

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2015/C 80/12)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality ⁽²⁾

„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING“

č. ES: UK-TSG-007-0057-5.11.2008

1. Název a adresa skupiny žadatelů

Název: UK Apples & Pears Ltd

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

Tel. +44 1732529781

Fax +44 1732529781

E-mail: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd je organizace pěstitelů vytvořená v roce 1987. V současné době zastupuje 73 % zemědělců, kteří se ve Spojeném království věnují obchodní produkci jablek a hrušek, a aktivně se zapojuje do Unii financovaných programů na podporu vyšší spotřeby čerstvých a zpracovaných jablek na trhu s čerstvým ovocem a v potravinářství a pohostinství.

2. Členský stát nebo třetí země

Spojené království

3. Specifikace produktu

- 3.1. *Název, který má být zapsán (článek 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007 ze dne 18. října 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality ⁽³⁾)*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“

3.2. Jedná se o název, který je zvláštní sám o sobě; vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potravin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

⁽³⁾ Úř. věst. L 275, 19.10.2007, s. 3.

Název vyjadřuje tradiční složení produktu, kterým jsou pouze jablka kultivaru Bramley, voda a cukr, případně malé množství citronové šťávy a kukuřičného škrobu jakožto zahušťovadla.

Jablka Bramley, která se pěstují výhradně pro kulinářské využití a vyznačují se jedinečným spojením nízkého podílu sušiny, vysokého obsahu kyseliny jablečné a malého množství cukrů, a pověstná absence jakýchkoli přídatných látek dodávají pekařské náplni „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ charakteristickou kyselkavou chuť.

3.3. *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?*

- Zápis s výhradou názvu
 Zápis bez výhrady názvu

3.4. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.5. *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Produkt „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ je homogenní směsí kousků jablek Bramley, cukru a vody. Jablka používaná pro jeho výrobu musí být 65 až 115 mm velká, celá a vyzrálá a jejich slupka nesmí vykazovat žádné výrazné poškození, řezy či známky potlučení. Jablka Bramley musí být nakrájena na minimálně 15 mm velké kousky, jejichž tvar může být různý. Tato směs ingrediencí musí obsahovat jasně rozpoznatelné kousky ovoce s pevnou texturou. Barvu jablečných kousků lze popsat jako paletu několika různých odstínů zelené, která je pro kultivar Bramley's Seedling příznačná.

Přidávání kukuřičného škrobu a pyré z jablek Bramley není povinné. Pokud se použije pyré, mělo by obsahovat nejméně 97 % jablek Bramley s tím, že zbývající procentuální podíl je vlhkost vzniklá během vaření. Pyré se vyrábí ze slupek, jádřinců a dužniny jablek Bramley, které se zahřívají a vaří v páře. Po tepelné úpravě se směs protlačí přes síto, aby se odstranily veškeré vláknité zbytky. Výsledkem by měla být hustá a jemná tekutina zelené či světle hnědé barvy typická pro jablka Bramley.

Přidat lze také citronovou šťávu.

Konečný výrobek má charakteristickou kyselkavou chuť po jablkách Bramley. Pekařská náplň „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ se dodává velkoobchodníkům, provozovatelům pohostinských služeb, pekařům, výrobcům potravin a maloobchodníkům v řadě různých obalů.

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ obsahuje následující ingredience:

kousky jablek Bramley (o minimální velikosti 15 mm),

cukr,

vodu,

pyré z jablek Bramley (nepovinná přísada),

kukuřičný škrob (nepovinná přísada),

citronovou šťávu (nepovinná přísada).

Množství použitých ingrediencí se liší podle výrobce, musí však být dodržena následující kritéria:

podíl jablečných kousků Bramley: nejméně 40 %,

obsah cukru: nejvýše 20 %,

obsah vody: vodní aktivita by měla dosahovat nejvýše 0,97 aw,

pH: nižší než 4,

pevný podíl: nejméně 2 °Bx,

viskozita: průtok o maximální hodnotě 8 při použití Fordova pohárku.

3.6. *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

Surovinou pro pekařskou náplň „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ jsou jablka kultivaru Bramley, která jsou pěstována podle níže uvedeného protokolu.

Každou dodávku do výrobního zařízení provází úplné záznamy o tom, jak bylo ovoce vypěstováno, sklizeno a skladováno. Po prvotním prověření, zda je daná dodávka pro výrobu „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ vyhovující, se jablka před zahájením výroby ponořují do vodní nádrže, odkud jsou plavena k třídícímu stroji a následně dopravována na páse k manuální kontrole.

Velikost jablek používaných pro výrobu produktu se pohybuje od nejméně 65 mm po nejvýše 115 mm. Jablka Bramley mají specifický tvar, a k zajištění správné přípravy surovin je proto zapotřebí odpovídající specializované třídění a manipulace.

Jablka musí být zdravá, čistá, bez výrazně defektní slupky, celá a vyzrálá a nesmí vykazovat řezy či známky potlučení hlubší než 0,5 mm ani známky hořké pihovitosti, hniloby či deformující strupovitosti. Jedná se o měkké ovoce, a vodní a mechanické linky tudíž musí být přizpůsobeny tak, aby se během přípravy a zpracovávání minimalizovaly drobné nárazy.

Chuť jablek Bramley's Seedling je kyselková a ostrá. Jablka tohoto kultivaru mají typickou zelenou barvu, která sahá od výrazných tmavých odstínů až po světlejší tóny a rozprostírá se po celé slupce plodu. Textura ovoce by měla být pevná a křehká a plody by se měly celkově řadit do kategorie křupavých, šťavnatých a tvrdých jablek.

Strojové loupání a odstraňování jádřinců: kultivar Bramley má nepravidelný tvar plodu, a ke splnění přísných specifikací pro obchodní výrobu „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ je proto zapotřebí speciální zařízení pro třídění, loupání, odstraňování jádřinců a další manipulaci. Nutné je také ruční krájení.

Příprava: nakrájená jablka Bramley mají specifické oxidační vlastnosti, což si žádá uplatňování níže uvedených postupů.

Jablka se nakrájí na kousky o požadované velikosti, která se však většinou různí. Kousky mohou mít tvar 15 mm široké kostičky až 70 mm dlouhého proužku a příčný řez by měl měřit nejméně 15 mm. Nepravidelnost kousků je jedním z charakteristických rysů náplně „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ a je dána velikostí a tvarem samotných jablek, metodou krájení a preferencemi zákazníka či spotřebitele.

Po nakrájení se jablečné kousky mohou ponořit do antioxidační lázně, aby dužnina nezhnědla. Použití antioxidační lázně s citronovou šťávou nebo kyselinou citronovou či askorbovou není povinné a představuje specifickou fázi zpracování. Nejedná se o ingredienci ani přídatnou látku, a namáčení do lázně tudíž nemá žádný vliv na složení konečného produktu.

Připravená jablka jsou následně dopravena přímo do zpracovny, kde se připravuje náplň, nebo do chladírny, odkud se poté vyjmou ke zpracování „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ v teplé či studené směsi.

K jablečným kouskům se přidává směs vody a cukru, a když se vše rovnoměrně rozloží, lze dle přání přidat kukuřičný škrob, pyré z jablek Bramley anebo citronovou šťávu. Jablečné pyré musí být vyrobeno jen z jablek kultivaru Bramley a nesmí obsahovat žádné konzervanty.

3.7. *Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 3 nařízení (ES) č. 1216/2007)*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ je homogenní směsí kousků čerstvých jablek Bramley, cukru a vody, případně i pyré z jablek Bramley, kukuřičného škrobu a citronové šťávy.

Jedinečné chuťové vlastnosti jablek Bramley a pověstná absence jakýchkoli přídavných látek dodávají pekařské náplni „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ zvláštní kyselkavou chuť. Chuť jablek je dána rovnováhou mezi cukrem a kyselinou jablečnou. Většina ostatních kultivarů má nižší obsah kyseliny a vyšší obsah cukru, díky čemuž je ovoce sladké a dobré na jídlo – tato chuť se však vařením ztratí. Kultivar Bramley ale plodí jablka s vyšším obsahem kyseliny jablečné a nižším podílem cukru, která mají silnější, kyselkavější chuť a tato chuť zůstane při vaření zachována.

Zásadní vlastností jablek Bramley je jejich pevnost – ta při tepelném zpracování přispívá k dosažení šťavnaté, rozplývající se textury. Při zpracování dezertních jablek může vzniknout textura tuhá a neuspokojivá, protože tato jablka obsahují až o 20 % více sušiny než jablka kultivaru Bramley.

Britská organizace Good Housekeeping Institute zabývající se hodnocením spotřebitelských výrobků provedla výzkum, jenž potvrdil, že jablka Bramley přinášejí při vaření oblíbených pokrmů lepší výsledky než plody dezertních odrůd. Kultivar Bramley byl testován spolu s kultivary Granny Smith, Braeburn a Golden Delicious. Všechna jablka byla v receptech uvedené organizace, včetně receptu na tradiční jablečný koláč, použita stejně a zkoušela se u nich chuť, textura a celková kvalita po tepelném zpracování. Výzkum ukázal, že kultivar Bramley se pro tradiční britské jablečné koláče hodí lépe než všechny uvedené dezertní odrůdy.

Průměrné bodové hodnocení (na stupnici 0 až 9) zaznamenané u degustační skupiny složené z 12 dospělých mužů a žen všech věkových skupin (včetně členů kuchařského týmu) je shrnuto v níže uvedené tabulce:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Vzhled	5,2	5,8	6,9	6,2
Chuť	6,0	5,2	7,0	5,0
Textura	5,5	4,9	6,5	5,5
Celková kvalita	5,2	5,4	6,7	5,0

Seznam jedinečných vlastností produktu „Traditional Bramley Apple Pie Filing“:

- Při výrobě se používají pouze „tradiční“ ingredience, a to jablka Bramley, voda a cukr, případně dle přání pyré vyrobené výhradně z jablek Bramley, kukuřičný škrob a citronová šťáva. Nepoužívají se žádné přídavné látky.
- Specifická chuť je dána kultivarem Bramley, který se vyznačuje vysokým podílem kyseliny jablečné oproti cukru.
- Velikost používaných jablek se pohybuje mezi 65 a 115 mm.

3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny (čl. 3 odst. 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Kultivar Bramley's Seedling objevila kolem roku 1809 Mary Anne Brailsfordová, která na své zahradě v Southwellu v hrabství Nottinghamshire zasadila jablečná jádérka, z nichž pod vlivem specifických podmínek mírného ostrovního klimatu vyrostl semenáč.

Plody roubované jabloně Bramley byly poprvé představeny ovocnářskému výboru Královské zahradnické společnosti 6. prosince 1876 a setkaly se s velkým úspěchem.

Ve viktoriánském období šlechtitelé hledali výhradně kulinářské odrůdy jablek, ze kterých by se daly péct bezchybné jablečné koláče. Na národním sjezdu pěstitelů jablek v roce 1883 byl jako nejvhodnější pro tyto účely uznán právě kultivar Bramley, jehož používání se tak stalo oblíbenou tradicí.

V říjnu 1887 získal kultivar Bramley's Seedling na královské jubilejní výstavě jablek v Manchesteru vysvědčení první třídy.

Bramley's Seedling je jedinečné jablko výhradně pro použití v kuchyni, které se zpravidla nejí syrové, protože pro většinu lidí by bylo příliš kyselé. Jeho osobitá chuť a charakteristická textura stály u zrodu tradice jablečných koláčů a stojí i za jejím pokračováním až do dnešních dnů.

Britové neholdovali americkému napichování jablek na vidličku ani francouzskému povrchovému zdobení jablečnými plátky. K tomu je v obou případech zapotřebí, aby si ovoce při tepelném zpracování uchovalo tvar, a jablka tak ve výsledku koláč okyselí méně než pravé „jablko na vaření“. Je otázkou, zda existovaly dříve preference, nebo jablka, ale kultivar „Bramley's Seedling“, který je nejkyselejší ze všech jablek na vaření, prošel anglickými zkouškami s vyznamenáním. Vysoká kyselost a výsledná typicky ostrá ovocná chuť také zaručily, že se odrůda používá až do současných dní.

Raná tradice pokapávání kousků nakrájeného jablka Bramley citronovou (nebo jinou kyselou) šťávou, aby nezhnědly, se nezměnila, stejně jako dnes obchodně používaný recept na „Traditional Bramley Apple Pie Filling“.

Že je recept na „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ stále stejný jako v době, kdy po národním sjezdu pěstitelů jablek v roce 1883 vešel v oblibu, organizaci UK Apples & Pears přímo potvrdilo několik předních britských šéfkuchařů.

„Já se ve světě gastronomie pohybuji padesát let, a pokud je mi známo, tradiční anglická náplň do jablečného koláče se připravuje jenom z jablek Bramley a z cukru, případně se může přidat ještě pár kapek citronu a náplň se může zahustit kukuřičným škrobem.“ – Prue Leith, nositelka Řádu Britského impéria

„Jablko Bramley oslavilo v roce 2009 dvě stě let své existence a náplň do jablečných koláčů se z něho připravuje od dob, kdy se v polovině 19. století začalo obchodně pěstovat. Recept na náplň z jablek Bramley se za celý ten čas nezměnil – stále se používají jen jablka Bramley, cukr, šrob (např. kukuřičný), konzervant (jako třeba citronová šťáva) a voda.“ – Phil Vickery

„Pokud vím, recept na tradiční koláčovou náplň z jablek Bramley je pořád stejný: jablka Bramley, cukr, kukuřičný škrob, konzervant (jako třeba citronová šťáva) a voda. Bramley je za nejlepší jablko na vaření považováno právem. Je to jablko, které je v Británii domácí a díky výjimečným vlastnostem, jako je vyšší obsah kyseliny a nižší podíl cukru, má silnou jablečnou chuť a perfektní texturu i po tepelné úpravě.“ – Antony Worrall Thompson, nositel francouzského titulu Meilleur Ouvrier de Grande Bretagne

Některé náplně do jablečných koláčů včetně jiných náplní z jablek Bramley mohou obsahovat směs různých odrůd. Takové náplně nevyhovují definici tradiční náplně „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, která se vyrábí výhradně z jablek kultivaru Bramley. Definici „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ podobně neodpovídají ani náplně s umělými konzervanty.

3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy (článek 4 nařízení (ES) č. 1216/2007)

Požadavky a postupy, pokud jde o kontrolu, jsou uvedeny níže a platí výhradně pro obchodní výrobu produktu „Traditional Bramley Apple Pie Filling“.

Popis surovin

Jablka kultivaru Bramley's Seedling. Všechny ostatní kultivary jablek jsou zakázány.

Kvalita ovoce

Při dodání zpracovateli musí být ovoce zdravé, čisté, celé a zralé. Jablka nesmí mít výrazně defektní slupku a nesmí vykazovat známky řezu ani potlučení hlubší než 0,5 mm.

Barva by měla být zelená a typická pro kultivar Bramley – sahat může od výrazné tmavě zelené až po světlejší zelenou a musí se rozprostírat po celé slupce plodu. Jablka nesmí být žlutozelená ani žlutá.

Vady

Konkrétní vady, které musí být minimalizovány: výrazné potlučení (rány hlubší než 0,5 mm), vzrůst uprostřed shluku, jádřincová hniloba, hořká pihovitost, velké tvarové deformace, rozpad při nízké teplotě, nadměrné porušení slupky, vnitřní korkovitost, hniloba. Na slupce nesmí být štítenka čárkovitá.

Velikost plodu

Připouští se plody o různé velikosti v rozmezí 65 až 115 mm.

Textura

Textura by měla být příjemná, pevná a křehká.

Zpracovávání

Podmínky zpracovávání musí být vzhledem k měkkosti ovoce takové, aby se během přípravy a ošetřování minimalizovalo mechanické poškození.

Jablka Bramley mají nepravidelný tvar, a ke splnění specifikací je tak zapotřebí speciální zařízení pro třídění, loupaní, odstraňování jádřinců a další manipulaci.

Po oloupání a odstranění jádřince se musí jablka zkontrolovat a ručně nakrájet.

Ovoce lze namočit do antioxidačního nálevu a následně nechat okapat. Případný zbytek nálevu se pak slijí.

Jablka se před použitím skladují v chladu při teplotách do 5 °C.

Výroba

Kromě výše uvedených ingrediencí by měl produkt „Traditional Bramley Apple Filling“ obsahovat už jen vodu a cukr, případně ještě pyré z jablek Bramley a kukuřičný škrob. Připouští se obměny receptu, nikoli však ingrediencí.

Náplň se musí míchat a plnit tak, aby vznikla homogenní směs, v níž budou dobře rozpoznatelné kousky ovoce.

U každé šarže produktu se zkouší pH, celkový rozpustný pevný podíl, viskozita, barva a chuť za účelem ověření, že jsou splněny parametry specifikace. Hodnoty se mohou lišit podle výrobce v závislosti na specifikacích koncového zákazníka. Produkt musí být označen etiketou, na základě které bude možné zjistit jeho celý původ, a musí se uchovávat a distribuovat v chladicích zařízeních.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu

4.1. Název a adresa

Název: The National Britannia Group

Adresa: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920852852

Fax +44 2920867738

E-mail: client_support@natbrit.com

Název: LawLabs Limited

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

Tel. +44 1212514000

Fax +44 1212514040

E-mail: market.lawlabs@bodycote.com

Oba kontrolní subjekty jsou akreditovány podle normy EN 45011. Kontroly jsou v souladu s požadavky certifikačního programu BRC Global Standards pro potraviny (aktuální 4. vydání, leden 2005).

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

Veřejný

Soukromý

4.2. *Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu*

Kontrolní orgán odpovídá za ověřování souladu se všemi ustanoveními specifikace.
