszego tłoczenia wyciskany z gruszek na gruszcznik z rodzimych i nierodzimych odmian gruszy uprawianych w Walii,
- dopuszczalne dodatki:
 - kultury drożdży, takie jak *S. bayanus*, *S. cerevisiae*,
 - siarczyn w formie pirosiarczynu sodu lub potasu nie zawsze jest konieczny, ale jest dopuszczalny w celu przestrzegania norm mikrobiologicznych. Jeśli wytwórca postanowi dodać siarczyn, jego ilość nie powinna przekraczać 200 mg/litr, a informację o jego obecności należy umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami prawa,
 - w przypadku stosowania metody keevingu – chlorek wapnia i enzym pektynoesterazy w celu zmniejszenia zawartości drożdży i składników odżywczych stanowiących pożywkę dla drożdży.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- pozyskanie gruszek,
- wyciskanie soku z gruszek,
- produkcja gruszcznika,
- fermentacja,
- butelkowanie i beczkowanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Gruszcznik niegazowany

Butelkowanie i beczkowanie są ostatnimi procesami pakowania stosowanymi w odniesieniu do gruszcznika niegazowanego.

Całość procesów butelkowania i beczkowania „Traditional Welsh Perry” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym; gruszcznik jest niepasteryzowanym produktem „żywym” i, aby utrzymać jego jakość, identyfikowalność i odpowiednią temperaturę oraz zabezpieczyć go przed zanieczyszczeniami, transport na tym etapie powinien być ograniczony do minimum; to wyklucza transport masowy szerokiego zasięgu przed pakowaniem końcowym.

Musujący gruszczenik dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce

Gruszczenik musujący jest produkowany w butelkach. Musowanie jest wywołane rozpuszczonym dwutlenkiem węgla, który można wprowadzić jedynie w sposób naturalny (przez fermentację drożdży wewnątrz szczelnie zamkniętej butelki), a nie przez sztuczne nasycenie dwutlenkiem węgla.

Gruszczenik dojrzewający w butelce: (zakończenie pierwszej fermentacji w butelce)

Niezależnie od tego, czy zachodzi proces keevingu, gruszczenik jest butelkowany przy wymaganej masie właściwej, tak aby zapewnić wymagane dojrzewanie i słodkość.

Gruszczenik poddany fermentacji w butelce: (druga fermentacja w butelce). Fermentacja w butelce odnosi się do procesu drugiej fermentacji gruszczenika niegazowanego w szczelnie zamkniętej butelce.

Gruszczenik użyty w tym procesie jest wytwarzany zgodnie z identyczną specyfikacją jak gruszczenik niegazowany przed butelkowaniem. Butelki muszą być wytrzymałe, mieć wklęsłe dno (punt) i być zamykane kapslem o średnicy 29 mm, naturalnym korkiem lub plastikową zatyczką z drucianym zamknięciem; muszą też wytrzymywać długotrwałe ciśnienie wewnętrzne 6–12 barów przy temperaturze 25 °C.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Walia

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowe indywidualne właściwości „Traditional Welsh Perry” wynikają z faktu, że jest to sok z pierwszego tłoczenia wyciskany z rodzimych i nierodzimych odmian gruszek na gruszczenik uprawianych na wyznaczonym obszarze. Gruszczenik jest wytwarzany tradycyjną metodą na wyznaczonym obszarze dzięki zasobowi umiejętności rozwiniętych w całej Walii, co potwierdza obecny geograficzny rozkład członków walijskiego stowarzyszenia producentów gruszczenika i cydru (Welsh Perry and Cider Society). Użycie poszczególnych odmian gruszek i ich połączeń ma wpływ na smak i wygląd gruszczenika. W konsekwencji istnieje duża różnorodność produktów przyczyniająca się do indywidualnej wyjątkowości tego rzemieślniczego napoju. Prawidłowy poziom smaku, aromatu i wyglądu jest wynikiem wyszkolenia ekspertów i wykwalifikowanych rzemieślników.

Gleba i klimat na wyznaczonym obszarze stanowią podstawę reputacji „Traditional Welsh Perry”. Istnieją różne, pod względem charakteru i smaku, odmiany „Traditional Welsh Perry”, w zależności od obszaru Walii, na którym uprawiane są gruszki na gruszczenik i produkowany jest gruszczenik.

Ze względu na rodzaj gleby i klimatu nizinne obszary Walii znakomicie nadają się do uprawy gruszek na gruszczenik, ponieważ można wybrać tam sady na terenach, na których nie występują punktowe przymrozki we wczesno-wiosennym okresie kwitnienia. Klimat Walii zapewnia również obfite opady deszczu, które mają zasadnicze znaczenie zarówno w okresie kwitnienia, jak i jesienią przed zbiorami. Klimat walijski jest wystarczająco ciepły i słoneczny w odpowiednich okresach, żeby zapewnić odpowiedni poziom cukrów owocowych, oraz wystarczająco wilgotny, żeby zaspokoić zapotrzebowanie na wodę starych gruszek uprawianych na potrzeby produkcji gruszczenika i nowo nasadzonych drzew. Hrabstwem, z którego pochodzi większość gruszek na „Traditional Welsh Perry”, jest Monmouthshire, położone na wschodzie Walii. Głębokie aluwialne gleby piaszczyste znakomicie zatrzymują wilgoć, jednocześnie zapewniając doskonałe właściwości odwadniające w okresach ponadprzeciętnych opadów. Uważa się, że dzięki temu połączeniu owoce mają wyższą jakość, co przekłada się na właściwości gruszczenika. W hrabstwie Monmouthshire rosną grusze, które mogą mieć nawet 300 lat.

„Traditional Welsh Perry” jest wytwarzany przez fermentację soku z gruszek rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych w Walii. Charakter produktu może się też delikatnie zmieniać w zależności od miejsca fermentacji gruszczenika. W niższych temperaturach, które mogą być uwarunkowane szerokością geograficzną, mikroklimatem i wysokością położenia, fermentacja zachodzi wolniej, ponieważ następuje znacznie większa retencja naturalnych lotnych związków aromatycznych, co poprawia smak i aromat gruszczenika i skutkuje wyraźnym lekkim lub pełnym owocowym smakiem gruszki z czystym orzeźwiającym posmakiem. Wybór odmiany lub odmian gruszek na gruszczenik ma wpływ na smak i wygląd gruszczenika. Barwa „Traditional Welsh Perry” zmienia się od bladej, niemal bezbarwnej żółci do barwy ciemnozłotej.

„Traditional Welsh Perry” może być zarówno mocno wytrawny, jak i bardzo słodki. Podlegające fermentacji cukry, na przykład glukoza, fruktoza i sacharoza, mogą być dodane jedynie w produkcji gruszcznika poddanego fermentacji w butelce w celu zainicjowania procesu drugiej fermentacji. W przypadku wszystkich innych wersji „Traditional Welsh Perry” nie dodaje się żadnych cukrów, ponieważ same walijskie gruszki na gruszcznik zawierają wystarczającą ilość cukrów owocowych.

Sok przeznaczony na „Traditional Welsh Perry” zawiera 100 % sok gruszkowy z pierwszego tłoczenia pochodzący z mieszanki odmian lub pojedynczej odmiany gruszek, podczas gdy w innych częściach Zjednoczonego Królestwa może wystąpić drugie tłoczenie. Ponadto w innych częściach Zjednoczonego Królestwa sok może być szpaltalizowany (dosładzany), co prowadzi do późniejszej fermentacji do wyższej zawartości alkoholu, a następnie rozcieńczony wodą, co skutkuje bardziej jednorodnym produktem. Porównując dwie partie „Traditional Welsh Perry”, nigdy nie są one dokładnie takie same, co przyczynia się do wyjątkowego indywidualnego charakteru tego rzemieślniczego wyrobu.

„Traditional Welsh Perry” jest wytwarzany dzięki zasobowi umiejętności rozwiniętych w całej Walii, co potwierdza obecny geograficzny rozkład członków walijskiego stowarzyszenia producentów gruszcznika i cydru (Welsh Perry and Cider Society). Do wyrobu „Traditional Welsh Perry” niezbędne są charakterystyczne tradycyjne umiejętności wytwórcze. Powyższe umiejętności i wiedza fachowa są przekazywane między kolejnymi wytwórcami „Traditional Welsh Perry”. Terminy zbioru owoców, ich mielenia i przetwarzania mogą mieć decydujące znaczenie, ponieważ niektóre odmiany gruszek miękną i ulegają szybkiej autolizie podczas dojrzewania, a przechowywanie owoców może być problematyczne. Największy wpływ na powyższe terminy ma odmiana owocu. Wytwórca gruszcznika musi mieć gruntowną wiedzę na temat wykorzystywanych odmian owoców i szczegółowego kalendarza zbiorów. Gruszcznik jest wytwarzany z pojedynczych odmian gruszek lub z mieszanki różnych odmian. Mieszanie różnych odmian przed fermentacją i po fermentacji wymaga szczególnych umiejętności. Szczególne umiejętności potrzebne są ponadto do ustalenia, czy gruszczniki o wysokiej zawartości tanin wymagają dłuższego przechowywania sfermentowanego soku w celu ich strącenia, czy też ewentualnie owoce muszą zostać poddane utlenieniu przez macerację (umożliwiająca odstanie zmielonego miąższu przed wyciskaniem), o ile dostępny jest odpowiedni sprzęt. Welsh Perry and Cider Society zachęca do rozpowszechniania wśród swoich członków wiedzy fachowej i praktycznych rozwiązań.

Z historycznego punktu widzenia wyrób „Traditional Welsh Perry” sięga czasów, gdy był on wytwarzany w gospodarstwach rolnych, choć gruszcznik był napojem bardziej wytwornym, przeznaczonym w dużej mierze dla szlacheckiego właściciela gospodarstwa i jego rodziny, a nie dla robotników rolnych. Produkcja gruszcznika w gospodarstwach rolnych podupadła w XIX wieku, gdy załamała się produkcja cydru w gospodarstwach rolnych wraz z rozwojem fabryk cydru. Fabryczne metody produkcji nie nadawały się do wyrobu gruszcznika, ponieważ wielu z tych metod, na przykład przenoszenia owoców w kanałach wodnych, nie można było stosować w przypadku gruszek, jako że toną one w wodzie i muszą być przetwarzane w inny sposób. Skutkiem tego tradycja wyrobu gruszcznika zanikła, jednak wiele gruszek przetrwało. Powolne odrodzenie tradycji nastąpiło w 2001 r., gdy powstało stowarzyszenie Welsh Perry and Cider Society; obecnie w całej Walii obserwuje się ponowny wzrost zainteresowania wytwarzaniem „Traditional Welsh Perry”, o czym świadczy obecność około 20 wytwórców gruszcznika w Walii. W częściach Walii, w których klimat i czynniki geograficzne nie są odpowiednie do uprawy gruszek na gruszcznik, wytwórcy kupują owoce od walijskich rolników z obszarów o bardziej sprzyjających warunkach uprawy. Stowarzyszenie organizuje obecnie doroczny konkurs na najlepszy walijski gruszcznik.

„Traditional Welsh Perry” ma coraz lepszą pozycję na rynku i cieszy się powszechnym uznaniem w sektorze spożywczym w Zjednoczonym Królestwie i na całym świecie. Jako produkt wysokiej jakości jest on wykorzystywany przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a jego nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach. W 2008 r. „Traditional Welsh Perry” zdobył tytuł „True Taste of Wales” w kategorii „napój alkoholowy”, a w 2012 roku został uznany za najlepszy gruszcznik na wystawie Bath and West Show „Laurence Riley Cup”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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