

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 80/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ ΕΠΙΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα ⁽²⁾

«TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING»

Αριθ. ΕΚ: UK-TSG-007-0057-5.11.2008

1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας

Όνομα: UK Apples & Pears Ltd

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

Τηλ. +44 1732529781

Φαξ +44 1732529781

E-mail: info@englishapplesandpears.co.uk

Η UK Apples & Pears Ltd είναι οργάνωση καλλιεργητών η οποία ιδρύθηκε το 1987. Αντιπροσωπεύει σήμερα το 73 % των Βρετανών επαγγελματιών παραγωγών μήλων και αχλαδιών και συμμετέχει ενεργά σε χρηματοδοτούμενα από την ΕΕ προγράμματα προώθησης της αύξησης της κατανάλωσης νωπών και μεταποιημένων μήλων στην αγορά νωπών προϊόντων, τη βιομηχανία, τις επιχειρήσεις εστίασης και τροφοδοσίας και τις επιχειρήσεις τροφίμων.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ηνωμένο Βασίλειο

3. Προδιαγραφές του προϊόντος

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση (άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής, της 18ης Οκτωβρίου 2007, για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα ⁽³⁾)

«Traditional Bramley Apple Pie Filling»

3.2. Να αναφερθεί αν η ονομασία

είναι ιδιότυπη καθ' εαυτή

εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

⁽³⁾ ΕΕ L 275 της 19.10.2007, σ. 3.

Η ονομασία εκφράζει την παραδοσιακή σύσταση του προϊόντος: μόνο μήλα Bramley με νερό και ζάχαρη, πιθανώς με μερικές σταγόνες λεμόνι και καλαμποκάλευρο ως πυκνωτικό μέσο.

Η καλλιεργούμενη ποικιλία μήλων Bramley που προορίζεται αποκλειστικά για μαγειρική χρήση χαρακτηρίζεται από χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, υψηλή περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ και χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, στοιχεία τα οποία, σε συνδυασμό με την απουσία προσθέτων, προσδίδουν στο προϊόν «Traditional Bramley Apple Pie Filling» τη χαρακτηριστική αψύτητα της γέυσης του.

3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας βάσει του άρθρου 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

- Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας
 Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος προϊόντος

Ομάδα 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 (άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)

Το «Traditional Bramley Apple Pie Filling» είναι ένα ομοιογενές μείγμα τεμαχισμένων μήλων Bramley, ζάχαρης και νερού. Τα μήλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» πρέπει να έχουν μέγεθος 65 mm — 115 mm, να είναι ολόκληρα και ώριμα, και να είναι απαλλαγμένα από σοβαρές ατέλειες του φλοιού, σχισμάτα και μώλωπες. Τα τεμάχια μήλων Bramley πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 15 mm, το σχήμα τους όμως μπορεί να ποικίλλει. Το μείγμα των συστατικών πρέπει να περιέχει τεμάχια φρούτου με σαφώς καθορισμένο σχήμα και καλή σφικτή υφή. Το χρώμα τους μπορεί να ποικίλλει και εμφανίζει διάφορες αποχρώσεις του πράσινου, χαρακτηριστικό της καλλιεργούμενης ποικιλίας Bramley's Seedling.

Η προσθήκη πολτού μήλων Bramley και καλαμποκάλευρου είναι προαιρετική και, εφόσον χρησιμοποιείται, ο πολτός μήλων πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 97 % μήλα Bramley, ενώ το εναπομένον ποσοστό πρέπει να αποτελείται από νερό που προστέθηκε κατά τη διαδικασία παρασκευής. Για την παρασκευή του πολτού, αφαιρούνται από τα μήλα Bramley ο φλοιός και το κεντρικό τμήμα ο πυρήνας, και στη συνέχεια η σάρκα θερμαίνεται στον ατμό. Ο πολτός κατόπιν φιλτράρεται ώστε να απομακρυνθούν τα ινώδη μέρη και να προκύψει ένα παχύρρευστο υγρό με απαλό πράσινο/ανοιχτοκάστανο χρώμα, χαρακτηριστικό των μήλων Bramley.

Επιτρέπεται επίσης η προσθήκη χυμού λεμονιού.

Το τελικό προϊόν έχει τη χαρακτηριστική αψύτητα της γέυσης των μήλων Bramley. Το προϊόν «Traditional Bramley Apple Pie Filling» διανέμεται σε χονδρεμπόρους, παρόχους υπηρεσιών εστίασης, αρτοποιεία, παραγωγούς τροφίμων και λιανοπωλητές σε διάφορες συσκευασίες.

Τα συστατικά για την παρασκευή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» είναι:

τεμάχια μήλων Bramley — ελάχιστο μέγεθος 15 mm

ζάχαρη

νερό

πολτός μήλων Bramley — προαιρετικά

καλαμποκάλευρο — προαιρετικά

χυμός λεμονιού — προαιρετικά

Οι ποσότητες των χρησιμοποιούμενων συστατικών ποικίλλουν αναλόγως του παρασκευαστή, πρέπει ωστόσο να τηρούνται οι ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές:

τεμάχια μήλων Bramley — ελάχιστο 40 %

ζάχαρη — μέγιστο 20 %

περιεκτικότητα σε νερό — μέγιστη ενεργότητα νερού 0,97 aw.

pH – μικρότερο από 4

στερεά συστατικά — ελάχιστο 2^ο Bx

ιξώδες — μέγιστη ροή 8 όταν χρησιμοποιείται μετρητής ιξώδους Ford.

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 (άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)

Πρώτη ύλη για την παρασκευή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» είναι τα μήλα Bramley. Τα μήλα παράγονται σύμφωνα με το ακόλουθο πρωτόκολλο.

Τηρούνται πλήρη αρχεία για την καλλιέργεια, τη συγκομιδή και την αποθήκευση των μήλων για κάθε παρτίδα που παραδίδεται στη μονάδα μεταποίησης. Μετά την αρχική επιθεώρηση με την οποία εξασφαλίζεται ότι η παρτίδα είναι κατάλληλη για την παραγωγή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling», τα μήλα υποβάλλονται σε διαδικασία επίπλευσης στο νερό και στη συνέχεια τοποθετούνται σε γραμμή για αυτόματη διαδικασία ταξινόμησης και μη αυτόματη οπτική επιθεώρηση από το προσωπικό πριν υποβληθούν στη διαδικασία παρασκευής του προϊόντος.

Το μέγεθος των μήλων που παραδοσιακά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» κυμαίνεται από ελάχιστο 65 mm έως μέγιστο 115 mm. Λόγω του μοναδικού σχήματος των μήλων Bramley, πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλες ειδικές διαδικασίες ταξινόμησης κατά μέγεθος και χειρισμών ώστε να εξασφαλίζεται η ορθή προετοιμασία των πρώτων υλών.

Τα μήλα πρέπει να είναι υγιή, καθαρά, χωρίς σοβαρές ατέλειες του φλοιού, ολόκληρα και ώριμα, και να είναι απαλλαγμένα από σχισίματα και μώλωπες σε βάθος μεγαλύτερο των 0,5 mm, πικρή κηλίδωση, σήψη ή αλλοιώσεις οφειλόμενες στο φουζικλάδιο. Λόγω της μαλακής υφής των φρούτων, οι γραμμές παραγωγής επίπλευσης και μηχανικής μεταφοράς πρέπει να είναι κατάλληλα προσαρμοσμένες ώστε να ελαχιστοποιούνται οι χαμηλής ενέργειας προσκρούσεις που συμβαίνουν κατά τις διαδικασίες προετοιμασίας και επεξεργασίας.

Η γεύση των μήλων της καλλιεργούμενης ποικιλίας Bramley's Seedling χαρακτηρίζεται από αφύττητα και ένταση. Το χρώμα είναι το χαρακτηριστικό της καλλιεργούμενης ποικιλίας Bramley's Seedling, κυμαινόμενο από βαθυπράσινες έως ανοιχτοπράσινες αποχρώσεις, που καλύπτουν όλο τον φλοιό του μήλου. Η υφή των μήλων πρέπει να είναι αρκετά σφικτή και τραγανή και γενικά να εμπίπτει στις κατηγορίες τραγανή, χυμώδης και σφικτή.

Μηχανική αφαίρεση του φλοιού και του κεντρικού τμήματος: Το σχήμα των μήλων Bramley είναι ακανόνιστο και απαιτείται ειδικός εξοπλισμός για την ταξινόμηση κατά μέγεθος, την αποφλοιώση, την αφαίρεση του κεντρικού τμήματος και τους χειρισμούς ώστε να πληρούνται οι αυστηρές προδιαγραφές για την παραγωγή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» για εμπορικούς σκοπούς, ενώ ο τεμαχισμός είναι χειρωνακτικός.

Προετοιμασία: Τα μήλα Bramley σε κύβους εμφανίζουν εντελώς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά οξείδωσης και για τον λόγο αυτό πρέπει να εφαρμόζονται οι εξειδικευμένες τεχνικές που παρουσιάζονται στη συνέχεια.

Τεμαχισμός των μήλων στο απαιτούμενο μέγεθος. Τα τεμάχια παρουσιάζουν γενικά ακανόνιστο σχήμα, που κυμαίνεται από μικρούς «κύβους» μήκους πλευράς 15 mm έως «ταινίες» μήκους 70 mm, με διατομή τουλάχιστον 15 mm. Το ακανόνιστο σχήμα των τεμαχίων αποτελεί χαρακτηριστικό του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» και οφείλεται τόσο στο μέγεθος και το σχήμα των ίδιων των μήλων όσο και στη μέθοδο τεμαχισμού και την προτίμηση του πελάτη ή των καταναλωτών.

Τα τεμάχια μήλων Bramley προαιρετικά εμβαπτίζονται σε αντιοξειδωτικό διάλυμα, για να αποφεύγεται το μαύρισμα της σάρκας τους. Η χρήση χυμού λεμονιού, κιτρικού οξέος ή ασκορβικού οξέος ως αντιοξειδωτικού διαλύματος είναι προαιρετική και αποτελεί συγκεκριμένη φάση της μεταποίησης. Δεν πρόκειται ούτε για συστατικά ούτε για πρόσθετα και, επομένως, δεν έχουν επίπτωση στη σύσταση του τελικού προϊόντος.

Τα μήλα στη συνέχεια μεταφέρονται απευθείας στον χώρο παρασκευής της γέμισης της μηλόπιτας ή στον χώρο ψυχρής αποθήκευσης, και κατόπιν μεταποιούνται στο προϊόν «Traditional Bramley Apple Pie Filling», το οποίο μπορεί να είναι είτε θερμό είτε ψυχρό μείγμα.

Το μείγμα νερού και ζάχαρης προστίθεται στα τεμάχια μήλων, έως ότου κατανεμηθεί όλο ομοιόμορφα. Στο σημείο αυτό, προαιρετικά, μπορεί να προστεθεί καλαμποκάλευρο και/ή πολτός μήλων Bramley και/ή χυμός λεμονιού. Ο πολτός μήλων πρέπει να παρασκευάζεται με 100 % μήλα Bramley και να μην προστίθεται σε αυτόν κανένα συντηρητικό.

3.7. Ιδιστυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου (άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)

Το «Traditional Bramley Apple Pie Filling» είναι ένα ομοιογενές μείγμα τεμαχισμένων μήλων Bramley, ζάχαρης και νερού, με προαιρετική χρήση πολτού μήλων Bramley, καλαμποκάλευρου και χυμού λεμονιού.

Χάρη στα μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά των μήλων Bramley και το αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό της απουσίας προσθέτων, το προϊόν «Traditional Bramley Apple Pie Filling» παρουσιάζει ιδιαίτερη αμύτητα στη γεύση. Η γεύση των μήλων χαρακτηρίζεται από την ισορροπία μεταξύ σακχάρων και μηλικού οξέος. Οι περισσότερες άλλες ποικιλίες μήλων έχουν χαμηλότερα επίπεδα οξέος και μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, στοιχείο που τους προσδίδει γεύση η οποία τα καθιστά κατάλληλα για κατανάλωση ως επιτραπέζια μήλα, αλλά η γεύση αυτή χάνεται όταν το μήλο θερμαίνεται. Τα μήλα Bramley, ωστόσο, περιέχουν υψηλότερο ποσοστό μηλικού οξέος και χαμηλότερα επίπεδα ζάχαρης, με αποτέλεσμα να δημιουργείται εντονότερη και αμύτερη γεύση που διατηρείται κατά τη θέρμανση.

Η σφικτή υφή των μήλων Bramley αποτελεί καθοριστικής σημασίας ποιοτικό χαρακτηριστικό χάρη στο οποίο τα μήλα αυτά, όταν μαγειρευτούν, αποκτούν το χαρακτηριστικό να «λιώνουν στο στόμα», ενώ τα επιτραπέζια μήλα μπορούν να δημιουργήσουν μια δυσάρεστη κολλώδη υφή καθώς περιέχουν έως 20 % περισσότερη ξηρά ύλη σε σύγκριση με τα μήλα Bramley.

Η έρευνα που διεξήγαγε το Ινστιτούτο του Ηνωμένου Βασιλείου Good Housekeeping Institute επιβεβαιώνει την ανωτερότητα των μήλων Bramley όταν μαγειρεύονται – σύμφωνα με διάφορες δημοφιλείς συνταγές – σε σύγκριση με τις ποικιλίες επιτραπέζιων μήλων. Τα μήλα της ποικιλίας Bramley συγκρίθηκαν με αυτά των ποικιλιών Granny Smith, Braeburn και Golden Delicious. Όλα τα μήλα υποβλήθηκαν στην ίδια κατεργασία, χρησιμοποιώντας συνταγές του βιβλίου μαγειρικής «Good Housekeeping», στις οποίες συμπεριλαμβανόταν και η παραδοσιακή μηλόπιτα, και ελέγχθηκαν όσον αφορά το άρωμα, την υφή και τη συνολική ποιότητα κατά το μαγείρεμα. Από την έρευνα προέκυψε ότι τα μήλα Bramley έχουν καλύτερη επίδοση συγκριτικά με όλες τις άλλες ποικιλίες επιτραπέζιων μήλων όταν χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της παραδοσιακής βρετανικής μηλόπιτας.

Στο παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι μέσες βαθμολογίες (από 9 δείγματα) που καταγράφηκαν από το πάνελ γευστικών στο πεδίο «γευστική προτίμηση καταναλωτών 4» του «Good Housekeeping Institute», το οποίο αποτελείτο από 12 ενήλικες, άνδρες και γυναίκες, όλων των ηλικιακών ομάδων, συμπεριλαμβανομένων των μελών της ομάδας μαγειρικής:

| | Golden Delicious | Braeburn | Bramley | Granny Smith |
|-------------------|------------------|----------|---------|--------------|
| Όψη | 5,2 | 5,8 | 6,9 | 6,2 |
| Γεύση | 6,0 | 5,2 | 7,0 | 5,0 |
| Υφή | 5,5 | 4,9 | 6,5 | 5,5 |
| Συνολική ποιότητα | 5,2 | 5,4 | 6,7 | 5,0 |

Κατάλογος των μοναδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling»:

- Παράγεται χρησιμοποιώντας μόνον τα «παραδοσιακά» συστατικά, δηλαδή μήλα Bramley, νερό και ζάχαρη και, προαιρετικά, πολτό μήλων αποτελούμενο από 100 % μήλα Bramley, καλαμποκάλευρο και χυμό λεμονιού. Δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετα.
- Μοναδική γεύση λόγω της υψηλής αναλογίας μηλικού οξέος προς ζάχαρη.
- Μήλα μεγέθους 65 mm — 115 mm.

3.8. Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου (άρθρο 3 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)

Η καλλιεργούμενη ποικιλία Bramley's Seedling ανακαλύφθηκε το 1809 περίπου, από την Mary Anne Brailsford (ποικιλία που αναπτύχθηκε με φυσικό τρόπο ως απάντηση στο μοναδικό εύκρατο κλίμα της νήσου). Φυτεύτηκε σε έναν κήπο στο Southwell της κομητείας Nottinghamshire.

Οι καρποί της εμβολιασμένης μηλιάς Bramley εκτέθηκαν για πρώτη φορά ενώπιον της επιτροπής της Royal Horticultural Society στις 6 Δεκεμβρίου 1876 και επαινέθηκαν θερμά.

Κατά τη Βικτωριανή περίοδο, καταβλήθηκε προσπάθεια να αναπτυχθούν ποικιλίες μήλων για αποκλειστικά μαγειρική χρήση, ώστε να χρησιμοποιηθούν για την καλύτερη συνταγή μηλόπιτας. Κατά το Εθνικό μηλοκομικό συνέδριο του 1833, η καλλιεργούμενη ποικιλία μήλων Bramley ανακηρύχθηκε η καταλληλότερη ποικιλία μήλων για μηλόπιτα. Για το λόγο αυτό η χρήση της για το συγκεκριμένο σκοπό έχει καταστεί πλέον δημοφιλής παράδοση.

Τον Οκτώβριο 1887, στο πλαίσιο της μηλοκομικής έκθεσης Royal Jubilee Exhibition of Apples που διοργανώθηκε στο Μάντσεστερ, η κριτική επιτροπή απένειμε στην καλλιεργούμενη ποικιλία Bramley's Seedling Πιστοποιητικό Πρώτης Κατηγορίας.

Η καλλιεργούμενη ποικιλία Bramley's Seedling είναι μια καλλιεργούμενη ποικιλία μήλων για αποκλειστικά μαγειρική χρήση (τα μήλα αυτά συνήθως δεν τρώγονται ωμά γιατί θεωρούνται πολύ ξινά από τους περισσότερους καταναλωτές). Παράγει τόσο χαρακτηριστική γεύση όσο και ιδιαίτερη υφή και χάρη σε αυτές ακριβώς τις ιδιότητες έχει δημιουργηθεί και συνεχίζεται η παράδοση της μηλόπιτας.

Οι Βρετανοί δεν δείχνουν προτίμηση ούτε στην αμερικανική έκδοση της μηλόπιτας, όπου το μήλο πρέπει να μπορεί να καρφωθεί με το πιρούνι, ούτε στη γαλλική, με τη διακοσμητική στρώση από φέτες μήλου, καθώς και οι δύο απαιτούν να διατηρούν τα μήλα το σχήμα τους μετά το ψήσιμο και επομένως να είναι λιγότερο όξινα απ' ό,τι ένα πραγματικά «μαγειρικό» μήλο. Το ερώτημα ποιο δημιουργήθηκε πρώτο, οι προτιμήσεις ή τα μήλα, παραμένει αναπάντητο, το γεγονός πάντως είναι ότι η καλλιεργούμενη ποικιλία Bramley's Seedlings, με τα υψηλότερα επίπεδα οξύτητας σε σύγκριση με οποιοδήποτε άλλο «μαγειρικό» μήλο έχει περάσει τις εξετάσεις της αγγλικής προτίμησης με άριστα. Η υψηλή οξύτητα και η συνακόλουθη χαρακτηριστική έντονη φρουτώδης γεύση εξασφάλισαν επίσης την αδιάλειπτη χρήση της.

Η παλιά παράδοση σύμφωνα με την οποία οι φέτες μήλων Bramley καλύπτονται με χυμό λεμονιού (ή κάποιο άλλο όξινο χυμό), ώστε να προλαμβάνεται το μαύρισμά τους παρέμεινε αμετάβλητη με την πάροδο του χρόνου και είναι η ίδια με αυτή της συνταγής που χρησιμοποιείται σήμερα για την παραγωγή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» για εμπορικούς σκοπούς.

Ορισμένοι από τις επιφανέστερους σεφ του Ηνωμένου Βασιλείου προσέφεραν τη μαρτυρία τους στην οργάνωση των καλλιεργητών UK Apples & Pears όσον αφορά το γεγονός ότι η συνταγή για το προϊόν «Traditional Bramley Apple Pie Filling» έχει παραμείνει αμετάβλητη από τότε που γενικεύθηκε, μετά από το Εθνικό μηλοκομικό συνέδριο του 1883:

«Εργάζομαι στον κλάδο της εστίασης επί μισό αιώνα και, εξ' όσων γνωρίζω, η γέμιση της παραδοσιακής αγγλικής μηλόπιτας δεν είναι τίποτε περισσότερο από μήλα Bramley και ζάχαρη, ενδεχομένως με μερικές σταγόνες λεμόνι και λίγο καλαμποκάλευρο για πύκνωση.» - Prue Leith, OBE

«Τα μήλα Bramley γιόρτασαν τους δυο αιώνες ζωής το 2009 και χρησιμοποιούνται για τη γέμιση της μηλόπιτας από τότε που άρχισαν να καλλιεργούνται εμπορικά, στα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Καθ' όλη αυτή την περίοδο, η συνταγή για την παρασκευή της γέμισης μηλόπιτας με μήλα Bramley έχει παραμείνει αμετάβλητη και αποτελείται αποκλειστικά και μόνο από μήλα Bramley, ζάχαρη, άμυλο όπως καλαμποκάλευρο, συντηρητικό όπως χυμός λεμονιού και νερό.» - Phil Vickery

«Εξ' όσων γνωρίζω, η συνταγή για την παρασκευή του Traditional Bramley Apple Pie Filling δεν έχει μεταβληθεί· μήλα Bramley, ζάχαρη, καλαμποκάλευρο και συντηρητικό όπως χυμός λεμονιού και νερό. Το μήλο Bramley δικαίως αναγνωρίζεται ως το καλύτερο για ψήσιμο. Αυτοχθόνο στη Βρετανία, το μήλο αυτό διαθέτει μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως υψηλότερη οξύτητα και χαμηλότερα επίπεδα ζάχαρης χάρη στα οποία δημιουργείται το έντονο άρωμα μήλου, ακόμη και όταν έχει ψηθεί, και μια θαυμάσια υφή μετά το ψήσιμο.» – Antony Worrall Thompson, MOBG

Ορισμένα άλλα είδη γέμισης μηλόπιτας, στα οποία περιλαμβάνονται και τα είδη γέμισης που περιέχουν μήλα Bramley μεταξύ άλλων μήλων, περιέχουν μείγμα ποικιλιών μήλων που δεν εμπίπτουν στον ορισμό του προϊόντος «Traditional Apple Pie Filling», το οποίο παράγεται με χρήση αποκλειστικά και μόνον μήλων Bramley. Ομοίως, η χρήση τεχνητών συντηρητικών δεν θα πληρούσε τον ορισμό του προϊόντος «Traditional» Bramley Apple Pie Filling.

3.9. Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας (άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)

Αυτές παρατίθενται κατωτέρω και αφορούν συγκεκριμένα την παραγωγή του προϊόντος «Traditional Bramley Apple Pie Filling» για εμπορικούς σκοπούς:

Περιγραφή του ακατέργαστου προϊόντος

Μήλα της ποικιλίας Bramley Seedling. Δεν επιτρέπονται άλλες ποικιλίες μήλων.

Ποιότητα των φρούτων

Κατά την παράδοση στη μονάδα επεξεργασίας, τα μήλα πρέπει να είναι υγιή, καθαρά, ολόκληρα και ώριμα. Τα μήλα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σοβαρές ατέλειες του φλοιού και από σχισίματα και μώλωπες σε βάθος μεγαλύτερο των 0,5 mm.

Το χρώμα τους πρέπει να είναι πράσινο και τυπικό της ποικιλίας Bramley, σε αποχρώσεις του πράσινου από πολύ βαθιές έως ελαφρύτερες που να καλύπτουν όλο το φλοιό του μήλου. Δεν πρέπει να είναι κιτρινοπράσινο ή κιτρινο.

Ελαττώματα

Τα ιδιαίτερα ελαττώματα τα οποία πρέπει να ελαχιστοποιηθούν είναι τα εξής: έντονοι μώλωπες (βάθους > 0,5 mm)· κεντρικά μήλα κορύμβου (τα οποία δεν αφαιρέθηκαν εγκαίρως)· σήψη του κεντρικού τμήματος· πικρή κηλίδωση· πολύ κακοσχηματισμένοι καρποί· υποβάθμιση λόγω χαμηλών θερμοκρασιών· υπερβολική φθορά του δέρματος· φελλώδες κεντρικό τμήμα· μήλα σε σήψη. Δεν επιτρέπεται να εμφανίζουν μυτιλόμορφο ψώρα στο μεγαλύτερο μέρος του φλοιού.

Μέγεθος των φρούτων

Είναι αποδεκτό το μέγεθος μήλων μεταξύ 65 mm — 115 mm.

Υφή

Η υφή πρέπει να είναι καλή, σφικτή και τραγανή.

Μεταποίηση

Λόγω της μαλακής υφής των μήλων, οι συνθήκες μεταποίησης πρέπει να είναι κατάλληλα προσαρμοσμένες ώστε να ελαχιστοποιούνται οι μηχανικές κακώσεις κατά τις διαδικασίες προετοιμασίας και επεξεργασίας.

Το σχήμα των μήλων Bramley είναι ακανόνιστο και απαιτείται ειδικός εξοπλισμός για την ταξινόμηση κατά μέγεθος, την αποφλοιώση, την αφαίρεση του κεντρικού τμήματος και τους χειρισμούς ώστε να πληρούνται οι αυστηρές προδιαγραφές.

Μετά την αποφλοιώση και την αφαίρεση του κεντρικού τμήματος, τα μήλα πρέπει να επιθεωρούνται και να τεμαχίζονται χειρωνακτικά.

Τα μήλα ενδεχομένως εμβαπτίζονται σε αντιοξειδωτικό διάλυμα, το οποίο στη συνέχεια αναταράσσεται και κατόπιν στραγγίζεται ώστε να απομακρυνθεί η τυχόν πλεονάζουσα ποσότητα.

Τα μήλα πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη σε θερμοκρασία μικρότερη των 5 °C πριν από τη χρήση.

Παρασκευή

Εκτός από τα ανωτέρω συστατικά, το προϊόν «Traditional Bramley Apple Filling» πρέπει να περιέχει μόνο νερό και ζάχαρη, και προαιρετικά πολτό μήλων Bramley και καλαμποκάλευρο. Είναι αποδεκτές τυχόν τροποποιήσεις της συνταγής αλλά όχι των συστατικών.

Η διαδικασία ανάμειξης και άντλησης πρέπει να είναι τέτοια ώστε να δημιουργείται ένα ομοιογενές μείγμα στο οποίο τα τεμάχια μήλου να έχουν σαφώς διακρινόμενο σχήμα.

Κάθε παρτίδα της γέμισης για μηλόπιτες πρέπει να ελέγχεται για τις εξής παραμέτρους των προδιαγραφών: pH, ολικά διαλυτά στερεά, ιξώδες, χρώμα, γεύση. Τα επίπεδα μπορούν να ποικίλλουν μεταξύ παραγωγών, ανάλογα με τις προδιαγραφές του τελικού αγοραστή. Τα προϊόντα πρέπει να φέρουν επισήμανση για να εξασφαλίζεται η πλήρης ιχνηλασιμότητα και να διατηρούνται υπό ψύξη κατά την αποθήκευση και τη διανομή.

4. Όργανα ή οργανισμοί ελέγχου της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος:

4.1. Όνομα και διεύθυνση

Όνομα: The National Britannia Group

Διεύθυνση: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
UNITED KINGDOM

Τηλ. +44 2920852852

Φαξ +44 2920867738

E-mail: client_support@natbrit.com

Όνομα: LawLabs Limited

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

Τηλ. +44 1212514000

Φαξ +44 1212514040

E-mail: market.lawlabs@bodycote.com

Οι εν λόγω οργανισμοί ελέγχου είναι διαπιστευμένοι κατά EN 45011. Έλεγχος της συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του BRC Global Standards - Food (τρέχουσα έκδοση 4, Ιανουάριος 2005)

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

Δημόσιος

Ιδιωτικός

4.2. *Ειδικά καθήκοντα της αρχής ή του οργανισμού*

Ο προαναφερόμενος οργανισμός ελέγχου είναι αρμόδιος για τον έλεγχο του συνόλου των προδιαγραφών.
