

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2011/C 185/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„ARMAGH BRAMLEY APPLES”

EG-nummer: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Armagh Bramley Apples”

2. Lidstaat of derde land:

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De Armagh Bramley is een grote, groene, frisse stoofappel. De appel heeft een rode blos en het vruchtvlees is wit met een zweempje groen. Het is een grote appel met een diameter die varieert van 60 tot 120 mm. Hij is rond maar minder gelijkvormig dan andere Bramley appels, met vlakke zijden, een geribde kelkholte en een grote, ten dele geopende kelk.

De appel is effen groen van kleur met een rode blos; de kelkblaadjes zijn bruin en donzig en de steel is kort en dik.

Her vruchtvlees is wit met een zweempje groen en de textuur is vast en sappig

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Niet van toepassing

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

Niet van toepassing

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

De appels moeten in het afgebakende gebied worden geteeld.

Armagh Bramley Apples worden geteeld in de zeer vruchtbare silt/leem- of klei/leem-gronden van de regio. Alle boomgaarden zijn afgezoomd met stevige hagen van verschillende houtige plantensoorten die de wind breken en dus beschutting bieden tegen de kille noorden- en noordoostenwinden die tijdens sommige voorjaarsperioden de kop opsteken.

De winter- en de zomersnoei gebeuren met de hand ongeacht de leeftijd of de omvang van de boom. De verzorging van deze bomen, met als doel ze een constante oogst van kwaliteitsvolle vruchten te laten opleveren, vereist dankzij jarenlange snoei-ervaring verworven vaardigheden die erop gericht zijn de gesteltakken en het bladerdak van de bomen 's winters en 's zomers vorm te geven.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De telers in Armagh gaan er prat op dat zij bij de teelt van de Armagh Bramley appels goede landbouwpraktijken hanteren. Er wordt tijdens de bloesemperiode veelal gebruik gemaakt van bestuiving door bijen en bij alle besproeiingen wordt met het welzijn van deze en van andere nuttige insecten terdege rekening gehouden en wordt tevens zorg gedragen voor het milieu in ruimere zin.

In de Bramley boomgaarden in Armagh wordt op ruime schaal gebruik gemaakt van bladvoeding. Zowel „zuivere” (enkelvoudige) voedingsstoffen als van zeewier afgeleide meststofmengsels komen in het regelmatige sproeiprogramma aan bod.

De appels worden van begin september tot eind oktober met de hand geplukt. Het moment waarop wordt geplukt, hangt af van het seizoen, de markt, de rijpheid van de appels, de leeftijd van de boom en de onderstamsoort. De telers spreken de startdatum van de pluk vaak met elkaar af op basis van de omvang van de appels en het groeiritme aan het eind van de zomer/begin van de herfst. De meeste appels worden geplukt zodra ze een minimale gemiddelde diameter van 75 mm hebben bereikt maar in ieder geval vooraleer ze zo rijp zijn geworden dat > 20 % van de opgeslagen koolhydraten van zetmeel in suiker is omgezet.

Net zoals de boomgaarden manueel worden gesnoeid, worden ook alle appels met de hand geplukt en gesorteerd. De plukkers worden opgeleid om de vruchten op zodanige wijze te hanteren dat geen sporen op de schil achterblijven en het vruchtvlees niet wordt beschadigd. Voor deze appelvariëteit is dat van bijzonder belang aangezien een belangrijk deel van de oogst wordt opgeslagen in gecontroleerde gasatmosfeer zodat de markt het gehele jaar kan worden bevoorrad.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Niet van toepassing

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Niet van toepassing

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Armagh Bramley Apples worden geteeld in de volgende, traditionele, appeltelende gemeenten van het aartsbisdom Armagh dat zich over de districten Armagh en Tyrone en een gedeelte van Londonderry uitstrekt:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisk, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het afgebakende gebied ondergaat klimaatinvloeden zoals een jaarlijks neerslagniveau dat tot 80 inches (1 inch = 2,54 cm) kan bedragen en het gevolg is van het Atlantisch klimaat, en een gemiddelde temperatuur die varieert van 3 °C (winter) tot 18 °C (zomer) onder invloed van de golfstroom. Dit klimaat, in combinatie met de bodemkwaliteit in het afgebakende gebied, namelijk vette, vruchtbare, bijzonder kalkrijke gronden, draagt bij aan de specificiteit van het gebied.

Als gevolg van de noordelijke ligging is er in dit gebied minder licht dan in andere gebieden waar Bramleys worden geteeld en rekening houdend met de fotosynthese mogen de bomen dus niet zo dicht bij elkaar staan zodat ze zijwaarts kunnen groeien. Het in vergelijking met andere teeltgebieden van Bramley appels koudere klimaat heeft als gevolg dat de Armagh Bramley minder gelijkvormig is en ook minder door insecten wordt geplaagd zodat bestrijdingsmiddelen eenmaal per seizoen worden toegediend. De beperktere toediening van bestrijdingsmiddelen weerspiegelt zich in een lager residuniveau. De lagere temperaturen zorgen ook voor een langer vegetatieseizoen. Het afgebakende gebied wordt gekenmerkt door drumlin-heuvels met talrijke kleine riviertjes. Dankzij de vruchtbare bodem en het hogere neerslagniveau is er ook geen behoefte aan artificiële irrigatie.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Het klimaat en de bodem in het afgebakende gebied hebben rechtstreekse gevolgen voor de faam van het product. Het langere vegetatieseizoen dat het gevolg is van de lagere, voor de regio karakteristieke temperaturen, zorgt voor een grotere, minder gelijkvormige appel met een hoge zuurtegraad — wat hem als stoofappel geschikt maakt — met een sterkere, kenmerkende smaak.

Armagh Bramley appels staan erom bekend dat ze hun smaak behouden en ook dat ze vaster zijn dan andere Bramley appels, een kenmerk dat ze bij het stoven niet kwijtraken. Dat draagt bij aan hun reputatie dat het appels betreft met een betere houdbaarheid die dus langer (12-13 maanden) kunnen worden opgeslagen dan Bramleys uit andere regio's.

Een ander verschil tussen Armagh Bramley appels en andere Bramley appels is dat eerstgenoemde groen zijn met een occasionele rode blos maar dat er geen sprake is van duidelijke strepen. Bovendien is de Armagh Bramley minder rond dan andere Bramleys als gevolg van het koelere klimaat en het daaruit voortvloeiende onregelmatige groeipatroon. De appels hebben een sterkere en uitgesproken smaak.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De Bramley appel kwam voor het eerst naar Armagh in 1884 toen 60 zaailingen van de Bramley in Noord-Ierland werden geïntroduceerd. In 1921 waren 7 000 acres (1 acre = 4 046,86 m²) beplant en was Bramley uitgegroeid tot de belangrijkste variëteit die in Armagh werd geteeld. De verwerking van de appel startte in 1903 en de belangrijkste verwerkende bedrijven van Noord-Ierland zijn nog steeds in het district Armagh gevestigd, naast hun belangrijkste leverancier, de boomgaarden van het district.

De Bramley appel heeft een unieke textuur en smaak waardoor hij geldt als de koning onder de appels. Hij verliest zijn sterke, pittige smaak niet tijdens het koken. De Bramley appel is de enige appel ter wereld die over dergelijke eigenschappen beschikt. De Armagh Bramley appel heeft de reputatie vaster van textuur te zijn hetgeen betekent dat hij langduriger kan worden opgeslagen en dat hij tijdens het koken langer vast blijft.

Dat deze appel minder rond is dan andere Bramleys moet op het conto worden geschreven van het koelere klimaat. Het koelere klimaat leidt ertoe dat niet ieder vruchtbeginsel op gelijkmatige wijze wordt bestoven. De vruchtbeginsels die het eerst worden bestoven, zullen vóór de andere zwellen en zich ontwikkelen en dat leidt ertoe dat de Armagh Bramley appels een karakteristieke niet-ronde vorm aannemen.

De Bramley appelboomgaarden bevinden zich in het noorden op een ongewone locatie en als gevolg van het klimaat worden minder appels — echter met meer smaak — geproduceerd. Ten gevolge hiervan liggen de productiekosten van de Bramley hoog.

De unieke teeltoomstandigheden in Armagh leveren vastere appels op met een dichtere textuur dan elders geteelde appels. Ook de vette, vruchtbare grond die rijk is aan calcium en essentiële voedingsstoffen, en het zuivere en overvloedige water spelen een belangrijke rol.

Armagh staat in geheel Ierland bekend als „Orchard County” (de fruittuin) waar al 3 000 jaar lang appels worden geteeld. Naar verluidt zou de heilige Patrick in Ceangoba — een oud plaatsje ten oosten van de stad Armagh — een appelboom hebben geplant.

Armagh dankt zijn reputatie als fruittuin uitsluitend aan de Armagh Bramley appel. 99 % van het Noord-Ierland geteelde topfruit bestaat uit Bramley appels en 95 % van het in Noord-Ierland geteelde topfruit wordt in Armagh geteeld.

Op cultureel vlak en in de gebruiken — dus zowel in traditionele folksongs als in de vermeldingen van plaatselijke sportteams — wordt naar Armagh verwezen als zijnde het fruitdistrict.

De term „Orchard” (fruittuin) is synoniem voor Armagh en dit heeft de regio uitsluitend te danken aan de Armagh Bramley appel. Talrijke bedrijven in het geografische gebied die niets met de Bramley te maken hebben, gebruiken evenwel de benaming „Orchard” omdat dan, doordat de Armagh Bramley appel zo belangrijk is, meteen is geweten om welke regio het gaat.

De plaatselijke restaurants promoten op actieve wijze toetjes die met de Armagh appels zijn bereid zoals de Armagh Bramley apple pie, de Armagh Bramley Apple Sorbet en de Armagh Bramley Apple Crumble. Er worden wedstrijden georganiseerd voor met de Armagh Bramley appel bereide voorgerechten (bijv. Bramley Apple Soup of Ulster Delight), hoofdgerechten (bijv. Pork with Bramley Apple Stuffing) en desserts (bijv. Armagh Bramley Apple Cake, Bramley Toffee Pudding, Armagh East Coast Soufflé). Er is zelfs een plaatselijke pottenbakker die een „Bramley Apple” pottenreeks aanbiedt, die geïnspireerd is op de nabijgelegen boomgaarden.

Het belang van de Armagh Bramley appel voor de regio blijkt niet alleen uit het feit dat tot 1 500 plaatselijke werknemers in deze bedrijfstak werken maar ook uit traditionele evenementen die nog steeds plaatsvinden zoals de „Apple Week” en het „Apple festival” in oktober. De laatste zondag van de maand mei wordt „Apple Blossom Sunday” genoemd omdat de plaatselijke boomgaarden dan herschapen zijn in één grote zee van roze en witte bloemen. Tijdens de „Apple Blossom Fair” kunnen de toeristen kunnen zich aan de boomgaarden komen vergapen en zich te goed doen aan Armagh Bramley apple pie die ze dan met Armagh cider kunnen doorspoelen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>
