

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 80/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF GTS

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006**om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

»TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING«

EF-nr.: UK-TSG-007-0057s — 5.11.2008**1. Navn og adresse på den ansøgende sammenslutning**

Navn: UK Apples & Pears Ltd

Adresse: Forest Lodge
Bulls Hill
Walford
Ross-on-Wye
Herefordshire HR9 5RH
DET FORENEDE KONGERIGE

Tlf. +44 1732529781

Fax +44 1732529781

E-mail: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd er en producentejet sammenslutning, der blev oprettet i 1987. Den repræsenterer nu 73 % af Det Forenede Kongeriges kommercielle æble- og pæreavlere og har deltaget aktivt i EU-finansierede programmer for at fremme et øget forbrug af friske og forarbejdede æbler på friskvaremarkedet og inden for fremstillingsindustrien og catering- og restaurationsbranchen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Det Forenede Kongerige

3. Produktspecifikation

- 3.1. Navn(e), der søges registreret (artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1216/2007 af 18. oktober 2007 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾)

»Traditional Bramley Apple Pie Filling«

3.2. Navnets art

- Navnet er specifikt i sig selv
- Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

⁽³⁾ EUT L 275 af 19.10.2007, s. 3.

Navnet udtrykker produktets traditionelle sammensætning, da det udelukkende består af Bramley-æbler med vand og sukker, evt. med lidt citronsaft og en smule majsstivelse.

Madæblet Bramley, som kun bruges til madlavning, har en unik blanding af lavt tørstofindhold, højt æblesyreindhold og lavt sukkerindhold, som sammen med det velkendte fravær af tilsætningsstoffer giver fyldet i den traditionelle Bramley-æbletærte, »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, sin karakteristiske meget syrlige smag.

3.3. *Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006*

- Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt
 Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

3.4. *Produkttype*

Gruppe 1.6: Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.5. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

»Traditional Bramley Apple Pie Filling« er en ensartet blanding af Bramley-æblestykker, sukker og vand. De æbler, der anvendes til at fremstille »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, skal have en størrelse på mellem 65 mm og 115 mm. Det skal være hele æbler, som er modne, og som ikke har nogen væsentlige pletter på skrællen, revner eller stødmærker. Bramley-æblerne skal skæres i stykker, der har den fornødne størrelse på minimum 15 mm. Formen på æblestykkerne kan variere. Denne ingrediensblanding skal indeholde veldefinerede frugstykker med en god, fast konsistens. Æblestykkerne varierer i farve og kan have forskellige grønne nuancer, hvilket er typisk for sorten Bramley's Seedling.

Det er valgfrit at tilsætte Bramley-æblepuré og majs mel. Hvis der tilsættes æblepuré, skal den indeholde mindst 97 % Bramley-æbler, mens de sidste 3 % udgøres af væde, der er tilsat under tilberedningen. Puréen fremstilles af skrællen, kernehuset og kødet fra Bramley-æblet, der opvarmes og dampes. Derefter sies puréen, så eventuelt fiberholdigt materiale fjernes, og den bliver til en tyk, jævn grøn/lysebrun væske, som er typisk for Bramley-æblet.

Der kan også tilsættes citronsaft.

Slutproduktet har den karakteristiske meget syrlige Bramley-smag. »Traditional Bramley Apple Pie Filling« distribueres til grossister, leverandører til restaurationsbranchen, bagerier, fødevarerproducenter og detailhandlere i forskellige former for beholdere.

Ingredienserne i »Traditional Bramley Apple Pie Filling« er:

Bramley-æblestykker — minimumstørrelse 15 mm

Sukker

Vand

Bramley-æblepuré — valgfrit

Majsmel — valgfrit

Citronsaft — valgfrit

Mængden af de anvendte ingredienser er forskellige for hver producent. Følgende tekniske karakteristika skal dog være overholdt:

Bramley-æblestykker — mindst 40 %

Sukker — højst 20 %

Vandindhold — den maksimale vandaktivitet skal være 0,97 a_w .

pH-værdi — under 4

Tørstof — minimum 2° Bx

Viskositet — et maksimumflow på 8 ved brug af et Ford-bæger.

3.6. *Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

Bramley-æbler udgør råvaren i »Traditional Bramley Apple Pie Filling«. Æblerne dyrkes i henhold til følgende protokol:

Der føres et fuldstændigt register over frugtens dyrkning, plukning og opbevaring for hvert parti, der leveres til fremstillingsvirksomheden. Efter en indledende kontrol for at sikre at partiet er egnet til »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, gennemgår æblerne en proces, hvor de flyder i vand, efterfulgt af maskinel sortering og manuel inspektion på båndet inden fremstillingsprocessen.

Størrelsen på de æbler, der anvendes til fremstilling af »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, varierer mellem mindst 65 mm og højst 115 mm. På grund af Bramley-æblets unikke form er det nødvendigt at anvende passende specialistprocedurer til størrelsesinddeling og håndtering for at sikre en nøjagtig tilberedning af råvarerne.

Æblerne skal være fri for sygdomme og væsentlige pletter på skrællen, de skal være rene, hele og modne, og de skal være fri for revner og stødmærker > 0,5 mm i dybden, priksyge, råd og ødelæggende skurv. På grund af frugtens bløde karakter skal flydebånd og mekaniske bånd tilpasses, således at frugten udsættes for mindst mulig stødpåvirkning under fremstillings- og forarbejdningsprocessen.

Bramley Seedling-æblets smag er meget syrlig og markant. Farven er typisk for Bramley Seedling-æblet og går fra meget mørkegrøn til en lysere grøn nuance, som dækker hele æbleskrællen. Æblet skal have en god, fast og sprød konsistens og skal generelt høre ind under kategorierne knasende, saftig og fast.

Maskinel skrælning og udtagning af kernehus: Bramley-æblets form er uregelmæssig, og det er nødvendigt med særligt udstyr til størrelsesinddeling, skrælning, udtagning af kernehus og håndtering for at opfylde den krævede specifikation for kommerciel fremstilling af »Traditional Bramley Apple Pie Filling«. Æblerne skal gås efter i hånden.

Tilberedning: Bramley-æbler, som er skåret i tern, har nogle unikke iltningsskarakteristika og kræver anvendelse af de særlige teknikker, der er nævnt nedenfor:

Bramley-æblerne skæres ud i den påkrævede størrelse. Stykkerne er som regel uens i størrelsen og varierer mellem »tern« på 15 mm og »både« på 70 mm, hvor tværsnittet har en størrelse på mindst 15 mm. Stykkernes uensartethed er et af de særlige kendetegn ved »Traditional Bramley Apple Pie Filling« og er et resultat af æblernes egen størrelse og form, udskæringsmetoden og kundens eller forbrugerens præferencer.

Bramley-æblestykkerne kan herefter nedsænkes i et antioxidantmiddel, for at forhindre at æblekødet bliver brunt. Brugen af citronsaft, citronsyre eller askorbinsyre som antioxidantmiddel er valgfri og udgør en specifik fase i forarbejdningen. Det er hverken en ingrediens eller et tilsætningsstof og har derfor ingen indvirkning på slutproduktets sammensætning.

Dernæst overføres æblerne direkte til det område, hvor fyldingen af æbletærterne foregår eller til kølerummet, hvorefter de forarbejdes til »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, enten varme eller i en kold blanding.

En blanding af vand og sukker tilsættes æblestykkerne, indtil det hele er ligeligt fordelt. På dette tidspunkt kan der, hvis det ønskes, tilsættes majsmelet og/eller Bramley-æblepuré og/eller citronsaft. Æblepuréen skal være fremstillet af 100 % Bramley-æbler og må ikke indeholde nogen konserveringsmidler.

3.7. *Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1216/2007)*

»Traditional Bramley Apple Pie Filling« er en ensartet blanding af friske Bramley-æblestykker, sukker og vand, hvor der kan være tilsat Bramley-æblepuré, majsmelet og citronsaft.

Bramley-æblets unikke smagskarakteristika og det velkendte fravær af tilsætningsstoffer giver »Traditional Bramley Apple Pie Filling« sin særlige, meget syrlige smag. Æblernes smag er kendetegnet ved balancen mellem sukker og æblesyre. De fleste andre æblesorter har et lavere syreniveau og et højere sukkerindhold. Det giver dem den søde smag, der gør dem velegnet som spiseæble — men denne smag går tabt, når æblet tilberedes. Bramley-æbler har dog et højere indhold af æblesyre og et lavere sukkerniveau, hvilket giver en mere udtalt og syrligere smag, som bevares, når de tilberedes.

Bramley-æblernes faste konsistens er en vigtig kvalitet, som er med til at give det kogte æble en fugtig tekstur (som om æblet smelter i munden). Spiseæbler kan få en sej, utilfredsstillende konsistens, fordi de indeholder op til 20 % mere tørstof end Bramley-æbler.

Forbrugerorganisationen Good Housekeeping Institute i Det Forenede Kongerige har foretaget undersøgelser, som bekræfter, at Bramley-æbler er bedre end spiseæblesorter, når de tilberedes efter klassiske opskrifter. Bramley blev testet mod æblesorterne Granny Smith, Braeburn og Golden Delicious. Der blev brugt opskrifter fra Good Housekeeping's opskriftsbog, herunder traditionel æbletærte, og alle æbler blev behandlet på samme måde. De blev testet for smag, konsistens og overordnet kvalitet efter tilberedning. Undersøgelsen viste, at Bramley klarer sig bedre i traditionelle britiske æbletærter end alle spiseæblesorter.

Tabellen nedenfor viser de gennemsnitlige point (ud af 9), der blev opnået i en test foretaget af Good Housekeeping Institutes taste4-forbrugerpanel, som bestod af 12 voksne mænd og kvinder i alle aldersgrupper, herunder medlemmer af madlavningsteamet:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Udseende	5,2	5,8	6,9	6,2
Smag	6,0	5,2	7,0	5,0
Konsistens	5,5	4,9	6,5	5,5
Overordnet kvalitet	5,2	5,4	6,7	5,0

En liste over de unikke karakteristika ved »Traditional Bramley Apple Pie Filling«:

- Er udelukkende fremstillet af de »traditionelle« ingredienser, nemlig Bramley-æbler, vand og sukker med Bramley-æblepuré — består af 100 % Bramley-æbler og evt. majsmelet og citronsaft. Ingen tilsætningsstoffer er anvendt.
- Unik smag som følge af Bramley-æblets høje æblesyreindhold i forhold til sukkerindholdet.
- Æblernes størrelse varierer mellem 65 mm og 115 mm.

3.8. Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1216/2007)

Bramley's Seedling blev opdaget af Mary Anne Brailsford i ca. 1809 (en sort, der var vokset frem i naturen som følge af et unikt tempereret øklima). Den blev plantet i en have i Southwell, Nottinghamshire.

Frugterne på det forædlede Bramley-æbletræ blev fremvist første gang for det kongelige britiske haveselskabs frugtkomité den 6. december 1876. De fik mange rosende ord med på vejen.

I Victoria-tiden stræbte man efter at udvikle rene madæblesorter til den ultimative æbletærteopskrift. På den nationale æblekongres i 1883 blev Bramley kåret som den sort, der var mest velegnet til æbletærter. Det er således blevet en folkelig tradition.

I oktober 1887 fik Bramley-æblet et førsteklasescertifikat af komitéen for den kongelige jubilæumsudstilling af æbler, der blev afholdt i Manchester.

Bramley's seedling er et unikt madæble, der udelukkende anvendes til madlavning (det spises normalt ikke rå, da de fleste synes, at det er for syrligt). Det har både en karakteristisk smag og en særlig konsistens, og det er disse kvaliteter, som har ført til traditionen med æbletærte og holdt denne tradition i live.

Briterne brød sig ikke om den amerikanske skik og brug med at stikke en gaffel i et æble, og de brød sig heller ikke om den franske version med dekorative æbleskiver ovenpå. Begge versioner kræver, at æblet bevarer sin form, når det bliver tilberedt, og disse æbler er derfor mindre syreholdige end et rigtigt madæble. Det er uvist, om det var præferencerne eller æblerne, der kom først, men Bramley's Seedling, som var det madæble, der havde det højeste syreniveau, bestod de engelske tests med bravur. Det høje syreindhold og den heraf følgende karakteristiske meget syrlige, frugtagtige smag sikrede også dets fortsatte anvendelse.

Den tidlige tradition med at hælde citronsaft (eller en anden syreholdig saft) over de udskårne Bramley-æblestykker for at forhindre at de bliver brune, holdes stadig i hævd, og det er den samme opskrift på »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, der anvendes kommercielt i dag.

Nogle af Det Forenede Kongeriges førende kokke har udtalt direkte til UK Apples & Pears, at opskriften på »Traditional Bramley Apple Pie Filling« stadig er den samme, som dengang den blev populær efter den nationale æblekongress i 1883:

»Jeg har arbejdet i fødevarerbranchen i 50 år, og kan efter min bedste overbevisning bekræfte, at fyldet i den traditionelle engelske æbletærte kun består af Bramley-æbler og sukker, evt. med lidt citronsaft og en smule majsstivelse.« — Prue Leith, OBE

»Bramley-æblet kunne fejre sit 200-årsjubilæum i 2009 og er blevet brugt til æbletærtefyld, lige siden man begyndte at dyrke det kommercielt i midten af det 19. århundrede. I al den tid er opskriften på Bramley-æbletærtefyld forblevet uændret, eftersom det stadig kun består af Bramley-æbler, sukker, stivelse som f.eks. majs mel, et konserveringsmiddel som f.eks. citronsaft og vand.« — Phil Vickery

»Så vidt jeg kan vurdere, har opskriften på traditionelt Bramley-æbletærtefyld ikke ændret sig: Bramley-æbler, sukker, majs mel, et konserveringsmiddel som f.eks. citronsaft og vand. Bramley anses med rette for at være det bedste æble til madlavning. Æblet er hjemmehørende i Storbritannien, og dets unikke kvaliteter såsom et højere syreindhold og et lavere sukkerindhold giver en stærk æblesmag, selv når æblet koges, og en fortræffelig konsistens efter tilberedningen.« — Antony Worrall Thompson, MOBG

Nogle typer æbletærtefyld, herunder andre typer Bramley-æbletærtefyld, kan indeholde en blanding af æblesorter. De opfylder ikke vores definition af »Traditional Bramley Apple Pie Filling«, som udelukkende er lavet af Bramley-æbler. På samme måde er brugen af kunstige konserveringsmidler ikke i overensstemmelse med vores definition af »Traditional Bramley Apple Pie Filling«.

3.9. Minimumskrav og procedurer for verifikation af specificiteten (artikel 4 i forordning (EF) nr. 1216/2007)

Disse er nævnt nedenfor og henviser navnlig til den kommercielle fremstilling af »Traditional Bramley Apple Pie Filling«:

Beskrivelse af råvaren

Bramley's Seedling-æble. Ingen andre æblesorter er tilladt.

Frugtkvalitet

Ved levering til forarbejdningsvirksomheden skal frugten være fri for sygdomme, ren, hel og moden. Æblerne skal være fri for væsentlige pletter på skrællen og fri for revner og stødmærker > 0,5 mm i dybden.

Farven skal være grøn og typisk for Bramley-sorten. Den skal gå fra meget mørkegrøn til en lysere grøn nuance, som dækker hele æbleskrællen. Farven må ikke være gulgrøn eller gul.

Fejl

Specifikke fejl, som skal minimeres, er: væsentlige stødmærker (> 0,5 mm i dybden), midteræbler, råd i kernehuset, priksyge, meget deforme æbler, nedbrydning på grund af lav temperatur, store skader på skrællen, indskrumpet kernehus og rådne æbler. Der må ikke være kommaskjoldlus på hovedparten af skrællen.

Frugtstørrelse

Frugtstørrelsen må variere mellem 65 mm og 115 mm.

Konsistens

Konsistensen skal være god, fast og sprød.

Forarbejdning

På grund af frugtens bløde karakter skal forarbejdningsbetingelserne være således, at den mekaniske påvirkning under fremstillingen og forarbejdningen minimeres.

Bramley-æblets form er uregelmæssig, og det er nødvendigt med særligt udstyr til størrelsesinddeling, skrælning, udtagning af kernehus og håndtering for at opfylde specifikationen.

Når æblerne er skrællet, og kernehuset er udtaget, skal de kontrolleres og gås efter i hånden.

Æblerne kan dyppes i et antioxidantmiddel, hvorefter de rystes, så overskydende væske løber af.

Æblerne skal opbevares køligt ved < 5 °C inden brug.

Fremstillingsvirksomhed

Ud over ovenstående ingredienser må »Traditional Bramley Apple Filling« kun indeholde vand og sukker, og det er valgfrit at tilsætte Bramley-æblepuré og majsmeal. Det er tilladt at ændre opskriften, men ikke ingredienserne.

Blande- og pumpeprocessen skal være af en sådan art, at der fremstilles en ensartet blanding med en god frugtdefinition.

Hvert parti af tærtetyllet skal testes for pH, totalindhold af opløselige faste stoffer, viskositet, farve og smag, for at kontrollere at specifikationsparametrene er opfyldt. Niveauerne kan være forskellige fra producent til producent alt efter slutkundens specifikation. Produkterne skal mærkes for at sikre fuld sporbarhed og skal opbevares i kølerum eller køligt distributionsrum.

4. Myndigheder eller organer, der verificerer overholdelsen af kravene i produktspecifikationen

4.1. Navn og adresse

Navn: The National Britannia Group
Adresse: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
DET FORENEDE KONGERIGE
Tlf. +44 2920852852
Fax +44 2920867738
E-mailadresse: client_support@natbrit.com

Navn: LawLabs Limited
Adresse: Law Labs House
121 Shady Lane
Great Barr
Birmingham B44 9ET
DET FORENEDE KONGERIGE
Tlf. +44 1212514000
Fax +44 1212514040
E-mailadresse: market.lawlabs@bodycote.com

Disse tilsynsorganer er begge certificeret efter EN 45011. Auditering i henhold til kravene i BRC Global Standards — Food (aktuel udgave 4, januar 2005)

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

Offentlig

Privat

4.2. *Myndighedens eller organets særlige opgaver*

Tilsynsorganet er ansvarligt for kontrollen med hele specifikationens overholdelse.
