

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2015/C 80/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben <sup>(1)</sup>.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G. T. S.

**VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES****über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln <sup>(2)</sup>****„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING“****EG-Nr.: UK-TSG-007-0057 — 5.11.2008****1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

Name: UK Apples & Pears Ltd

Anschrift: Forest Lodge  
Bulls Hill  
Walford  
Ross-on-Wye  
Herefordshire HR9 5RH  
VEREINIGTES KÖNIGREICH

Telefon: +44 1732529781

Fax: +44 1732529781

E-Mail: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd ist eine 1987 gegründete Erzeugerorganisation. Sie vertritt mittlerweile 73 % der gewerblichen Apfel- und Birnenerzeuger im Vereinigten Königreich und hat sich aktiv an EU-finanzierten Programmen zur Förderung des Verbrauchs von frischen und verarbeiteten Äpfeln auf dem Frischobstmarkt sowie in der verarbeitenden Industrie, der Gastronomie und der Nahrungsmittelindustrie beteiligt.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

**3. Produktspezifikation**

3.1. *Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission vom 18. Oktober 2007 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln <sup>(3)</sup>)*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der ...*

 selbst besondere Merkmale aufweist. die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

<sup>(3)</sup> ABl. L 275 vom 19.10.2007, S. 3.

Der Name gibt die traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses wieder: Es werden ausschließlich Bramley-Äpfel, Wasser und Zucker sowie eventuell einige Spritzer Zitronensaft und ein wenig Maismehl zum Andicken verwendet.

Durch den Bramley-Apfel, einen klassischen Kochapfel mit einer einzigartigen Kombination aus niedrigem Trockensubstanz-, hohem Apfelsäure- und geringem Zuckergehalt, sowie durch den ausdrücklichen Verzicht auf Zusatzstoffe erhält die „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ (traditionelle Füllung für Bramley-Apfelkuchen) ihren charakteristischen fruchtig-herben Geschmack.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

Eintragung mit Vorbehaltung des Namens.

Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens.

3.4. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ besteht aus einer homogenen Mischung aus Bramley-Apfelstücken, Zucker und Wasser. Die für die Herstellung von „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ verwendeten ganzen und reifen Äpfel müssen einen Durchmesser von 65-115 mm haben und frei von Schalenfehlern, Schnitten und Druckstellen sein. Die Bramley-Äpfel werden in mindestens 15 mm große Stücke geschnitten, deren Form unregelmäßig sein kann. Die Zutatenmischung muss gut geformte Fruchtstücke mit angenehmer und fester Konsistenz enthalten. Die Apfelstücke variieren farblich und können unterschiedliche Grüntöne aufweisen, was typisch für die Sorte Bramley's Seedling ist.

Wahlweise können auch Bramley-Apfelmus und Maismehl hinzugefügt werden, der Mindestgehalt an Bramley-Äpfeln muss allerdings 97 % betragen, wobei der restliche Volumenanteil aus Flüssigkeit besteht, die während des Kochvorgangs beigegeben wird. Für die Herstellung des Apfelmuses werden Schale, Kerngehäuse und Fruchtfleisch des Bramley-Apfels erhitzt und gedämpft. Das Apfelmus wird durch ein Sieb gestrichen, um alle faserigen Rückstände zu entfernen und eine für den Bramley-Apfel typische dickflüssige und glatte Masse mit grüner bis hellbrauner Färbung zu erhalten.

Die Zugabe von Zitronensaft ist ebenfalls möglich.

Das Enderzeugnis verfügt über den charakteristisch herben Geschmack des Bramley-Apfels. Die „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ wird in verschiedenen Verkaufsbehältnissen an Großhändler, Gastronomiebetriebe, Bäckereien, Lebensmittelhersteller und Einzelhändler vertrieben.

Folgende Zutaten werden bei der Herstellung der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ verwendet:

Bramley-Apfelstücke mit einem Durchmesser von mindestens 15 mm;

Zucker;

Wasser;

Bramley-Apfelmus — wahlweise;

Maismehl — wahlweise;

Zitronensaft — wahlweise.

Die Mengenverhältnisse der angegebenen Zutaten variieren je nach Hersteller, allerdings sind die folgenden technischen Merkmale einzuhalten:

Anteil von Bramley-Apfelstücken — mindestens 40 %;

Zuckergehalt — höchstens 20 %;

Wassergehalt — die Wasseraktivität (aw-Wert) darf 0,97 nicht überschreiten;

pH-Wert — weniger als 4;

Feststoffe — mindestens 2°Bx;

Viskosität — maximale Durchflussrate von 8 bei Verwendung eines Ford-Bechers.

3.6. *Beschreibung der Methode zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Bramley-Äpfel sind der Rohstoff zur Herstellung der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“. Die Äpfel werden gemäß dem folgenden Protokoll erzeugt:

Zu jeder Auslieferung an einen Herstellungsbetrieb werden ausführliche Aufzeichnungen zu Anbau, Ernte und Lagerung der Früchte geführt. Nach einer ersten Kontrolle der Ware auf ihre Eignung zur Herstellung der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ durchlaufen die Äpfel vor der Verarbeitung ein Wasserbad, werden maschinell sortiert und am Fließband einer manuellen Kontrolle unterzogen.

Die Äpfel, die für die Herstellung der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ verwendet werden, haben einen Durchmesser von mindestens 65 mm bis maximal 115 mm. Aufgrund der besonderen Form des Bramley-Apfels ist eine spezielle Größensortierung und Handhabung erforderlich, um eine geeignete Vorbereitung des Rohstoffes zu gewährleisten.

Für die Herstellung werden ausschließlich einwandfreie, saubere, ganze und reife Äpfel mit intakter Schale verwendet, die keine Schnitte oder Druckstellen von mehr als 0,5 mm Tiefe sowie weder Stippe oder Fäulnis noch Apfelschorf aufweisen. Da die Früchte weich sind, ist darauf zu achten, dass die Wasserbahnen und Sortieranlagen eine möglichst schonende Vorbereitung und Verarbeitung gewährleisten.

Die Äpfel der Sorte Bramley's Seedling verfügen über einen herben und säuerlichen Geschmack und weisen die für diese Apfelsorte typische Färbung auf, die über die gesamte Schale von einem tiefen Dunkelgrün bis zu helleren Grüntönen reicht. Das Fruchtfleisch des Apfels ist von fester, knackiger Konsistenz und lässt sich im Allgemeinen mit den Eigenschaften knackig, saftig und fest beschreiben.

Maschinelles Schälen und Entkernen: Aufgrund der unregelmäßigen Form des Bramley-Apfels sind besondere Sortier-, Schäl-, Entkern- und Förderanlagen erforderlich, um der anspruchsvollen Spezifikation für die gewerbliche Herstellung der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ gerecht zu werden. Eine manuelle Nachbearbeitung ist unerlässlich.

Zubereitung: Aufgrund der besonderen Oxidationseigenschaften von Bramley-Apfelstücken sind die im Folgenden aufgeführten speziellen Verarbeitungsverfahren erforderlich:

Die Bramley-Äpfel werden in die geforderte Größe geschnitten. Die Stücke sind in der Regel unterschiedlich groß und können wie „Würfel“ mit einer Seitenlänge von 15 mm oder auch wie 70 mm lange „Streifen“ geformt sein, ihr Durchmesser darf jedoch nicht unter 15 mm liegen. Die ungleichmäßigen Stücke sind Teil des besonderen Charakters der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ und auf die Größe und Form der Äpfel, auf die Art des Schneidens sowie auf die Vorlieben der Kunden und Verbraucher zurückzuführen.

Anschließend werden die Bramley-Apfelstücke in ein Antioxidationsmittel getaucht, um eine Bräunung des Fruchtfleisches zu verhindern. Die Verwendung von Zitronensaft, Zitronensäure oder Ascorbinsäure als Antioxidationsmittel ist optional und bildet eine gesonderte Verarbeitungsphase. Da es sich bei dem Antioxidationsmittel weder um eine Zutat noch um einen Zusatzstoff handelt, hat es auch keine Auswirkungen auf die Zusammensetzung des Enderzeugnisses.

Anschließend werden die Apfelstücke direkt an den Herstellungsort für die Apfelkuchenfüllung oder in einen Kühlraum verbracht und später entweder gekocht oder kalt gerührt zu „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ verarbeitet.

Die Apfelstücke werden gründlich mit einer Wasser-Zucker-Mischung vermengt. Zu diesem Zeitpunkt können falls gewünscht Maismehl und/oder Bramley-Apfelmus und/oder Zitronensaft hinzugefügt werden. Das Apfelmus muss zu 100 % aus Bramley-Äpfeln bestehen und darf keine Konservierungsstoffe enthalten.

3.7. *Besondere Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)*

Die „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ besteht aus einer homogenen Mischung aus frischen Bramley-Apfelstücken, Zucker und Wasser, der wahlweise Bramley-Apfelmus, Maismehl und Zitronensaft hinzugefügt werden können.

Das charakteristisch herbe Aroma der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ ergibt sich aus dem besonderen Geschmack des Bramley-Apfels und dem grundsätzlichen Verzicht auf Zusatzstoffe. Bramley-Äpfel verfügen über ein ausgewogenes Verhältnis von Zucker und Apfelsäure. Die meisten anderen Apfelsorten haben einen geringeren Säure- und einen höheren Zuckergehalt und eignen sich durch ihren süßen Geschmack — der jedoch beim Kochen verloren geht — gut für den sofortigen Verzehr. Bramley-Äpfel dagegen zeichnen sich durch einen höheren Apfelsäure- und einen geringeren Zuckergehalt aus, was ihnen ein würziges und herbes Aroma verleiht, das beim Kochen erhalten bleibt.

Zu einem wichtigen Merkmal der Bramley-Äpfel gehört ihre feste Konsistenz, die dazu beiträgt, dass der Apfel nach dem Kochen saftig bleibt und eine schmelzende Textur erhält. Tafeläpfel dagegen können nach dem Kochen eine zähe, unangenehme Konsistenz aufweisen, da ihr Trockensubstanzgehalt bis zu 20 % über dem von Bramley-Äpfeln liegt.

Das britische Good Housekeeping Institute hat in Studien die bessere Eignung von Bramley-Äpfeln zur Verwendung als Kochapfel in Rezeptklassikern im Vergleich zu verschiedenen Tafeläpfeln nachgewiesen. Dafür wurde der Bramley-Apfel mit Äpfeln der Sorten Granny Smith, Braeburn und Golden Delicious verglichen. Alle Äpfel wurden auf der Grundlage von Rezepten aus dem Good-Housekeeping-Kochbuch, darunter auch traditioneller Apfelkuchen, auf einheitliche Weise verarbeitet und nach dem Kochen auf Geschmack, Konsistenz und Gesamtqualität geprüft. Die Untersuchung ergab, dass sich der Bramley-Apfel besser als alle getesteten Tafelapfelsorten für die Herstellung von traditionellem britischen Apfelkuchen („Apple Pie“) eignet.

Der nachfolgenden Tabelle sind die durchschnittlichen Bewertungen (von neun möglichen Punkten) zu entnehmen, die eine Gruppe von Verkostern des Good Housekeeping Institute aus zwölf männlichen und weiblichen Erwachsenen aller Altersgruppen einschließlich der Mitglieder des Kochteams vergeben hat:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Erscheinungsbild	5,2	5,8	6,9	6,2
Geschmack	6,0	5,2	7,0	5,0
Konsistenz	5,5	4,9	6,5	5,5
Gesamtqualität	5,2	5,4	6,7	5,0

Nachstehend sind die besonderen Merkmale der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ aufgelistet:

- Sie wird ausschließlich aus den „traditionellen“ Zutaten Bramley-Äpfel, Wasser und Zucker sowie wahlweise Bramley-Apfelmus aus 100 % Bramley-Äpfeln, Maismehl und Zitronensaft hergestellt und enthält keine Zusatzstoffe.
- Ihr einzigartiger Geschmack beruht auf dem Verhältnis zwischen hohem Apfelsäure- und geringem Zuckergehalt der Bramley-Äpfel.
- Es werden Äpfel mit einem Durchmesser zwischen 65 und 115 mm verwendet.

### 3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Entdeckt wurde die Sorte Bramley's Seedling etwa im Jahr 1809 von Mary Anne Brailsford (als ein unter den einzigartigen, gemäßigten klimatischen Bedingungen der britischen Inseln natürlich gewachsener Sämling). Er wurde in einem Garten in Southwell, Nottinghamshire, angepflanzt.

Die Früchte des gepfropften Bramley-Apfelbaums wurden der königlichen Gesellschaft für Obst- und Gartenbau (Royal Horticultural Society's Fruit Committee) erstmals am 6. Dezember 1876 vorgestellt und stießen auf höchste Anerkennung.

Im Viktorianischen Zeitalter gab es Bemühungen, Kochapfelsorten speziell für die Zubereitung des perfekten Apfelkuchens zu entwickeln. Auf dem nationalen Apfelkongress im Jahr 1883 wurde der Bramley-Apfel als Apfelsorte ausgezeichnet, die sich am besten für die Zubereitung von gedeckten Apfelkuchen eignet, und erfreute sich fortan großer Beliebtheit.

Auf der königlichen Jubiläumsausstellung für den Apfelanbau in Manchester im Oktober 1887 wurde der Sorte Bramley's Seedling von der Gesellschaft für Obst- und Gartenbau ein erstklassiges Qualitätssiegel verliehen.

Bei der Sorte Bramley's Seedling handelt es sich um einen unverwechselbaren, klassischen Kochapfel (er wird aufgrund seines hohen Säuregehalts in der Regel nicht roh verzehrt). Er zeichnet sich sowohl durch ein ausgeprägtes Aroma als auch durch seine einzigartige Konsistenz aus, und vor allem dank dieser Merkmale konnte die traditionelle Herstellungsweise des „Apple Pie“ entwickelt und fortgeführt werden.

Die Briten teilten weder die Vorliebe der Amerikaner, nach der sich die Apfelstücke noch mit der Gabel aufspießen lassen müssen, noch gefiel ihnen die Zubereitungsart der Franzosen, die den Kuchen dekorativ mit Apfelscheiben belegen. In beiden Fällen müssen die Äpfel beim Kochen ihre Form behalten und entsprechend weniger Säure enthalten als ein richtiger Kochapfel. Ob zuerst die Vorliebe oder die Apfelsorte da war, sei zwar dahingestellt, doch die Sorte Bramley's Seedling hat die englischen Tests angesichts des höchsten Säuregehalts aller Kochapfelsorten mit Bravour bestanden. Der ausgesprochen hohe Säuregehalt sowie der daraus resultierende charakteristische würzig-fruchtige Geschmack trugen ebenfalls dazu bei, dass die Apfelsorte fortlaufend verarbeitet wurde.

Die überlieferte Tradition, nach der die Bramley-Apfelstücke in Zitronensaft (oder einen anderen sauren Saft) getaucht werden, um ihre Bräunung zu verhindern, wurde beibehalten und kommt auch heute noch bei der gewerblichen Herstellung der „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ zum Einsatz.

Einige der besten Köche Großbritanniens haben gegenüber UK Apples & Pears bestätigt, dass sich das Rezept für die „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ nicht geändert hat, seit es nach dem nationalen Apfelkongress im Jahr 1883 seinen Siegeszug durch die Küchen angetreten hat:

„Ich bin seit 50 Jahren in der Welt des Essens tätig und kann nach bestem Wissen und Gewissen bestätigen, dass die traditionelle Füllung für englischen Apfelkuchen ausschließlich Bramley-Äpfel und Zucker sowie eventuell einige Spritzer Zitronensaft und ein wenig Maismehl zum Andicken enthält.“ — Prue Leith, OBE

„Der Bramley-Apfel hat im Jahr 2009 seinen 200. Geburtstag gefeiert und wurde seit Beginn seines kommerziellen Anbaus Mitte des 19. Jahrhunderts für die Füllung für Apfelkuchen verwendet. In all diesen Jahren hat sich das Rezept für die Füllung des Bramley-Apfelkuchens nicht geändert und enthält lediglich Bramley-Äpfel, Zucker, Stärke, z. B. Maismehl, ein Konservierungsmittel wie Zitronensaft sowie Wasser.“ — Phil Vickery

„Soweit ich es beurteilen kann, hat sich das Rezept für die traditionelle Füllung für Bramley-Apfelkuchen nicht geändert; Bramley-Äpfel, Zucker, Maismehl und ein Konservierungsmittel wie Zitronensaft sowie Wasser. Der Bramley gilt zu Recht als der beste Kochapfel. Dieser in Großbritannien heimische Apfel zeichnet sich durch einen höheren Apfelsäure- und einen geringeren Zuckergehalt aus, was ihm sogar nach dem Kochvorgang ein ausgeprägtes Apfelaroma sowie eine wunderbare Textur verleiht.“ — Antony Worrall Thompson, MOBG

Einige Apfelkuchenfüllungen, darunter auch andere Füllungen für Bramley-Apfelkuchen, können eine Mischung verschiedener Apfelsorten enthalten und entsprechen daher nicht unserer Definition für „Traditional Apple Pie Filling“, die ausschließlich aus Bramley-Äpfeln hergestellt wird. Desgleichen fällt der Einsatz von künstlichen Konservierungsstoffen nicht unter unsere Definition für „Traditional“ Bramley Apple Pie Filling.

### 3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

Diese werden im Nachfolgenden erläutert und beziehen sich ausschließlich auf die gewerbliche Herstellung von „Traditional Bramley Apple Pie Filling“:

#### Beschreibung des Roherzeugnisses

Äpfel der Sorte Bramley's Seedling. Es sind keine anderen Apfelsorten zulässig.

#### Fruchtqualität

An den Verarbeitungsbetrieb müssen einwandfreie, saubere, ganze und reife Früchte geliefert werden. Die Äpfel müssen frei von größeren Schalenfehlern sowie Schnitten und Druckstellen mit einer Tiefe von  $> 0,5$  mm sein.

Sie sollten über die für den Bramley-Apfel typische grüne Färbung verfügen, die über die gesamte Schale von einem tiefen Dunkelgrün bis zu helleren Grüntönen reicht; gelb-grüne oder gelbe Äpfel werden nicht verwendet.

#### Mängel

Die folgenden spezifischen Mängel müssen gering gehalten werden: größere Druckstellen ( $> 0,5$  mm Tiefe); Königsfrüchte; Kernfäule; Stippe; stark deformierte Früchte; Fleischbräune; ausgeprägte Schalenfehler; Glasigkeit; Apfelfäule. Die Schale darf keinen Schildlausbefall aufweisen.

#### Fruchtgröße

Es sind Fruchtgrößen zwischen 65 und 115 mm zulässig.

### Konsistenz

Die Äpfel sollten über eine angenehme, feste und knackige Konsistenz verfügen.

### Verarbeitung

Da die Früchte weich sind, ist darauf zu achten, dass die Anlagen eine möglichst schonende Vorbereitung und Verarbeitung gewährleisten.

Aufgrund der unregelmäßigen Form des Bramley-Apfels sind besondere Sortier-, Schäl-, Entkern- und Förderanlagen erforderlich, um der Spezifikation gerecht zu werden.

Nach dem Schälen und Entkernen sind die Äpfel zu prüfen und manuell nachzubearbeiten.

Die Äpfel können in ein Antioxidationsmittel getaucht werden, das man anschließend abtropfen lässt, um mögliche Rückstände zu entfernen.

Die Äpfel sind vor der Verarbeitung bei einer Temperatur von < 5 °C kühl zu lagern.

### Herstellung

Neben den oben genannten Zutaten enthält die „Traditional Bramley Apple Filling“ ausschließlich Wasser und Zucker sowie wahlweise etwas Bramley-Apfelmus und Maismehl. Rezeptvariationen sind zulässig, die aber nicht die Zutaten betreffen dürfen.

Nach dem Vermengen und Abpumpen muss eine homogene Mischung mit ausgeprägtem Fruchtcharakter vorliegen.

Die Füllung ist je Partie auf ihren pH-Wert, den löslichen Trockensubstanzgehalt, Viskosität, Farbe und Geschmack zu prüfen, um die Einhaltung der Spezifikationsparameter sicherzustellen. Die Werte der einzelnen Hersteller können in Abhängigkeit von der Spezifikation des Endkunden voneinander abweichen. Die Erzeugnisse sind mit einem Etikett zu versehen, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, und gekühlt zu lagern/zu vertreiben.

## 4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen

### 4.1. Name und Anschrift

Name: The National Britannia Group

Anschrift: Caerphilly Business Park  
Caerphilly CF83 3GG  
VEREINIGTES KÖNIGREICH

Telefon: +44 2920852852

Fax: +44 2920867738

E-Mail: client\_support@natbrit.com

Name: LawLabs Limited

Anschrift: Law Labs House  
121 Shady Lane  
Great Barr  
Birmingham B44 9ET  
VEREINIGTES KÖNIGREICH

Telefon: +44 1212514000

Fax: +44 1212514040

E-Mail: market.lawlabs@bodycote.com

Die genannten Kontrollbehörden verfügen beide über eine Akkreditierung nach EN45011. Die Prüfung erfolgt anhand der Vorgaben der BRC Global Standards — Food (aktuelle Ausgabe 4. Januar 2005)

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

Öffentlich       Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die Kontrollbehörde ist für die Überprüfung der Einhaltung der gesamten Produktspezifikation zuständig.

---