

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 29/17)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TRADITIONAL WELSH PERRY”

EK-szám: UK-PGI-0005-01250 – 2014.8.6.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Traditional Welsh Perry”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Traditional Welsh Perry” (walesi nyelven „Perai Cymreig Traddodiadol”) a Walesben termesztett, őshonos és nem őshonos borkörte-fajtákból hagyományos eljárással készített, első préselésű gyümölcsle neve. A „Traditional Welsh Perry” egyetlen borkörte-fajtából vagy több borkörte-fajtából vegyesen előállított, első préselésű gyümölcsleből készül. A „Traditional Welsh Perry” kizárólag tiszta, 100 %-os borkörte-leből készül.

A „Traditional Welsh Perry” színe a halványárgától a sötét aranyárgáig terjed, megjelenése lehet tiszta vagy homályos, íze jellegzetes, könnyed vagy telt gyümölcsös körteízű, amit a felhasznált borkörtében található szorbit természetes édessége egyensúlyoz ki, kiegészülve citrusos savassággal és finom, gyümölcsös aromával. Az íz a tanninokból eredő testesség teszi teljessé; a végkicsengés lehet ropogósan száraz vagy túlnyomóan édes. Alkoholtartalma 3,00–8,49 % vol.

A Traditional Welsh Perry körteborot három változatban (szénsavmentes, palackban kondicionált, palackban erjesztett) állítják elő, az alábbiak szerint.

Szénsavmentes: a légköri nyomást meg nem haladó szénsavtartalommal rendelkező körtebor. A légmentesen zárt edényben tárolt folyadékban a szén-dioxid (CO₂) parciális nyomása nem éri el az 1 bar (100 kPa) nyomást. Porózusabb edényben, például hordóban tárolva a parciális nyomás jóval 1 bar alatt marad. A közvetve vagy közvetlenül ilyen jellegű edényből kitöltött körtebor szénsavmentes (buborékmentes), nem érzékelhető benne pezsgés. Amennyiben a körtebor a tárolási hőmérséklethez képest felmelegszik, kialakulhatnak benne buborékok, mivel a hőmérséklet emelkedésével a szén-dioxid oldékonysága csökken.

Palackban kondicionált: a körteborot az elsődleges erjedés befejeződése előtt töltik palackba, ezért természetes úton kialakuló szénsavtartalommal rendelkezik. A gyártó a kívánt szénsavasság és édesség eléréséhez szükséges, általa meghatározott fajsúly elérésekor palackozza a körteborot. Minél magasabb szénsavtartalom alakul ki, annál kisebb a maradék cukortartalom. Az erjedést gátló eljárással készített („keeved”) körtebor esetében a kívánt szénsavtartalom elérése érdekében csökkentik az élesztőgombák mennyiségét és megvonják az általuk felhasznált tápanyagokat, meggátolva a teljes cukortartalom kiejedését. A palackban kondicionált körteborban a szén-dioxid nyomása 0 °C-on 1,5–3,0 bar (150–300 kPa) között van. Az ital a benne található élesztőüledék következtében homályos lehet, ha nem körültekintően nyitják és töltik ki. Íze száraz, kivéve, ha erjedést gátló eljárással készítették. Csak a palackban kondicionált Traditional Welsh Perry készíthető erjedést gátló eljárással. A gyártó a kialakult szénsavtartalmat a palackozás előtt és a palackos kondicionálási folyamat végén mért fajsúlykülönbségből tudja kiszámítani.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Bár a palackban kondicionált Traditional Welsh Perry alkoholtartalma hasonló tartományban (3,00–8,49 % vol.) mozog, mint a szénsavmentes körteboré, a palackban kondicionált – és különösen az erjedést gátló eljárással készült – körtebor alkoholtartalma rendszerint a skála alsó végpontjához esik közelebb (3,0–5,5 % vol.), mivel az erjedést gátló eljárás esetében a gyümölcsben lévő cukrok nem teljes mennyisége vesz részt az erjedésben.

Palackban erjesztett: a körtebor az elsődleges erjedés befejeződése után palackozzák, majd erjedést tápláló cukrok és élesztőgomba hozzáadásával egy második erjedési folyamatot indítanak be. A palackban erjesztett körtebor erősebben szénsavas, mint a palackban kondicionált, és degorzsálás után átlátszó. Íze száraz, mivel a másodlagos erjesztés során a teljes cukortartalom alkohollá alakul, és a bor degorzsálás utáni kiegészítése nem megengedett. A palackban erjesztett körteborban a szén-dioxid nyomása 0 °C-on 4,0–6,0 bar (400–600 kPa) között van. A gyártó a kialakuló szénsavtartalmat a hozzáadott, erjedést tápláló cukor mennyisége alapján jósolhatja meg, és a cukor hozzáadásakor, illetve a palackos erjesztési folyamat végén mért fajsúlykülönbségből számíthatja ki.

Bár a palackban erjesztett körtebor alkoholtartalma hasonló tartományban (3,00–8,49 % vol.) mozog, mint a szénsavmentes Traditional Welsh Perry körteboré, a palackban erjesztett körtebor alkoholtartalma a teljes cukormennyiséget átalakító másodlagos erjesztésnek köszönhetően általában a skála felső végpontjához esik közelebb (5,5–8,49 % vol.).

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A Traditional Welsh Perry előállításához felhasznált nyersanyagok:

- Walesben termesztett, őshonos és nem őshonos borkörte-fajták első préselésű leve.
- Megengedett adalékanyagok:
 - Fajlesztők, például *S. bayanus*, *S. cerevisiae*
 - A nátrium- vagy kálium-metabiszulfid formájában alkalmazott szulfid nem mindig szükséges, de a mikrobiológiai minőség biztosítása érdekében megengedett. Ha a gyártó szulfid hozzáadását választja, annak mennyisége nem haladhatja meg a 200 mg/litert, és alkalmazását a jogszabályi előírásoknak megfelelően fel kell tüntetni a címkén.
 - Az erjedést gátló eljárás alkalmazása esetén kalcium-klorid és pektin-észteráz enzim az élesztőgombák és az általuk felhasználható tápanyag mennyiségének csökkentésére.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az alábbi előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

- A körte beszerzése
- A körte préselése/levének kinyerése
- A körtebor előállítása
- Erjesztés
- Palackozás, hordóba töltés

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Szénsavmentes körtebor

A szénsavmentes körtebor csomagolásának utolsó folyamata a palackozás, illetve hordóba töltés.

A „Traditional Welsh Perry” palackozását, illetve hordóba töltését teljes egészében a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni; a körtebor egy pasztörizálatlan, „élő” termék, amelynél a minőség, a nyomon követhetőség és a hőmérsékletszabályozás biztosítása, valamint a szennyeződés elkerülése érdekében ebben a szakaszban a szállítást a minimálisra kell korlátozni, ami nem teszi lehetővé a végső csomagolást megelőző széles körű, ömlesztve történő szállítást

Szénsavas: palackban kondicionált és palackban erjesztett körtebor

A szénsavas körtebor palackban állítják elő. Szénsavtartalma a benne oldott szén-dioxidból származik, amely csak természetes úton (a lezárt palackon belül zajló élesztős erjesztéssel) alakítható ki, a termék szénsavval mesterségesen nem dúsítható.

Palackban kondicionált körtebor: (a palackban befejeződik az elsődleges erjedés)

Függetlenül attól, hogy az erjedést gátló eljárást alkalmazzák-e, a körtebor a kívánt kondicionálás és édesség eléréséhez szükséges fajsúly elérésekor palackozzák.

Palackban erjesztett körtebor: (palackban végbemenő másodlagos erjesztés) Palackos erjesztésnél a szénsavmentes körtebor másodlagos erjedésen esik át a palackon belül.

Az így készülő körtebor előállítására a palackozásig megegyezik a szénsavmentes körteboréval. A palacknak ellenállónak kell lennie, az alján bemélyedéssel, alkalmasnak kell lennie 29 mm-es koronakupakkal vagy drótkosaras rögzítésű természetes parafadugóval vagy műanyag dugóval való lezárásra, és tartósan ellen kell állnia 25 °C-on 6–12 bar belső nyomásnak.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Wales

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Traditional Welsh Perry” egyedi jellemzőinek alapja, hogy az a megnevezett területen termesztett, akár őshonos, akár nem őshonos borkörte-fajtákból készített, első préselésű gyümölcsle. A megnevezett területen a körtebor előállítása hagyományos módszerrel történik, olyan tudás alapján, amely Wales területén alakult ki, amint azt a Welsh Perry and Cider Society tagságának jelenlegi földrajzi elterjedése igazolja. A felhasznált körte fajtája és a fajták házasítása befolyásolja a körtebor ízét és küllemét. Ennek megfelelően a termék számos változata létezik, fokozva a kézműves ital egyedi jellegét. A megfelelő íz és küllem csak szakértő, hagyományokra épülő kézműves képzéssel érhető el.

A megnevezett terület talaj- és klímaviszonyai hozzájárulnak a „Traditional Welsh Perry” híréhez. A „Traditional Welsh Perry” jellege és íze változik attól függően, hogy a borkörtét Wales melyik területén termesztették, és hol állították elő a körtebor.

Wales alacsonyan fekvő területeinek talaja és éghajlata kiemelkedően alkalmas a borkörte termesztésére, és lehetővé teszi a gyümölcsfa-ültetvények olyan helyre telepítését, ahol a kora tavaszi virágzás idején nem alakulnak ki fagyzugok. A walesi éghajlat emellett csapadékban gazdag, ami elengedhetetlen mind a virágzás idején, mind pedig ősszel, a szüret előtt. A walesi éghajlat a kellő időszakokban elég meleg és napsütéses ahhoz, hogy megfelelő cukortartalom képződjön a gyümölcsben, és kellően csapadékos ahhoz, hogy kielégítse a kifejlett körtefák magas vízigényét, illetve a frissen ültetett fák elegendő vízhez jussanak. A „Traditional Welsh Perry” előállításához felhasznált körte többsége a walesi Monmouthshire megye keleti részéről származik. A vastag, üledékes vörös homokkőből kialakult talaj kiváló vízmegtartó képessége mellett az átlagosnál csapadékosabb időjárás esetén kiváló vízelvezető képességgel is bír. Úgy tartják, e kettő együttesen jobb minőségű gyümölcsöt eredményez, ami a körteborban is megjelenik. Egyes monmouthshire-i borkörte-fák akár 300 évesek is lehetnek.

A „Traditional Welsh Perry” Walesben termesztett, őshonos és nem őshonos borkörte-fajták levének erjesztésével készül. A „Traditional Welsh Perry” jegyeit finoman befolyásolhatja az is, hogy a bort hol erjesztették. Alacsonyabb hőmérséklet mellett – amit befolyásolhat a földrajzi szélesség, a mikroklíma és a magasság – az erjedés lassabb, és jobban megmaradnak azok a természetes, illékony, aromás vegyületek, amelyekről azt tartják, hogy fokozzák a körtebor ízét és aromáját, létrehozva a jellegzetes, tiszta, roppanós, könnyed vagy telt, gyümölcsös körteízt. A felhasznált egy vagy több körtefajta befolyásolhatja a körtebor ízét és küllemét. A „Traditional Welsh Perry” színe a közel színtelen halványárgától a sötét aranysárgáig terjed.

A „Traditional Welsh Perry” íze a rendkívül száraztól a nagyon édesig terjedhet. Erjedést támogató cukrok, azaz szőlőcukor, gyümölcscukor, répacukor hozzáadása csak a palackban erjesztett körtebor előállításának során megengedett, a másodlagos erjedési folyamat megindításához. Semmilyen más „Traditional Welsh Perry” esetében nem kerül sor cukor hozzáadására, mivel a walesi borkörte elegendő természetes cukrot tartalmaz.

A „Traditional Welsh Perry” előállításához felhasznált gyümölcsle egy vagy több körtefajtából származó, 100 %-ban első préselésű körteléből, míg az Egyesült Királyság más részein második préselés is előfordulhat. Emellett az Egyesült Királyság más részein a gyümölcslehez cukrot adhatnak, így az erjedés magasabb alkoholtartalmat hozhat létre, majd vízzel hígíthatják, ami homogénebb terméket eredményez. A „Traditional Welsh Perry” körteborból viszont nincs két pontosan egyforma tétel, ami tovább növeli a kézműves termék egyedi jellegét.

A „Traditional Welsh Perry” előállítása Wales-szerte meglévő tudás alapján történik, amit a Welsh Perry and Cider Society tagjainak jelenlegi földrajzi elhelyezkedése igazol. A „Traditional Welsh Perry” előállításához meghatározott, hagyományos szakértelem szükséges. Ez a szakértelem és tudás egyik „Traditional Welsh Perry” körtebor-előállítóról a másikra hagyományozódik. A gyümölcscsüret, a darálás és a feldolgozás időzítése kulcsfontosságú lehet, mivel egyes körtefajták az érést követően gyorsan megpuhulnak és romlani kezdenek, ezért a gyümölcs tárolása nehézségekbe ütközhet. A felsoroltak időpontját leginkább a gyümölcs fajtája befolyásolja. A körtebor készítőjének nagyon jól kell ismernie az általa használt gyümölcsfajtákat és a betakarítás pontos menetét. A körtebor készülhet csak egyfajta borkörtéből, vagy több fajta házasításával. A különböző fajták erjesztés előtt és után történő elegyítése meghatározott ismereteket igényel. Emellett megfelelő tudás szükséges annak megállapításához, hogy a magas tanintartalmú körteboroknál szükség van-e a kieresztett gyümölcsle hosszabb tárolására az ülepedés biztosításához, illetve szükséges-e a gyümölcset macerálni (azaz a ledarált gyümölcset préselés előtt állni hagyni) az oxidálódás biztosításához, feltéve, hogy az ehhez szükséges felszerelés rendelkezésre áll. A Welsh Perry and Cider Society arra ösztönzi tagjait, hogy osszák meg egymással tudásukat és szakmai ismereteiket.

A „Traditional Welsh Perry” előállítása a múltban a gazdaságokban végzett tevékenységek közé tartozott, azonban a körtebor kifinomultabb, nagyrészt a jómódú vidéki uraknak és családjuknak fenntartott ital volt, nem a mezőgazdasági munkásoké. A gazdaságokban történő körtebor-előállítás a XIX. században a gazdaságok almabor-előállításának visszaesésével és az ipari almabor-üzemek létrejöttével párhuzamosan visszaszorult. A körtebor előállítására az ipari módszerek kevésbé bizonyultak alkalmasnak, ugyanis számos ipari módszer, például a gyümölcs vizen úsztatva történő továbbítása a körte esetében nem volt alkalmazható, mivel a körte elsüllyed a vízben, és másként kell kezelni. A körtebor-készítés hagyománya ennek következtében nagyrészt kihalt, sok borkörte-fa azonban fennmaradt. A lassú visszatérés 2001-ben kezdődött meg, amikor megalakult a Welsh Perry and Cider Society. Mára Wales-szerte lendületet vett a „Traditional Welsh Perry” készítése iránti érdeklődés, Walesben körülbelül 20 körtebor-készítő dolgozik. Wales azon részein, ahol az éghajlat és a földrajzi jellemzők nem alkalmasak a borkörte-termesztés számára, a készítőik Wales kedvezőbb adottságú körtetermő vidékein működő walesi termelőkötől szerzik be a gyümölcset. A Társaság jelenleg évente megrendezi a walesi körtebor-bajnokságot.

A „Traditional Welsh Perry” egyre ismertebb és egyre szélesebb körben elfogadott az élelmiszeriparban mind az Egyesült Királyságon belül, mind világszerte. Számos vezető séf és gasztronómiai szakember alkalmazza ezt a minőségi terméket, amely rendszeresen szerepel menüik alapanyagai között. 2008-ban a „Traditional Welsh Perry” nyerte a „True Taste of Wales” versenyt a szeszesital kategóriában, 2012-ben pedig a „Bath and West Show” kiállítás legjobb körteboraként elnyerte a Laurence Riley-kupát.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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