

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2015/C 80/12)

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

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽²⁾****„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING”****Nr WE: UK-TSG-007-0057-5.11.2008****1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek**

Nazwa: UK Apples & Pears Ltd

Adres: Forest Lodge
Bulls Hill
Walford
Ross-on-Wye
Herefordshire HR9 5RH
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 1732529781

Faks +44 1732529781

E-mail: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd jest organizacją należącą do producentów, którą utworzono w 1987 r. Organizacja ta reprezentuje obecnie 73 % brytyjskich producentów jabłek i gruszek na skalę komercyjną; aktywnie uczestniczyła ona w finansowanych przez UE programach promowania spożycia świeżych i przetworzonych jabłek na rynku świeżych owoców, jak i w przemyśle produkcyjnym oraz usługach cateringowych i gastronomicznych.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Specyfikacja produktu

- 3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽³⁾)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling”

3.2. Należy określić, czy nazwa: jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

⁽³⁾ Dz.U. L 275 z 19.10.2007, s. 3.

Nazwa wyraża tradycyjny skład produktu: jedynie jabłka odmiany Bramley z wodą i cukrem, z ewentualnym dodatkiem wyciśniętego soku z cytryny i odrobiną mąki kukurydzianej jako zagęszczacza.

Odmiana Bramley, przeznaczona wyłącznie do celów kulinarnych – ze względu na wyjątkowe połączenie niskiego poziomu suchej masy, wysokiego poziomu kwasu jabłkowego i niskiej zawartości cukru, jak również godny odnotowania brak jakichkolwiek dodatków – nadaje „Traditional Bramley Apple Pie Filling” charakterystyczny cierpki smak.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
 Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling” jest jednorodną mieszanką kawałków jabłek Bramley, cukru i wody. Jabłka wykorzystywane do produkcji „Traditional Bramley Apple Pie Filling” muszą mieć wielkość między 65 mm a 115 mm; są to jabłka całe, dojrzałe i nie mogą mieć poważnych uszkodzeń skórki, przecięć lub słuźceń. Jabłka Bramley muszą być pokrojone w kawałki o minimalnej wymaganej wielkości 15 mm i dowolnym kształcie. Ta mieszanka składników musi zawierać dobrze uformowane kawałki owoców i mieć ścisłą konsystencję. Kawałki jabłek różnią się barwą i mogą mieć różne odcienie zieleni, która jest charakterystyczna dla odmiany Bramley's Seedling.

Dodanie przecieru z jabłek Bramley i mąki kukurydzianej jest opcjonalne, a tam, gdzie te składniki są stosowane, zawartość jabłek Bramley powinna wynosić co najmniej 97 %, zaś pozostałą część powinna stanowić woda dodawana podczas procesu gotowania. Przecier jest wytwarzany poprzez zastosowanie skórki, rdzenia i miąższu jabłek Bramley i poddanie ich działaniu ciepła i pary. Przecier jest następnie przepuszczany przez sito w celu usunięcia wszelkich substancji włóknistych i otrzymania gęstej, gładkiej, zielonej/bładobrazowej, wodnistej masy typowej dla jabłek Bramley.

Można także dodać sok z cytryny.

Produkt końcowy ma charakterystyczny dla odmiany Bramley cierpki smak. „Traditional Bramley Apple Pie Filling” podlega dystrybucji w różnych pojemnikach wśród hurtowników, dostawców usług gastronomicznych, piekarni, producentów żywności i sprzedawców detalicznych.

Składnikami „Traditional Bramley Apple Pie Filling” są:

Kawałki jabłek Bramley o minimalnej wielkości 15 mm

Cukier

Woda

Przecier z jabłek Bramley – opcjonalnie

Mąka kukurydziana – opcjonalnie

Sok z cytryny – opcjonalnie

Proporcje użytych składników różnią się w zależności od danego producenta, jednak muszą być przestrzegane następujące właściwości techniczne:

Kawałki jabłek Bramley – minimalnie 40 %

Cukier – maksymalnie 20 %

Zawartość wody – aktywność wody nie przekracza 0,97 aw.

pH – mniej niż 4

Substancje stałe – minimalnie 2° Bx

Lepkość – maksymalny wpływ 8 przy zastosowaniu kubka Forda.

3.6. *Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

Jabłka Bramley są surowcem do produkcji „Traditional Bramley Apple Pie Filling”. Jabłka są uprawiane zgodnie z następującym protokołem:

Dla każdej partii dostarczonej do zakładu produkcji przechowuje się kompletny rejestr uprawy, zbioru i przechowywania owoców. Po wstępnej inspekcji mającej na celu zapewnienie, że przesyłka nadaje się do produkcji „Traditional Bramley Apple Pie Filling”, jeszcze przed rozpoczęciem procesu produkcji jabłka poddawane są procesowi płukania, maszynowemu kalibrowaniu oraz manualnej inspekcji na linii.

Wielkość jabłek, które są wykorzystywane do produkcji „Traditional Bramley Apple Pie Filling”, wynosi od 65 mm do 115 mm. Aby zapewnić dokładne przygotowanie surowców – ze względu na wyjątkowy kształt odmiany Bramley – należy stosować odpowiednie specjalistyczne procedury kalibrowania i obróbki.

Jabłka muszą być zdrowe, czyste, wolne od poważnych uszkodzeń skórki, całe, dojrzałe, wolne od przecięć lub stłuczeń > 0,5 mm głębokości, wolne od gorzkiej plamistości podskórnej, zgnilizny czy też parcha jabłoni. Ze względu na delikatność owoców linie do płukania i mechanicznej obróbki muszą być tak dostosowane, aby procedury przygotowywania i obróbki były jak najdelikatniejsze.

Jabłka Bramley Seedling mają cierpki i ostry smak. Wybarwienie jest charakterystyczne dla jabłek Bramley Seedling: od ciemnozielonego do łagodniejszego odcienia koloru zielonego pokrywającego całą skórkę jabłka. Miąższ jabłek ma konsystencję ścisłą, chrupiącą i można ją ogólnie opisać jako chrupką, soczystą i ścisłą.

Proces maszynowego obierania oraz wydrążania: ponieważ kształt jabłek Bramley jest nieregularny, wymagany jest specjalistyczny sprzęt do kalibrowania, obierania, wydrążania i obróbki, tak aby spełnić wymagające specyfikacje obowiązujące w odniesieniu do komercyjnej produkcji „Traditional Bramley Apple Pie Filling”; ponadto wymagane jest oczyszczanie ręczne.

Przygotowanie: pokrojone jabłka Bramley posiadają niepowtarzalne właściwości utleniające i wymagają zastosowania specjalistycznych technik wymienionych poniżej:

Jabłka Bramley są krojone do wymaganego rozmiaru. Kawałki są ogólnie nieregularne pod względem wielkości i wahają się od 15 mm przy krojeniu w kostki do 70 mm przy krojeniu w paski, zaś w przekroju powinny mieć nie mniej niż 15 mm. Nieregularność kawałków jest jednym z elementów charakteryzujących „Traditional Bramley Apple Pie Filling” i wynika z wielkości i kształtu samych jabłek, metody krojenia oraz preferencji klienta lub konsumenta.

Kawałki jabłek Bramley mogą zostać następnie zanurzone w przeciwutleniaczu, aby zapobiec brązowieniu miąższu jabłek. Wykorzystanie soku z cytryny, kwasu cytrynowego lub kwasu askorbinowego jako przeciwutleniacza jest opcjonalne i stanowi specyficzny etap przetwarzania. Nie jest to ani składnik ani dodatek i w związku z tym nie ma wpływu na skład produktu końcowego.

Jabłka są dalej przekazywane bezpośrednio do miejsca produkcji nadzienia z jabłek lub do chłodni; następnie są one przetwarzane na „Traditional Bramley Apple Pie Filling” w postaci gorącej lub zimnej mieszanki.

Kawałki jabłek są dokładnie mieszane z wodą i cukrem. Na tym etapie, według życzenia, można dodawać mąkę kukurydzianą lub przecier z jabłek Bramley lub sok z cytryny. Przecier z jabłek musi być w 100 % wytwarzany z jabłek Bramley i nie może zawierać żadnych środków konserwujących.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling” jest jednorodną mieszanką kawałków świeżych jabłek Bramley, cukru i wody, z możliwością dodania przecieru z jabłek Bramley, mąki kukurydzianej oraz soku z cytryny.

Niepowtarzalne właściwości smakowe jabłek Bramley i godny odnotowania brak jakichkolwiek dodatków nadają „Traditional Bramley Apple Pie Filling” charakterystyczny cierpki smak. Jabłka Bramley charakteryzują się równowagą między cukrem i kwasem jabłkowym. Większość innych odmian jabłek wykazuje niższy poziom kwasu i wyższą zawartość cukru, nadając im słodkawego smaku, który sprawia, że są one dobre do jedzenia, ale tracą swój smak po ugotowaniu. Jabłka Bramley zawierają z kolei wyższy poziom kwasu jabłkowego i niższy poziom cukru, co nadaje im silny, cierpki smak, który zostaje zachowany po ugotowaniu.

Ścisła konsystencja jabłek Bramley ma kluczowe znaczenie dla jakości i przyczynia się do uzyskania wilgotnej konsystencji „rozpływającej się w ustach” po ich ugotowaniu. Jabłka deserowe mogą uzyskać nieprzyjemną, ciągnącą się konsystencję, ponieważ zawierają one do 20 % więcej suchej masy niż jabłka Bramley.

Brytyjski Good Housekeeping Institute przeprowadził badania, które potwierdzają, że jabłka Bramley mają przewagę nad odmianami jabłek deserowych przy gotowaniu według popularnych przepisów. Odmiana Bramley była porównywana z odmianami: Granny Smith, Braeburn i Golden Delicious. Wszystkie jabłka były przyrządzane w identyczny sposób, przy zastosowaniu przepisów kulinarnych pochodzących z książki kucharskiej Good Housekeeping, w tym przepisu na tradycyjną szarlotkę („apple pie”), i zostały poddane badaniu pod względem smaku, konsystencji i ogólnej jakości po ugotowaniu. Badania wykazały, iż odmiana Bramley bardziej nadaje się do tradycyjnej brytyjskiej szarlotki niż wszystkie inne odmiany jabłek deserowych.

Poniższa tabela przedstawia średnie oceny (najwyższy możliwy wynik – 9 punktów) przyznane przez degustacyjny panel konsumencki Good Housekeeping Institute, złożony z 12 osób dorosłych (kobiet i mężczyzn) należących do wszystkich grup wiekowych, w tym członków zespołu kulinarnego:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Wygląd	5,2	5,8	6,9	6,2
Smak	6,0	5,2	7,0	5,0
Konsystencja	5,5	4,9	6,5	5,5
Ogólna jakość	5,2	5,4	6,7	5,0

Wykaz cech charakterystycznych „Traditional Bramley Apple Pie Filling”:

- Produkt jest wytwarzany wyłącznie z „tradycyjnych” składników: jabłek Bramley, wody i cukru opcjonalnie z dodatkiem przecieru z jabłek Bramley (wytwarzanego w 100 % z jabłek Bramley), mąki kukurydzianej i soku z cytryny. Nie zawiera żadnych dodatków.
- Niepowtarzalny smak wynika ze stosunku między wysokim poziomem kwasu jabłkowego a niską zawartością cukru w odmianie Bramley.
- Wykorzystywane są jabłka o wielkości od 65 mm do 115 mm.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Odmiana Bramley Seedling została odkryta około 1809 r. przez Mary Anne Brailsford (siewka naturalnie rosnąca w wyjątkowym, umiarkowanym klimacie Wysp Brytyjskich). Została ona przesadzona do ogrodu w Southwell, Nottinghamshire.

Owoce pochodzące ze szczepionej jabłoni odmiany Bramley wystawiono po raz pierwszy przed komitetem ds. owoców Królewskiego Towarzystwa Ogrodniczego w dniu 6 grudnia 1876 r. Cieszyły się one szerokim uznaniem.

W epoce wiktoriańskiej dążono do uzyskania odmian jabłek stosowanych wyłącznie do celów kulinarnych i wykorzystywanych specjalnie do szarlotki. W 1883 r. National Apple Congress uznał odmianę Bramley za najbardziej odpowiednią do szarlotek i w związku z tym cieszyła się ona dużą popularnością.

W październiku 1887 r. podczas jubileuszowej królewskiej wystawy jabłek w Manchesterze odmiana Bramley's Seedling otrzymała certyfikat pierwszej klasy („First Class Certificate”).

Bramley's Seedling jest jedyną w swoim rodzaju odmianą jabłek z przeznaczeniem wyłącznie do celów kulinarnych (zazwyczaj nie jest spożywana na surowo, gdyż dla większości osób byłaby ona zbyt kwaśna). Oferuje ona zarówno charakterystyczny smak, jak i wyjątkową konsystencję, a cechy te przyczyniły się do powstania i utrzymania tradycyjnego sposobu przygotowywania szarlotki.

Brytyjczycy nie przyjęli amerykańskiej tradycji jedzenia kawałków jabłka widelcem, ani francuskiego sposobu dekorowania wierzchu ciasta plasterkami jabłek. W obydwu tych przypadkach wymaga się, by jabłko po ugotowaniu zachowywało swój kształt, i jest w związku musi ono być mniej kwaśne niż jabłko przeznaczone wyłącznie do gotowania. Pytanie, czy najpierw pojawiły się preferencje czy jabłka, pozostaje bez odpowiedzi, jednak odmiana Bramley's Seedlings (z najwyższym poziomem kwasowości wśród jabłek przeznaczonych do gotowania) zdała brytyjskie egzaminy na najwyższym poziomie. Wysoki poziom zawartości kwasów i wynikający z niego charakterystyczny ostry owocowy smak również zapewniły dalsze wykorzystywanie tej odmiany.

Dawna tradycja pokrywania kawałków jabłek Bramley sokiem z cytryny (lub innym sokiem o wysokiej kwasowości), aby zapobiec ich brązowieniu, nie uległa zmianie i jest taka sama jak w przypadku przepisu na nadzienie „Traditional Bramley Apple Pie Filling” wykorzystywane komercyjnie.

Kilku znanych brytyjskich szefów kuchni potwierdziło organizacji UK Apples & Pears, że przepis na „Traditional Bramley Apple Pie Filling” pozostał niezmienny od czasu jego spopularyzowania po kongresie National Apple Congress w 1883 r.

„Pracuję w świecie żywności od pięćdziesięciu lat i mogę stwierdzić, że tradycyjne angielskie nadzienie do szarlotki to wyłącznie jabłka Bramley i cukier, ewentualnie z odrobiną wyciśniętego soku z cytryny i mąką kukurydzianą do zagęszczania”. – Prue Leith, OBE

„W 2009 r. odmiana Bramley obchodziła swoje dwusetne urodziny i była wykorzystywana do nadzienia do szarlotki od początku jej komercyjnej uprawy w połowie XIX wieku. W całym tym okresie przepis na nadzienie do szarlotki z jabłkami Bramley pozostał niezmienny i składa się tylko z: jabłek Bramley, cukru, skrobi (takiej jak mąka kukurydziana), środka konserwującego (takiego jak sok z cytryny) i wody”. – Phil Vickery

„Zgodnie z moją wiedzą przepis na »Traditional Bramley Apple Pie Filling« nie uległ zmianie: jabłka Bramley, cukier, mąka kukurydziana, środek konserwujący taki jak sok z cytryny i woda. Odmiana Bramley jest słusznie uznawana za najlepszą odmianę jabłek do gotowania. Te rodzime dla Wielkiej Brytanii jabłka i ich wyjątkowe właściwości, takie jak wyższy poziom kwasowości i niższy poziom cukru zapewniają silny aromat jabłkowy w trakcie gotowania i znakomitą konsystencję po ugotowaniu”. – Antony Worrall Thompson, MOBG

Niektóre nadzienia do szarlotek, włączając inne nadzienia z zawartością jabłek Bramley, mogą zawierać mieszaninę różnych odmian jabłek. Nie odpowiadają one jednak naszej definicji nadzienia „Traditional Bramley Apple Pie Filling”, które jest wytwarzane wyłącznie przy użyciu jabłek Bramley. Podobnie użycie sztucznych substancji konserwujących nie mieści się w naszej definicji „Traditional Bramley Apple Pie Filling”.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Są one określone poniżej i odnoszą się konkretnie do komercyjnej produkcji „Traditional Bramley Apple Pie Filling”:

Opis surowca

Jabłka Bramley's Seedling. Żadne inne odmiany jabłek nie są dopuszczalne.

Jakość owoców

W momencie ich dostarczenia do zakładu przetwarzającego owoce muszą być zdrowe, czyste, całe i dojrzałe. Jabłka nie mogą mieć poważnych uszkodzeń, przecięć lub stłuczeń > 0,5 mm głębokości.

Wybarwienie jabłek powinno być zielone – charakterystyczne dla odmiany Bramley – od koloru ciemnozielonego do łagodniejszego odcienia koloru zielonego pokrywającego całą skórę jabłka. Jabłka o wybarwieniu żółto-zielonym czy żółtym nie są wykorzystywane.

Skazy

Określone skazy, które należy ograniczyć do minimum, są następujące: poważne stłuczenia (> 0,5 mm głębokości); kwiaty królewskie; zgnilizna rdzenia; parch jabłoni; zniekształcenie owoców; rozpad chłodniczy; nadmierne uszkodzenia skórki; skorkowaciały rdzeń; zgniłe jabłka. Na skórcie nie może występować skorupik jabłoniowy.

Wielkość owoców

Dopuszczalna jest różna wielkość owoców od 65 do 115 mm.

Konsystencja

Konsystencja powinna być przyjemna, ścisła i chrupiąca.

Przetwarzanie

Ze względu na delikatność owoców warunki przetwarzania muszą być tak dostosowane, aby zminimalizować ryzyko uszkodzeń mechanicznych podczas przygotowywania i przetwarzania.

Kształt jabłek Bramley jest nieregularny, a zatem wymagany jest specjalistyczny sprzęt do kalibrowania, obierania, wydrążania i przetwarzania, tak aby spełnić specyfikacje.

Po obraniu i wydrążeniu jabłka muszą być poddane inspekcji i oczyszczone ręcznie.

Jabłka można zanurzyć w przeciwutleniaczu, który należy następnie strząsnąć, oraz osuszyć owoce w celu usunięcia jego nadmiaru.

Przed przetworzeniem jabłka są przechowywane w warunkach chłodniczych w temperaturze < 5 °C.

Produkcja

Oprócz wyżej wymienionych składników nadzienie „Traditional Bramley Apple Pie Filling” powinno zawierać jedynie wodę i cukier, z możliwością dodania przecieru z jabłek Bramley i mąki kukurydzianej. Dopuszczalne są różnice w przepisach, lecz nie mogą one dotyczyć składników.

Proces mieszania i pompowania musi zapewniać powstanie jednorodnej mieszanki z widoczną obecnością owoców.

Aby zweryfikować, czy spełnione są parametry specyfikacji, każda partia nadzienia jest poddawana testom pod względem: pH, całkowitej zawartości substancji stałych, lepkości, barwy, smaku. Wartości u poszczególnych producentów mogą się różnić w zależności od specyfikacji klienta końcowego. Produkty muszą być opatrzone etykietą w celu zapewnienia pełnej identyfikowalności, a podczas przechowywania i dystrybucji są utrzymywane w warunkach chłodniczych.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: The National Britannia Group

Adres: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 2920852852

Faks +44 2920867738

E-mail: client_support@natbrit.com

Nazwa: LawLabs Limited

Adres: Law Labs House
121 Shady Lane
Great Barr
Birmingham, B44 9ET
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Tel. +44 1212514000

Faks +44 1212514040

E-mail: market.lawlabs@bodycote.com

Obydwa te organy kontroli spełniają zasady normy EN 45011. Audyt przeprowadza się według wymagań BRC Global Standards - Food (aktualne wydanie 4, styczeń 2005 r.)

<http://www.brc.org.uk/standards/default.asp>

Organ publiczny Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Powyższy organ kontroli jest odpowiedzialny za kontrolę wszystkich warunków specyfikacji.
