

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2015/С 80/12)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**

**относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер <sup>(2)</sup>**

**„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING“**

**ЕО №: UK-TSG-007-0057 — 5.11.2008 г.**

**1. Наименование и адрес на групата заявител**

Име: UK Apples & Pears Ltd

Адрес: Forest Lodge  
Bulls Hill  
Walford  
Ross-on-Wye  
Herefordshire HR9 5RH  
UNITED KINGDOM

Тел. +44 1732529781

Факс +44 1732529781

Електронен адрес: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd е организация на производителите, създадена през 1987 г. Понастоящем тя представлява 73 % от търговските производители на ябълки и круши в Обединеното кралство и активно участва в програми, финансирани от ЕС, за да се насърчи увеличаването на потреблението на пресни и преработени ябълки на пазара на пресни продукти, в секторите на производството, кетъринга и ресторантьорството.

**2. Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

**3. Спецификация на продукта**

3.1. *Наименование/наименования за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията от 18 октомври 2007 г. за приемане на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер <sup>(3)</sup>)*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“

3.2. *Наименованието*

е специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

<sup>(3)</sup> ОВ L 275, 19.10.2007 г., стр. 3.

Наименованието изразява традиционния състав на продукта: само ябълки сорт „Bramley“ с вода и захар, възможно е да е добавен сок от лимон и малко съгъстител от царевично брашно.

Сортът „Bramley“, предназначен само за кулинарни цели, със своята уникална комбинация от ниско съдържание на сухо вещество, високо съдържание на ябълчна киселина и ниски нива на захар, както и подчертано отсъствие на каквито и да било добавки, придава на традиционния пълнеж за ябълков пай „Traditional Bramley Apple Pie filling“ характерния му възкисел вкус.

3.3. Дали се иска запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

- Регистрация със запазване на наименованието  
 Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид на продукта

Група 1.6. Плодове, зеленчуци, зърнени храни, пресни или обработени

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ представлява хомогенна смес от парченца ябълка сорт „Bramley“, захар и вода. Ябълките, които се използват за приготвяне на „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, трябва да бъдат с размер 65—115 mm, да бъдат цели узрели ябълки и да нямат по кожата сериозни дефекти, наранявания и натъртвания. Ябълките сорт „Bramley“ трябва да бъдат нарязани до необходимите размери от най-малко 15 mm, формата на парченцата може да е различна. Тази смес от съставки трябва да съдържа ясно различими парченца плодове с добра твърда структура. Парченцата ябълка се различават по цвят и присъстват различни нюанси на зеленото, което е типично за сорта „Bramley's Seedling“.

Добавянето на пюре от ябълки сорт „Bramley“ и царевично брашно е по избор и когато се използва такова, то трябва да съдържа най-малко 97 % ябълки сорт „Bramley“, като останалите проценти следва да се формират от течността, добавена по време на процеса на варене. Пюрето се приготвя, като се вземат обелките, сърцевината и плодовото месо на ябълките сорт „Bramley“ и продуктът се подлага на термична обработка и обработка с пара. След това пюрето се прецежда, за да се отстранят всички влакнести вещества, и се образува гъста, гладка зелена/светлокафява течност, типична за ябълките сорт „Bramley“.

Може да се добави и лимонов сок.

Крайният продукт се характеризира със специфичния възкисел вкус на сорта „Bramley“. Продуктът „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ се предлага на търговци на едро, доставчици в сектора на ресторантьорството, пекарни, производители на храни и търговци на дребно в различни разфасовки.

Съставките за „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ са, както следва:

парченца ябълка сорт „Bramley“ — минимален размер 15 mm;

захар;

вода;

пюре от ябълки сорт „Bramley“ — по избор;

царевично брашно — по избор;

лимонов сок — по избор.

Количествата на използваните съставки са различни по преценка на производителя, трябва обаче да се спазват следните технически характеристики:

парченца ябълка сорт „Bramley“ — най-малко 40 %;

захар — най-много 20 %;

водно съдържание — максималната активност на водата следва да бъде 0,97 aw.

pH — под 4

сухо вещество — минимум 2° Bx —

вискозитет — максимален дебит 8 при използване на метода Ford Cup.

3.6. *Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)*

Като суровина за продукта „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ се използват ябълки сорт „Bramley“. Ябълките се отглеждат в съответствие с описания по-долу протокол.

Поддържат се пълни регистри за отглеждането, брането и съхранението на плодовете за всяка пратка, която се доставя в производственото предприятие. След първоначална проверка дали пратката е подходяща за „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ ябълките преминават процес на водна флотация, последван от механично окачествяване и линия за ръчна проверка, преди производствения процес.

Размерът на ябълките, които се използват за приготвяне на „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, варира между минимум 65 mm и максимум 115 mm. Поради уникалната форма на сорта „Bramley“ трябва да се използват подходящи специализирани процедури за определяне на размера и обработка, за да се осигури прецизна подготовка на суровините.

Ябълките трябва да бъдат здрави, чисти, без сериозни дефекти по кожата, цели и узрели, както и да нямат наранявания и натъртвания с дълбочина над 0,5 mm, горчиви ядки, загиване или деформации от краста. Поради присъщата мекота на плодовете флотационните линии и линиите за механична обработка трябва да бъдат пригодени за ограничаване до минимум на ударите с ниска интензивност по време на процедурите за подготовка и преработка.

Вкусът на ябълката сорт „Bramley Seedling“ е тръпчив и възкисел. Цветът е характерен за ябълките сорт „Bramley Seedling“, като варира от много тъмно зелено до по-светли нюанси на зеления цвят по цялата кожа на плода. Структурата на ябълката следва да бъде с добра твърда хрупкава консистенция и по принцип попада в категориите хрупкави, сочни и твърди ябълки.

Машинно обелване и премахване на сърцевината: формата на ябълките сорт „Bramley“ е неправилна и е необходимо специално оборудване за определяне на размера, белеене, премахване на сърцевината и обработка, за да се спазят сложните спецификации за производство с търговска цел на продукта „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, необходимо е и изрязване на ръка.

Приготвяне: кубчетата ябълка сорт „Bramley“ имат уникални характеристики на окисляване и се изискват специалните техники, описани по-долу:

ябълките сорт „Bramley“ се режат до необходимия размер. По принцип парченцата са с нееднакви размери, вариращи от кубчета с размер 15 mm до ленти с размер до 70 mm с напречно сечение не по-малко от 15 mm. Различните размери на парченцата са част от характера на продукта „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ и са резултат от размера и формата на самите ябълки, метода на рязане и предпочитанията на клиента или потребителя.

След това парченцата ябълка сорт „Bramley“ може да се потопят в препарат с антиоксидантно действие, за да се предотврати покафеняване на плодовото месо. Използването на лимонов сок, лимонена киселина или аскорбинова киселина като препарат с антиоксидантно действие е по избор и е отделен етап от преработката. Той не представлява съставка или добавка и следователно не оказва влияние върху състава на крайния продукт.

След това ябълките се прехвърлят директно към зоната за пълнене на ябълков пай или зоната за хладилно съхранение, след което се преработват в „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ като гореща или охладена смес.

Към парченцата ябълка се добавя смес от вода и захар, докато се получи равномерно разпределение, на този етап по желание може да се добави царевично брашно и/или пюре от ябълки сорт „Bramley“ и/или лимонов сок. Ябълковото пюре трябва да бъде приготвено от 100 % ябълки сорт „Bramley“ и да не съдържа консерванти.

3.7. *Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)*

Продуктът „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ представлява хомогенна смес от пресни парченца ябълки сорт „Bramley“, захар и вода, с добавка по избор на пюре от ябълки сорт „Bramley“, царевично брашно и лимонов сок.

Уникалните вкусови характеристики на ябълките сорт „Bramley“ и подчертаното отсъствие на каквито и да било добавки придават на продукта „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ специфичния възкисел вкус. Вкусът на ябълките се характеризира с баланса между захар и ябълчна киселина. Повечето други сортове ябълки имат по-ниско ниво на киселина и по-високо съдържание на захар, придаващи им сладкия вкус, който ги прави подходящи за консумация — но този вкус се губи при термична обработка на ябълките. Ябълките сорт „Bramley“ обаче съдържат по-високо съдържание на ябълчна киселина и по-ниски нива на захар и се характеризират с по-силен и възкисел вкус, който се запазва при термична обработка.

Твърдата структура на ябълките сорт „Bramley“ е качество с решаващо значение, което допринася за приготвянето на „топяща се в устата“ сочна консистенция при термична обработка. Ябълките от десертни сортове може да дадат лепкава неприятна консистенция, защото съдържат до 20 % повече сухо вещество от ябълките сорт „Bramley“.

Good Housekeeping Institute (Институтът за добро домакинство) в Обединеното кралство проведе проучване, което потвърждава предимствата на ябълките сорт „Bramley“ пред ябълките от десертни сортове, когато се приготвят в популярни рецепти. Ябълките сорт „Bramley“ бяха изпитани в сравнение с ябълки от сортовете „Granny Smith“, „Braeburn“ и „Golden Delicious“. Всички ябълки бяха обработени по един и същ начин, като бяха използвани рецепти от книгата с рецепти на Good Housekeeping, включително традиционен ябълков пай, и бяха изпитани за вкус, консистенция и общо качество в приготвено състояние. Проучването показва, че ябълките сорт „Bramley“ дават по-добри резултати от всички ябълки от десертни сортове при традиционните британски ябълкови пайове.

В таблицата по-долу са показани средните резултати (от общо 9), записани от групата за определяне на потребителския вкус към Good Housekeeping Institute, съставена от 12 пълнолетни жени и мъже от всички възрастови групи, включително членове на екипа по готварство:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Външен вид	5,2	5,8	6,9	6,2
Вкус	6,0	5,2	7,0	5,0
Структура	5,5	4,9	6,5	5,5
Общо качество	5,2	5,4	6,7	5,0

Списък на уникалните характеристики на „Traditional Bramley Apple Pie Filling“:

- за приготвянето му се използват само традиционни съставки от ябълки сорт „Bramley“, вода и захар с пюре от ябълки сорт „Bramley“ — приготвено от 100 % ябълки сорт „Bramley“, царевично брашно и лимонов сок по желание; не се използват добавки;
- уникален вкус, който се дължи на високия дял на ябълчната киселина спрямо захарта;
- ябълки с размер от 65 до 115 mm.

### 3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Сортът „Bramley's Seedling“ е открит около 1809 г. от госпожица Мери Ан Брейлсфорд (фиданки, развили се по естествен път благодарение на уникалния умерен островен климат). Те са били засадени в градина в Southwell, Нотингамшир.

Плодовете на присадената ябълка сорт „Bramley“ за първи път са представени пред комисията по овощарство на Кралското градинарско дружество (Royal Horticultural Society) на 6 декември 1876 г., където получават висока оценка.

През Викторианската епоха се правят опити да се разработят сортове ябълки със специално кулинарно предназначение за рецептата за същинския ябълков пай. През 1883 г. на Националния конгрес по въпросите на ябълката сортът „Bramley“ е приветстван като най-подходящия сорт за ябълков пай и поради това той се превръща в популярна традиция.

През октомври 1887 г. сортът „Bramley Seedlings“ получава сертификат първи клас от комитета на Кралската юбилейна изложба на ябълки, проведена в Манчестър.

Ябълките сорт „Bramley's seedling“ са уникални и предназначени само за кулинарни цели (обикновено те не се консумират сурови, тъй като много хора ги намират за твърде кисели). Те дават както характерен вкус, така и отличителна консистенция и именно тези техни качества са създали и съхранили във времето традицията на ябълковия пай.

Британците не възприемат американското разбиране за ябълка, набучена на вилица, нито френския стил с резенчета ябълка с декоративна заливка, при които е необходимо ябълката да запазва формата си при готвене и следователно да е по-малко кисела, отколкото истинската ябълка за кулинарна обработка. Кое е първо, дали предпочитанията, или ябълките, остава отворен въпрос, но ябълките сорт „Bramley's Seedlings“, с най-високи нива на киселинност от всички ябълки за кулинарна обработка, издържаха английските тестове с почести. Изобилната киселинност и полученият характерен възкисел плод със също така гарантират тяхната постоянна употреба.

Старата традиция резенчета ябълка сорт „Bramley“ да се покриват с лимонов сок (или друг кисел сок), за да се предотврати покафеняването им, е останала непроменена и е все същата, както и рецептата за „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, която се използва за търговски цели днес.

Редица британски водещи готвачи са предоставили свидетелства непосредствено на UK Apples & Pears в смисъл, че рецептата за „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ се е запазила непроменена, след като е станала популярна след Националния конгрес по въпросите на ябълката през 1883 г.

„Работил съм в света на храната в продължение на петдесет години и доколкото ми е известно традиционният пълнеж за английски ябълков пай не е нищо друго освен ябълки сорт „Bramley“ и захар, възможно е да се добави малко сок от лимон и малко царевично брашно за сгъстяване.“ — Prue Leith, OBE

„Ябълката сорт „Bramley“ отпразнува своята двестагодишнина през 2009 г. и е използвана за ябълков пай, откакто започва да се отглежда с търговска цел в средата на XIX век. През цялото това време рецептата за пълнеж за ябълков пай „Bramley“ е останала непроменена и включва само ябълки сорт „Bramley“, захар, нишесте, като например царевично брашно, консервант, като например лимонов сок, и вода.“ — Phil Vickery

„Доколкото ми е известно, рецептата за традиционния пълнеж за ябълков пай „Bramley“ не се е променила: ябълки сорт „Bramley“, захар, царевично брашно и консервант, като например лимонов сок, и вода. Ябълките сорт „Bramley“ с право са признати за най-добрите ябълки за готвене. Характерни за Великобритания, уникалните качества на тази ябълка, като по-високо съдържание на киселина и по-ниски нива на захар, създават един силен ябълков вкус дори когато ябълките са приготвени, и великолепна структура, след като бъдат приготвени.“ — Antony Worrall Thompson, MVB

Някои пълнки за ябълков пай, включително и пълнки за пай от ябълки сорт „Bramley“, може да съдържат смес от сортове ябълки, но те не отговарят на нашето определение за продукта „Traditional Apple Pie Filling“, който се приготвя изключително от ябълки сорт „Bramley“. По същия начин използването на изкуствени консерванти не отговаря на нашето определение за продукта „Traditional Bramley Apple Pie Filling“.

### 3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Те са изложени по-долу и се отнасят конкретно до производството с търговска цел на „Traditional Bramley Apple Pie Filling“:

#### Описание на суровината

Ябълки сорт „Bramley's Seedling“. Не се допускат други сортове ябълки.

#### Качество на плодовете

При доставка на преработвателя плодът трябва да е здрав, чист, цял и узрял. Ябълките трябва да бъдат без сериозни дефекти по кожата и да нямат наранявания и натъртвания с дълбочина над 0,5 mm.

Цветът следва да бъде зелен и характерен за ябълките сорт „Bramley“, като варира от много тъмно зелено до по-светли нюанси на зеления цвят, и да покрива цялата кожа на плода; не се допуска жълто-зелена или жълта окраска.

#### Недостатъци

Специфични недостатъци, които трябва да бъдат сведени до минимум, са: сериозни натъртвания (с дълбочина над 0,5 mm); двойни плодове; гниене на сърцевината; горчиви ядки; силно деформирани плодове; разпадане поради ниска температура; прекомерни повреди по кожата; коркова сърцевина; гнили ябълки. По обвивката на плодовете не трябва да се наблюдава *Lepidosaphes ulmi* (Linnaeus) (Mussel scale).

#### Размер на плода

Допускат се разлики в размера на плодовете в диапазона от 65 до 115 mm.

## Структура

Структурата трябва да бъде добра, твърда, хрупкава.

## Преработка

Поради присъщата мекота на плодовете условията на преработка трябва да бъдат такива, че да се ограничат до минимум механичните удари по време на подготовката и преработката.

Формата на ябълките сорт „Bramley“ е неправилна и за да се спазят спецификациите, е необходимо специално оборудване за определяне на размера, белене, премахване на сърцевината и обработка.

След като бъдат обелени и сърцевината им бъде отстранена, ябълките трябва да бъдат проверени и почистени ръчно.

Ябълките може да се потапят в препарат с антиоксидантно действие, който след това се изтръсква и отцежда, за да се отстрани излишното количество.

Преди употреба ябълките следва да се съхраняват охладени при температура под 5 °C.

## Производство

Освен съставките, изброени по-горе, „Traditional Bramley Apple Filling“ следва да съдържа само вода и захар, с добавка по избор на пюре от ябълки сорт „Bramley“ и царевично брашно. Допускат се варианти на рецептата, но не и на съставките.

Процесът на смесване и помпане трябва да бъде такъв, че да се произвежда хомогенна смес с добре различни плодове.

Всяка партида от пълнежа за пай трябва да бъде изпитана за рН, общо количество на разтворими сухи вещества, вискозитет, цвят, вкус, за да се провери дали отговаря на параметрите на спецификацията. Може да има разлики в нивата при различните производители в зависимост от спецификацията на крайния клиент. Продуктите трябва да бъдат етикетирани, за да се осигури пълна проследимост, и да се съхраняват и разпространяват охладени.

## 4. Служби или органи, удостоверяващи съответствие с продуктова спецификация

### 4.1. Име и адрес

Име: The National Britannia Group

Адрес: Caerphilly Business Park  
Caerphilly CF83 3GG  
UNITED KINGDOM

Тел. +44 2920852852

Факс +44 2920867738

Електронен адрес: client\_support@natbrit.com

Име: LawLabs Limited

Адрес: Law Labs House  
121 Shady Lane  
Great Barr  
Birmingham B44 9ET  
UNITED KINGDOM

Тел. +44 1212514000

Факс +44 1212514040

Електронен адрес: market.lawlabs@bodycote.com

Тези контролни органи са акредитирани по EN45011. Одит според изискванията на световните стандарти на British Retail Consortium (Британски консорциум на търговците на дребно) — Храни (текущ брой 4, януари 2005 г.)

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

Публични

Частни

4.2. Специфични задачи на службите или органите

Контролният орган е отговорен за проверката на спецификацията в нейната цялост.

---