Dátum zverejnenia:	7.1.2017
Námietkové konanie do:	7.4.2017
Názov:	**„STUPAVSKÉ ZELÉ“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Slovenská republika

Opis:

Výrobok „Stupavské zelé“ je spracovaný výrobok – kyslá kapusta, ktorý sa získava mliečnym kvasením surovej kapusty (bielej) vypestovanej vo vymedzenej zemepisnej oblasti, bez pridania akýchkoľvek konzervačných látok. Narezaná kapusta sa vrství, solí a „šľape“ v sudoch z dreva alebo iného materiálu vhodného pre styk s potravinami. Kvasenie prebieha v prirodzenom vonkajšom prostredí pri teplotách do 25 °C. Množstvo soli a „šľapanie“, ktorým sa vytláča zo suda prebytočný vzduch a šťava, zabezpečujú, že „Stupavské zelé“ zostane pružné a chrumkavé. Vlastnosti výrobku sú získané prirodzeným mliečnym kvasením.
Výrobok sa na trh dodáva v surovom stave.

Vzhľad	:	najemno narezaná kapusta (rezanka, rezance hrúbky 1,2 až 2 mm)
Farba	:	biela až žltkastá; nesmie byť šedá alebo slabo červená
Konzistencia	:	jemne narezaná, pružná, chrumkavá, nesmie byť mäkká
Vôňa	:	mliečno kyslá po fermentovanej kapuste bez cudzích pachov
Chuť	:	jemne slaná a kyslá bez cudzích príchutí
Zloženie	:	narezaná kapusta, soľ (max. 3 %)
Obsah pevného podielu	:	min.70 %

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 5/06

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0107(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	12.1.2017
Námietkové konanie do:	12.4.2017
Názov:	**„HUILE D’OLIVE DE CORSE“/„HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

Olej „Huile d’olive de Corse“ alebo „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ sa vyznačuje vôňou pripomínajúcou mandle, artičoky, seno, sušené ovocie alebo jablká. Má slamovožltú až svetložltú farbu, niekedy aj so zeleným odleskom.
Pri prvom uvedení na trh je pikantnosť (nazývaná „ostrosť“ v súlade s týmto jednotným dokumentom) a horkosť nižšia alebo sa rovná 3 na stupnici zmyslového hodnotenia Medzinárodnej rady pre olivy (IOC).
Voľná kyslosť vyjadrená obsahom kyseliny olejovej je maximálne 1,5 gramu na 100 gramov.
Vo fáze prvého uvedenia na trh je hodnota peroxidového čísla nižšia alebo sa rovná 16 miliekvivalentom peroxidového kyslíka na 1 kg olivového oleja.
Olej „Huile d’olive de Corse“ alebo „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ s následným označením „zber pôvodnou metódou“ má tieto doplňujúce vlastnosti: oblá a plná chuť, typická a dominantná vôňa charakteristická pre: čierne olivy, suché seno, suché plody (mandle, orechy, lieskové orechy), kvety macchie, huby a lesný podrast.
Pri prvom uvedení na trh je ostrosť a horkosť nižšia alebo sa rovná 1 na stupnici zmyslového hodnotenia podľa IOC.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 9/12

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0112(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	13.1.2017
Námietkové konanie do:	13.4.2017
Názov:	**„MALATYA KAYISISI“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Turecko

Opis:

„Malatya Kayısısı“ je názov, ktorým sa označujú sušené marhule odrody Hacıhaliloğlu. Marhule odrody Hacıhaliloğlu sú odrodou *Prunus armeniaca* L., ktorá patrí do čeľade ružovitých.

Fyzické vlastnosti:

Farba: žltá

Vlhkosť: (maximálne) 25 %

Sušina: (minimálne) 75 %

Tvar a konzistencia plodu: oválny tvar a vysoká hrúbka dužiny plodu

Veľkosť:

Veľkosť č.	**0 (Jumbo)**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
	Najväčšia								**Najmenšia**
1 kg/počet plodov/sušených	max. 80	81 až 100	101 až 120	121 až 140	141 až 160	161 až 180	181 až 200	201 až 220	Min. 221

Chemické vlastnosti:

Zloženie 100 g marhúľ „Malatya Kayısısı“: voda (maximálne) 25 %, energia (minimálne) 200 kcal, celkový podiel cukru (minimálne) 50 %, celkový podiel sušiny (minimálne) 5 %, draslík (K) (minimálne) 900 mg.

Organoleptické vlastnosti:

Marhuľa „Malatya Kayısısı“ má pevnú textúru, bohatú arómu a vysoký obsah cukru. Po zjedení zanecháva sladkú chuť a arómu.

Link na zverejnený JD: *OJ 2017/C 10/06*

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0113(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	17.1.2017
Námietkové konanie do:	17.4.2017
Názov:	**„WELSH LAVERBREAD“**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

Názov „Welsh Laverbread“ patrí tradičnej waleskej špecialite z varenej riasy, ktorá sa zbiera alebo „trhá“ na pobreží Walesu. Vedecké meno riasy je *Porphyra umbilicalis*. Ide o malý druh červenej, resp. fialovej riasy s nerovnomerne tvarovaným vejárovitým listom so šírkou do 20 cm a dĺžkou do 50 cm. Je to jediná riasa, ktorá pozostáva len z jednej vrstvy buniek. Je uhľovočierna s nádychom do fialova a tmavozelena a počas celého obdobia rastu má jemnú hodvábnu štruktúru. V letných mesiacoch je štruktúra o čosi menej jemná.

„Welsh Laverbread“ sú varené riasy druhu *Porphyra umbilicalis*, do ktorých sa okrem soli a vody nepridávajú žiadne prísady ani prídavné látky. Vyznačujú sa týmito vlastnosťami:

— **vzhľad a textúra**: natrhané kúsky majú tmavozelenú až čiernu farbu. Možno ich pomlieť na hustú, mäkkú rôsolovitú hmotu (pyré, resp. kaša), ktorá vzhľadom pripomína špenát, alebo ich nahrubo posekať.

— **aróma a chuť**: špecialita „Welsh Laverbread“ sa varí z čerstvých rias druhu *Porphyra umbilicalis* hneď potom, ako sa zozbierajú so skalnatého pobrežia a premyjú vodou. Tým sa zachová dominantná, pretrvávajúca slaná chuť a typická vôňa slaného mora a sviežeho morského vzduchu. „Welsh Laverbread“ môže vykazovať jemné chuťové odtienky v závislosti od podmienok na mieste na pobreží Walesu, kde boli riasy „natrhané“.

Z výživového hľadiska je táto špecialita bohatá na minerály a vitamíny (mimoriadne vysoký obsah jódu a železa) a nízkokalorická.

Možno si ju vychutnať osve alebo ju možno použiť ako zvýrazňovač vône a chuti, ktorý ešte viac prehĺbi chuť pokrmu.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 15/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0117(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	20.1.2017
Námietkové konanie do:	20.4.2017
Názov:	**„CORNISH SARDINES“- žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

Názov „Cornish Sardines“ (cornwallské sardinky) sa vzťahuje na pelagické ryby druhu *Sardina pilchardus*, ktoré boli ulovené, vylodené a spracované vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Hovorovo sa týmto rybám hovorí sardinky.

„Cornish Sardines“ sú pozdĺž chrbta kovovozelenej alebo olivovej farby so zlatistými bokmi a perleťovo-strieborným až strieborno-bielym bruchom. Na vrchnej časti bokov majú rad tmavých škvŕn, pod ktorým sa niekedy nachádza ešte druhý a tretí rad. Veľkosť rýb sa môže líšiť podľa ročného obdobia. Kilogram sardiniek musí obsahovať 9 až 18 sardiniek.

Čerstvé mäso má pevnú a jemnú štruktúru, ktorá pri zvýšení teploty nad 1 °C začína mäknúť a veľmi stráca na kvalite. Intenzita chuti sa líši v závislosti od čerstvosti ryby a obsahu tuku v mäse.

Čerstvé „Cornish Sardines“ by mali byť lesklé a pevné. Šupiny by mali byť prevažne neporušené a žiabre by mali mať tmavoružovú alebo červenú farbu. Mali by byť mäsité a mať čerstvú vôňu. Najlepšiu kvalitu vykazujú koncom leta. Vtedy majú šťavnaté mäso a má intenzívnu chuť. „Cornish Sardines“ možno predávať čerstvé alebo mrazené.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 19/05

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0120(01)&from=SK

Dátum zverejnenia:	25.1.2017
Námietkové konanie do:	25.4.2017
Názov:	**„PICODON“ - žiadosť o zmenu a doplnenie**
Označenie:	**CHOP**
Prihlasujúca krajina:	Francúzsko

Opis:

„Picodon“ je syr v tvare malého kotúča so zaoblenými hranami.

Ide o mäkký nelisovaný syr, ktorý sa získava zrážaním surového plnotučného kozieho neštandardizovaného a nehomogenizovaného mlieka pridaním malého množstva syridla. Po úplnom vysušení obsahuje najmenej 45 g tuku na 100 g syra, pričom obsah sušiny nesmie byť nižší než 40 g na 100 g syra.

V prípade, že syr „Picodon“ nie je umývaný, môže sa predávať 12 dní po syrení. Po vyzretí má tieto vlastnosti: priemer: 5 až 7 cm, výška: 1,8 až 2,5 cm, minimálna hmotnosť: 60 g.

Kôrka je tenká, pokrýva ju tenká vrstva jednofarebných plesní, príp. so stopami zafarbenia, bielej, slonovinovej, modrej, sivej alebo gaštanovej farby v závislosti od štádia zrenia.

Vzhľad rezu je čistý, vnútro je biele alebo žlté. V ústach je textúra čerstvého syra „Picodon“ homogénna, mäkká a jemná, pričom po dlhšom zrení môže byť krehká.

Keď je „Picodon“ vystavený osobitnému zreniu, ktoré charakterizuje uzavretie v debničke a umývanie, označuje sa ako „vyzretý pod mazom“ a „vyzretý dieulefitskou metódou“. Syr získaný takýmto zrením má tieto vlastnosti: priemer: 4,5 až 6 cm, výška: 1,3 až 2,5 cm, minimálna hmotnosť: 45 g.

Jeho povrch je potom biely, slonovinový, sivý alebo svetlosmotanový so stopami zafarbenia. Vzhľad vnútra je pri reze mramorový. V ústach je textúra jemná, pravidelná a poddajná. „Picodon“„vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“ sa môže predávať až minimálne 30 dní po syrení.

Nezávisle od metódy zrenia je chuť vyhranená, vyznačuje sa kozou príchuťou s podtónom lieskovcov, miernym podtónom húb, miernou pikantnosťou, pričom syr nie je príliš slaný ani kyslý. Pri syre „Picodon“, ktorý je „vyzretý pod mazom“ alebo „vyzretý dieulefitskou metódou“, možno navyše v ústach cítiť fermentačné arómy.

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 25/05)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0125(02)&from=SK

Dátum zverejnenia:	28.1.2017
Námietkové konanie do:	28.4.2017
Názov:	**„TRADITIONAL WELSH CIDER“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

„Traditional Welsh Cider“ (po walesky „Seidr Cymreig Traddodiadol“) je cider vyrobený zo šťavy z prvého lisovania z cidrových jabĺk pôvodných a nepôvodných odrôd jabĺk pestovaných vo Walese tradičným spôsobom. „Traditional Welsh Cider“ sa môže vyrábať zo zmesi alebo z jedného druhu jablkovej šťavy z prvého lisovania. „Traditional Welsh Cider“ sa vyrába iba zo 100 % čistej jablkovej šťavy.

Odrody cidrových jabĺk používané na výrobu nápoja „Traditional Welsh Cider“ sa delia na kategórie „Bitter Sweets“ (horkosladké), „Sharps“ (kyslé), „Sweets“ (sladké) a „Bitter Sharps“ (horkokyslé). Na vyváženie tanínov odrôd „Bitter Sweets“ (horkosladké) a kyslosti odrôd „Sharps“ (kyslé) je potrebná zručnosť pri miešaní zmesi. Odrody „Bitter Sweets“ (horkosladké) obsahujú taníny, ktoré dodávajú horkosť, tmavšiu farbu a plnú chuť nápoja. Odrody „Sharp“ (kyslé) majú vysoký obsah kyseliny jablčnej, ktorá cideru dodáva „kyslastú chuť“. Odrody „Sweet“ (sladké) majú nízky obsah tanínov a kyselín, ale môžu pridávať ovocnú chuť a oslabovať účinok trpkých tanínov. Odrody „Bitter Sharps“ (horkokyslé) obsahujú kyseliny aj taníny. Zmiešavanie týchto vlastností si vyžaduje zručnosť a závisí od chutí jednotlivých výrobcov cidera.

Farba nápoja „Traditional Welsh Cider“ môže byť rôzna: od svetlozlatej po tmavozlatú s červenými a bronzovými odtieňmi v závislosti od použitých odrôd jablka. Nápoj môže byť číry alebo zakalený, ale zvyčajne je polopriehľadný a má čistú sviežu chuť s obsahom cukru od výrazne suchej po veľmi sladkú polohu. Je prevažne ovocný s vyváženým obsahom kyseliny jablčnej a tanínov a má obsah alkoholu od 3,00 do 8,49 obj. %.

„Traditional Welsh Cider“ má čistú sviežu chuť s obsahom cukru, ktorý siaha od výrazne suchej po veľmi sladkú polohu. Je výrazne ovocný s vyváženým obsahom kyseliny jablčnej a tanínov. Obsah tanínov a kyslosť, aj keď sa zvyčajne nemeria, sa posudzuje podľa chute jednotlivých výrobcov cidera a podľa nimi uprednostňovanými vlastnosťami.

Vyrábajú sa tri nižšie opísané typy nápoja „Traditional Welsh Cider“ – neperlivý, dokvasený vo fľaši a kvasený vo fľaši.

Neperlivý: ide o cider bez sýtenia bez sýtenia oxidom uhličitým pod tlakom vyšším ako atmosférický tlak. Parciálny tlak oxidu uhličitého (CO_2) je pri uskladnení vo vzduchotesnej nádobe nižší ako 1 bar (100 kPa) a pri uskladnení v priepustnejšej nádobe, napríklad v drevenom sude, je parciálny tlak výrazne nižší ako 1 bar. Cider podávaný priamo alebo nepriamo z týchto druhov nádob je neperlivý (bez bubliniek) bez známok šumivosti, ale môže sa v ňom tvoriť určité množstvo bubliniek, ak sa jeho teplota zvýši v porovnaní s teplotou skladovania, pretože rozpustnosť CO_2 sa pri zvyšovaní teploty znižuje.

Dokvasený vo fľaši: v cideri dochádza k prirodzenému sýteniu oxidom uhličitým, pretože sa fľaškuje pred ukončením primárneho kvasenia. Cider sa fľaškuje pri relatívnej hustote (SG), ktorú určí výrobca tak, aby sa dosiahla požadovaná úroveň sýtenia oxidom uhličitým a sladkosti. Čím vyššie nasýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne, tým menej zvyškového cukru ostane. Pri cideri vyrábanom metódou „keeving“ sa požadované nasýtenie oxidom uhličitým dosiahne znížením počtu buniek kvasiniek a obmedzením množstva živín pre kvasinky, čím sa zabráni vykvaseniu do suchej polohy nápoja. Tlak CO_2 dosiahnutý pri cideri dokvasenom vo fľaši má hodnotu od 1,5 do 3,0 barov (150 – 300 kPa) pri teplote 0 °C a vzhľadom na obsah kvasinkovej usadeniny môže byť nápoj zakalený, ak sa neotvorí a nenalieva opatrne. Je suchý,

pokiaľ nie je vyrobený metódou „keeving“. Možnosť výroby metódou „keeving“ existuje iba pri nápoji „Traditional Welsh Cider“ dokvasenom vo fľaši. Výrobca môže vypočítať dosiahnutú mieru nasýtenia oxidom uhličitým z rozdielu relatívnej hustoty (Δ SG) pred fľaškovaním a relatívnej hustoty po skončení procesu. dokvasenia vo fľaši.
Aj keď môže mať nápoj „Traditional Welsh Cider“ dokvasený vo fľaši podobný obsah alkoholu ako neperlivý cider (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), cider dokvasený vo fľaši, najmä ak je vyrobený metódou „keeving“, má v priemere nižší obsah alkoholu (3,0 – 5,5 obj. %), pretože v dôsledku metódy „keeving“ sa neukončí kvasenie ovocných cukrov.
Kvasený vo fľaši: prirodzené sýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne tak, že sa cider nafľaškuje po skončení primárneho kvasenia a vyvolá sa druhé kvasenie pridaním kvasného cukru a kvasiniek. Cider kvasený vo fľaši má vyššie nasýtenie oxidom uhličitým ako nápoj dokvasený vo fľaši a po odkalení má číry vzhľad. Je suchý, pretože všetky cukry sa skvasili počas sekundárneho kvasenia a pridávanie cukru po odkalení sa nepovoľuje. Tlak CO_2 dosiahnutý pri cideri kvasenom vo fľaši sa pohybuje od 4,0 do 6,0 barov (400 – 600 kPa) pri teplote 0 °C. Výrobca môže vopred odhadnúť mieru nasýtenia oxidom uhličitým z pridaného množstva kvasného cukru a môže ju vypočítať z hodnoty relatívnej hustoty (Δ SG) nameranej po pridaní cukru a z hodnoty relatívnej hustoty nameranej po skončení procesu kvasenia vo fľaši.
Aj keď má cider kvasený vo fľaši obsah alkoholu ako neperlivý nápoj „Traditional Welsh Cider“ (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), v priemere dosahuje cider kvasený vo fľaši z dôvodu sekundárneho kvasenia do suchej polohy vyššie hodnoty (5,5 – 8,49 obj. %).

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 29/16

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0128(06)&from=SK

Dátum zverejnenia:	28.1.2017
Námietkové konanie do:	28.4.2017
Názov:	**„TRADITIONAL WELSH PERRY“**
Označenie:	**CHZO**
Prihlasujúca krajina:	Spojené kráľovstvo

Opis:

„Traditional Welsh Perry“ (po walesky „Perai Cymreig Traddodiadol“) je názov, ktorým sa označuje šťava z prvého lisovania hrušiek perry z akýchkoľvek pôvodných a nepôvodných odrôd hrušky pestovaných vo Walese podľa tradičného spôsobu výroby. „Traditional Welsh Perry“ sa vyrába zo šťavy z prvého lisovania buď z hrušiek perry jednej odrody, alebo zo zmesi rôznych odrôd. „Traditional Welsh Perry“ sa vyrába iba zo 100 % čistej šťavy z hrušiek perry.
„Traditional Welsh Perry“ môže mať svetložltú až tmavozlatú farbu, je číry alebo zakalený a má výraznú jemne ovocnú alebo plnú ovocnú hruškovú chuť, ktorú vyvažuje prirodzená sladkosť vďaka obsahu sorbitolu v používaných hruškách perry, citrusovú kyslosť a jemnú ovocnú vôňu. Chuť dotvára „plnosť“, ktorú dodávajú taníny, a môže mať svieži suchý alebo prevažne sladký odtieň. Nápoj má objemový obsah alkoholu medzi 3,00 až 8,49 %.
Vyrábajú sa tri nižšie opísané typy nápoja „Traditional Welsh Perry“ – neperlivý, dokvasený vo fľaši a kvasený vo fľaši.
Neperlivý: ide o nápoj perry bez sýtenia oxidom uhličitým pod tlakom vyšším ako atmosférický tlak. Parciálny tlak oxidu uhličitého (CO_2) je pri uskladnení vo vzduchotesnej nádobe nižší ako 1 bar (100 kPa) a pri uskladnení v priepustnejšej nádobe, napríklad v drevenom sude, je parciálny tlak výrazne nižší ako 1 bar. Nápoj perry podávaný priamo alebo nepriamo z týchto druhov nádob je neperlivý (bez bubliniek) bez známok šumivosti, ale môže

sa v ňom tvoriť určité množstvo bubliniek, ak sa jeho teplota zvýši v porovnaní s teplotou skladovania, pretože rozpustnosť CO_2 sa pri zvyšovaní teploty znižuje.
Dokvasený vo fľaši: v nápoji perry dochádza k prirodzenému sýteniu oxidom uhličitým, pretože sa fľaškuje pred ukončením primárneho kvasenia. Nápoj perry sa fľaškuje pri relatívnej hustote (SG), ktorú určí výrobca tak, aby sa dosiahla požadovaná úroveň sýtenia oxidom uhličitým a sladkosti. Čím vyššie nasýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne, tým menej zvyškového cukru ostane. Pri nápoji perry vyrábanom metódou „keeving“ sa požadované nasýtenie oxidom uhličitým dosiahne znížením počtu buniek kvasiniek a obmedzením množstva živín pre kvasinky, čím sa zabráni vykvaseniu do suchej polohy nápoja. Tlak CO_2 dosiahnutý v nápoji perry dokvasenom vo fľaši má hodnotu od 1,5 do 3,0 barov (150 – 300 kPa) pri teplote 0 °C a vzhľadom na obsah kvasinkovej usadeniny môže byť nápoj zakalený, ak sa neotvorí a nenalieva opatrne. Je suchý, pokiaľ nie je vyrobený metódou „keeving“. Možnosť výroby metódou „keeving“ existuje iba pri nápoji „Traditional Welsh Perry“ dokvasenom vo fľaši. Výrobca môže vypočítať dosiahnutú mieru nasýtenia oxidom uhličitým z rozdielu relatívnej hustoty (Δ SG) pred fľaškovaním a relatívnej hustoty po skončení procesu dokvasenia vo fľaši.
Aj keď má nápoj „Traditional Welsh Perry“ dokvasený vo fľaši podobný obsah alkoholu ako neperlivý nápoj perry (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), nápoj perry dokvasený vo fľaši, najmä ak je vyrobený metódou „keeving“, má v priemere nižší obsah alkoholu (3,0 – 5,5 obj. %), pretože v dôsledku metódy „keeving“ sa neukončí kvasenie ovocných cukrov.
Kvasený vo fľaši: prirodzené sýtenie oxidom uhličitým sa dosiahne tak, že sa nápoj perry nafľaškuje po skončení primárneho kvasenia a vyvolá sa druhé kvasenie pridaním kvasného cukru a kvasiniek. Nápoj perry kvasený vo fľaši má vyššie nasýtenie oxidom uhličitým ako nápoj dokvasený vo fľaši a po odkalení má číry vzhľad. Je suchý, pretože všetky cukry sa skvasili počas sekundárneho kvasenia a po odkalení nie je povolené pridávať cukor. Tlak CO_2 dosiahnutý pri nápoji perry kvasenom vo fľaši sa pohybuje od 4,0 do 6,0 barov (400 – 600 kPa) pri teplote 0 °C. Výrobca môže vopred odhadnúť mieru nasýtenia oxidom uhličitým z pridaného množstva kvasného cukru a môže ju vypočítať z hodnoty relatívnej hustoty (Δ SG) nameranej po pridaní cukru a z hodnoty relatívnej hustoty nameranej po skončení procesu kvasenia vo fľaši.
Aj keď má nápoj perry kvasený vo fľaši podobný obsah alkoholu ako neperlivý nápoj „Traditional Welsh Perry“ (od 3,00 obj. % do max. 8,49 obj. %), v priemere dosahuje nápoj perry kvasený vo fľaši z dôvodu sekundárneho kvasenia do suchej polohy vyššie hodnoty (5,5 – 8,49 obj. %).

Link na zverejnený JD: OJ 2017/C 29/17

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0128(07)&from=SK