

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine

(2015/C 80/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

GTT REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006**põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta ⁽²⁾****„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING”****EÜ nr: UK-TSG-007-0057-5.11.2008****1. Taotlejate rühma nimi ja aadress**

Nimi: UK Apples & Pears Ltd

Aadress: Forest Lodge
Bulls Hill
Walford
Ross-on-Wye
Herefordshire HR9 5RH
ÜHENDKUNINGRIIK

Tel +44 1732529781

Faks: +44 1732529781

E-post: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd on 1987. aastal puuviljakasvatavate poolt asutatud ja nende omanduses olev organisatsioon. Praegu kuulub sellesse organisatsiooni 73 % Ühendkuningriigi müügiõunte ja -pirnide tootjatest. Organisatsioon on aktiivselt osalenud ELi rahastatavates programmides, mille eesmärk on soodustada värskete ja töödeldud õunte tõhusamat kasutamist värskete puuvilja turul, töötlemises, tootlustuses ja muudes tootlustusteenusega seotud tööstusharudes.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Toote spetsifikaat

3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (komisjoni 18. oktoobri 2007. aasta määruse (EÜ) nr 1216/2007 (millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad) ⁽³⁾ artikkel 2)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling”

3.2. Nimetus on iseenesest eripärane väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

⁽³⁾ ELT L 275, 19.10.2007, lk 3.

Nimetus väljendab toote traditsioonilist koostist: üksnes sordi „Bramley” õunad, vesi ja suhkur, võib-olla veidi presitud sidrunimahla ja maisitärklisest paksendajat.

Sordi „Bramley” söögiõuna vähese kuivaine-, suure õunhappesisalduse, vähese suhkrusisalduse ja igasuguste lisaiineteta ainulaadne segu annab tootele „Traditional Bramley Apple Pie Filling” omapärase pikantse maitse.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel

- registreerimine koos nimetuse reserveerimisega
 registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.5. Punktis 3.1. esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)

Toode „Traditional Bramley Apple Pie Filling” on sordi „Bramley” õunatükkide, suhkru ja vee ühtlane segu. Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” valmistamiseks kasutatavad terved ja küpsed õunad peavad olema suurusga 65–115 mm, ning nende kestal ei tohi olla tõsiseid pindmisi kahjustusi, lõhesid ega muljutisi. Sordi „Bramley” õunalõikude suurus peab olema vähemalt 15 mm, tükkide kuju võib olla erinev. See koostisainete segu peab koosnema tihke tekstuuriga puuvilja tükkidest, mis on täpse suurusega. Õunatükkide eri varjundiga roheline värvus on sordi „Bramley” seemikutele iseloomulik.

Sordi „Bramley” õuntest püree ja maisitärklise lisamine on vabatahtlik. Kui seda tehakse, siis peaks püreesegus olema vähemalt 97 % „Bramley” õunu ja ülejäänud osa on küpsmise ajal lisanduv niiskus. Püree valmistamiseks töödeldakse „Bramley” õunte kesti, südamikke ja viljaliha, kasutades soojust ja auru. Seejärel sõelutakse püree kiudainete eemaldamiseks. Saadud mass peaks olema „Bramley” õuntele iseloomulik paks, ühtlaselt roheline/helepruun vedelik.

Püreele võib lisada ka sidrunimahla.

Lõppoode on „Bramley” õuntele iseloomuliku pikantse maitsega. Eri mahutitesse pandud toodet „Traditional Bramley Apple Pie Filling” tarnitakse hulгимүүjatele, toitlustajatele, pagariäridele, toiduainete tootjatele ja jaemüüjatele.

Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” koostisosad on:

„Bramley” õuna tükid – minimaalne läbimõõt on 15 mm

Suhkur

Vesi

„Bramley” õuntest püree – vabal valikul

Maisijahu – vabatahtlik

Sidrunimahl – vabatahtlik

Kasutatud koostisosade kogused erinevad olenevalt toote valmistajast, kuid järgida tuleb järgmisi tehnilisi omadusi:

„Bramley” õuna tükid – vähemalt 40 %

Suhkur – kuni 20 %

Veesisaldus – maksimaalne veeaktiivsus peaks olema 0,97 aw.

pH – mitte alla 4.

lahustuv kuivaine – vähemalt 2°Brix.

viskoossus – maksimaalne voog 8, kui kasutatakse Fordi viskosimeetrit.

3.6. *Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2)*

Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” tooraine allikas on sordi „Bramley” õunad. Õunu on kasvatatud vastavalt järgmistele nõuetele.

Tootmisettevõttele tarnitud iga partii kohta säilitatakse täielikud andmed kasvatamise, koristamise ja ladustamise kohta. Pärast esialgset kontrolli, millega tagatakse, et partii on sobiv toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” valmistamiseks, läbivad õunad enne tootmist flotatsiooniprotsessi, seejärel mehaanilise liigitamise ja konveierilindil käsitsikontrolli.

Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” valmistamiseks kasutatavate õunte läbimõõt on 65–115 mm. Sordi „Bramley” õunte ainulaadse kuju tõttu tuleb kasutada asjakohaseid erimõõtmis- ja käitlemismenetlusi, et tagada tooraine nõuetekohane ettevalmistus.

Õunad peavad olema terved, puhtad, ilma kesta tõsiste pindmiste kahjustusteta, ühes tükis ja küpsed. Kestal ei tohi olla > 0,5 mm sügavusega lõhesid ja muljutisi, kaltsiumipuudusest tekkinud plekke, mädaplekked või vilja moonutatavat kärntõbe. Vilja pehmuse tõttu peavad flotatsioon ja konveierilindid olema kohandatud, et vähendada mehaanilist mõju toote valmistamisel ja töötlemisel.

Sordi „Bramley” õunte maitse on pikantne ja terav. Värvus on sordi „Bramley” õuntele iseloomulik: hõlmab kogu õuna kesta ja varieerub väga tumedast rohelisest heledama varjundiga roheliseni. Õuna tekstuur peaks olema hästi tihke ja krõmpsuv ning kuulub tavaliselt kategooriasse krõmpsuv, mahlane ja tihke.

Mehaaniline koorimine ja südamikü eemaldamine. Sordi „Bramley” õuna kuju on ebakorrapärane ning mõõtmiseks, koorimiseks, südamikü eemaldamiseks ja käitlemiseks on seepärast vaja eriseadmeid, et järgida toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” kaubandusliku valmistamise spetsifikaadi nõudeid, ning nõutud on ka käsitsi korrastamine.

Ettevalmistus. Kuubikuteks lõigatud „Bramley” õuntel on ainulaadsed oksüdeerumisomadused, mistõttu on vaja erilisi tehnilisi võtteid, mis on loetletud allpool.

„Bramley” õunad lõigatakse kindla suurusega tükkideks. Tükid on tavaliselt ebaühtlase suurusega vahemikus 15 mm (kuubikud) kuni 70 mm (ribad), mille läbimõõt ei tohi olla alla 15 mm. Ebaühtlased tükid on osa toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” traditsioonilisusest ning on tingitud õunte suurusest ja kujust, lõikamismetodist ning klientide või tarbijate eelistustest.

Need „Bramley” õunte tükid võib seejärel kasta antioksidanti, et vältida õuna viljaliha pruuniks tõmbumist. Sidrunimahla, sidrunhappe või askorbiinhappe kasutamine antioksidandina on vabatahtlik ning on töötlemise erietapp. See ei ole koostis- või lisaaine ning seetõttu ei ole sellel mõju lõpptoote koostisele.

Seejärel viiakse õunad otse õunapirikatäidise valmistamise alale või jahutusruumi ning töödeldakse toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” kuumaks või külmaks seguks.

Õunatükkidele lisatakse vee- ja suhkrusegu senikaua, kuni see on ühtlaselt laiali valgunud ning selles etapis võib soovi korral lisada maisijahu ja/või „Bramley” õuntest püreed ja/või sidrunimahla. Täielikult säilitusainevaba õunapüree peab olema 100 % valmistatud „Bramley” õuntest.

3.7. *Põllumajandustoote või toidu eripära (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3)*

Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” on värske „Bramley” õuna tükkide, suhkruga ja vee ühtlane segu, millesse soovi korral on lisatud „Bramley” õuntest püreed, maisitärklist ja sidrunimahla.

Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” eriti pikantne maitse on tingitud sordi „Bramley” õunte ainulaadsetest maitseomadustest ja igasuguste lisaainete puudumisest. Õunte maitsele on iseloomulik suhkruga ja õunhappe tasakaal. Enamiku muude sortide õunad on madalama happe- ja suurema suhkrusisaldusega – see annab viljadele küll hea söögiõuna magusa maitse, mis aga kaob kuumtöötlemise käigus. „Bramley” õunad on suurema õunhappe- ja väiksema suhkrusisaldusega, millest on tingitud nende tugevam pikantne maitse, mis säilib ka kuumtöötlemisel.

Tänu „Bramley” õunte kvaliteetsele tihkele tekstuurile säilib kuumtöötlemisel viljade suussulav mahlasus. Lauaõunad võivad olla ebameeldiva tainase tekstuuriga, kuivainet on nendes kuni 20 % rohkem kui „Bramley” õuntes.

Ühendkuningriigi uurimisasutuse *Good Housekeeping Institute* tehtud uuringute alusel leidis kinnitust, et kuumtöötlemisel populaarsete retseptide alusel on „Bramley” õunte omadused paremad kui lauaõunte vastavad näitajad. Sordi „Bramley” õunu võrreldi sordi „Granny Smith”, „Braeburn” ja „Golden Delicious” õuntega. Kõiki õunu käideldi võrdselt, kasutades uurimisasutuse *Good Housekeeping Institute* retseptiraamatust võetud retsepte, sealhulgas traditsioonilise õunapiruka oma, ning kontrolliti kuumtöötlemise käigus maitset, tekstuuri ja üldist kvaliteeti. Uurimisest nähtus, et sordi „Bramley” õunad on paremad kui kõik muud traditsioonilises Briti õunapirukas kasutatavad õunasordid.

Järgnevas tabelis on toodud keskmised hinnad (9st võimalikust), mis registreeriti *Good Housekeeping Institute* tarbijate maitset uurivas asjatundjate kogus, mis koosnes kõiki vanuserühmi esindavast 12 täiskasvanud mehest ja naisest, sh toiduvalmistamismeeskonna liikmetest:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Välimus	5,2	5,8	6,9	6,2
Lõhn ja maitse	6,0	5,2	7,0	5,0
Tekstuur	5,5	4,9	6,5	5,5
Üldine kvaliteet	5,2	5,4	6,7	5,0

Toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” ainulaadsete omaduste loetelu.

- Tehtud üksnes tavapärastest koostisosadest: „Bramley” õunad, vesi ja suhkur ning soovi korral püree, mis on valmistatud 100 % „Bramley” õuntest, maisitärklisest ja sidrunimahlast. Lisaainete kasutamine on keelatud.
- „Bramley” õunte kordumatu maitse on tingitud õunhappe ja suhkruga suurest suhtarvust.
- Õunte läbimõõt on 65–115 mm.

3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4)

Miss Mary Anne Brailsford avastas „Bramley” seemiku umbes 1809. aastal (saare ainulaadse parasvöötme kliimaga kohanenud looduses kasvav seemik). Seemik oli istutatud Nottinghamshire'i krahvkonna Southwelli linna ühte aeda.

Poogitud „Bramley” õunapuu vilju näidati esmalt kuningliku aiandusseltsi *Royal Horticultural Society* puuviljakomiteele 6. detsembril 1876. Viljad said suure kiituse osaliseks.

Victoria ajal püüti aretada kulinaarse kasutusega õunasorte, mis sobiks õunapiruka põhiresepti jaoks. 1883. riiklikul õunakongressil kuulutati sordi „Bramley” õun õunapiruka jaoks kõige sobivamaks. Seepärast sai õunapiruka valmistamisest populaarne tava.

1887. aasta oktoobris andis kuninglik õunajuubeli näituste korralduskomitee (*Committee of the Royal Jubilee Exhibition of Apples*) Manchesteris „Bramley” seemikutele esimese klassi sertifikaadi.

Sordi „Bramley” seemiku vili on söögiks aretatud haruldane õun (tavaliselt seda toorelt ei sööda, kuna enamiku inimete jaoks oleks see liiga happeline). Happelisus annab õunale erilise maitse ja omapärase tekstuuri – need on omadused, mis on loonud ja põlistanud õunapiruka traditsiooni.

Britid ei pooldanud õunapiruka puhul ameerikalikku tava õuna kahvliga läbi torgata ega ka Prantsuse stiilis õunaviiludega kaunistatud pirukat. Mõlemal juhul on vaja, et õun säilitaks kuumtöötlemisel oma kuju ja on seetõttu vähem happeline kui tavaline keeduõun. Vastuseta jääb küsimus, kas enne olid eelistused või õunad, aga kõigist keeduõuntest suurima happesusega „Bramley” seemikute viljad läbisid Inglise katsed suurepärase tulemusega. Puuvilja piisav happesus ja sellest tulenev iseloomulik terav puuviljane maitse on ka soodustanud õuna jätkuvat kasutamist.

Varajane traditsioon, mille kohaselt „Bramley” õunte tükke piserdatakse sidrunimahlaga (või mõne muu happelise mahlaga), et vältida viilude pruuniks tõmbumist, on püsinud muutumatuna ja on täpselt sama nagu toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” ka tänapäeval kasutatavas retseptis.

Mitmed Ühendkuningriigi juhtivad peakokad on organisatsioonile UK Apples & Pears Ltd. otse esitanud tõendeid selle kohta, et toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” retsept on säilinud muutumatuna alates sellest ajast, kui seda rahvale tutvustati pärast 1883. aasta riiklikku õunakongressi:

„Ma olen toiduvaldkonnas töötanud viimased viiskümmend aastat ja minu meelest ei ole traditsioonilise Inglise õunapiruka paremat täidist kui „Bramley” õunad ja suhkur, vahest ka sidrunist pigistatud mahl ja veidi maisitärklis.” – Prue Leith, OBE

„„Bramley” õun tähistas 2009. aastal oma kaheksa aasta juubelit. Seda õuna on kasutatud õunapiruka täidisenä alates sellest ajast, kui nimetatud sorti hakati 19. sajandi keskel kaubanduslikul eesmärgil kasvatama. Kogu selle aja jooksul on „Bramley” õuntest õunapiruka täidise retsept püsinud muutumatuna – see koosneb „Bramley” õuntest, suhkrust, tärklisest (maisitärklis) ning sellistest konservantidest nagu sidrunimahl ja vesi.” – Phil Vickery

„Minule teadaolevalt ei ole toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” retsept muutunud; „Bramley” õunad, suhkur, maisitärklis ning sellised konservandid nagu sidrunimahl ja vesi. „Bramley” õuna peetakse õigusega parimaks keeduõunaks. Briti pärismaalisel õunasordil on sellised ainulaadsed omadused nagu suurem happesus ja väiksem suhkrukogus, mistõttu säilitavad viljad isegi kuumtöötlemisel õunale iseloomuliku tugeva lõhna ja suurepärase tekstuuri.” – Antony Worrall Thompson, MOBG

Mõned õunapirukatäidised, sh muud „Bramley” õuntest pirukad võivad sisaldada eri õunasorte ja need ei kuulu üksnes „Bramley” õuntest valmistatava, meie käsitletava toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” määratluse alla. Samuti ei oleks tehissäilitusainete kasutamine kooskõlas toodet „Traditional Bramley Apple Pie Filling” käsitleva määratlusega.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4)

Järgnevalt esitatud miinimumnõuetes viidatakse konkreetselt toote „Traditional Bramley Apple Pie Filling” kaubanduslikule tootmisele:

Toortoote kirjeldus

Sordi „Bramley” seemiku õun. Muud õunasordid ei ole lubatud.

Vilja kvaliteet

Kuni töötlejale tarnimiseni peab vili olema terve, puhas, ühes tükis ja küps. Õunte kestal ei tohi olla tõsiseid kahjustusi ning > 0,5 mm sügavusega lõhesid ja muljutisi.

Sordi „Bramley” õuntele iseloomulik roheline värvus hõlmab kogu õuna kesta ja varieerub väga tumedast rohelisest heledama varjundiga roheliseni; värvus ei ole kollane/roheline, kollane.

Hälbed

Konkreetsed hälbed, mida tuleb vähendada: tugevad muljutised (> 0,5 mm sügavusega); ebatavaliselt suuremõõtmeline vili; südamikumädanik; kaltsiumipuudusest tekkinud plekid; tugevasti moondunud vili; jahutustemperatuuri katkestus; kesta liigkahjustus; korkjas südamik; riknenud õunad. Ühelgi õunakestal ei tohi olla viljapuu-kilptäid (*Lepidosaphes ulmi*).

Vilja suurus

Vilja läbimõõt on 65–115 mm.

Tekstuur

Tekstuur peaks olema hea, tihke, krõmpsuv.

Töötlemine

Vilja pehmuse tõttu peavad töötlemistingimused olema kohandatud, et vähendada mehaanilist mõju valmistamisel ja töötlemisel.

„Bramley” õuna kuju on ebakorrapärane ja seepärast tuleb kasutada asjakohaseid erimõõtmis-, koorimis- ja käitlemisvahendeid, et tagada toote vastavus tehnilistele nõuetele.

Kui õunad on kooritud ja südamikud eemaldatud, tuleb viljad kontrollida ja käsitsi korrastada.

Õunu võib kasta antioksidandi sisse, seejärel vilju raputatakse ja kurnatakse üleliigse vedeliku eemaldamiseks.

Enne kasutamist tuleb õunad ladustada jahedates tingimustes < 5 °C juures.

Tootmine

Lisaks eespool nimetatud koostisosadele peaks toode „Traditional Bramley Apple Pie Filling” sisaldama veel üksnes vett ja suhkrut, soovi korral „Bramley” õuntest püreed ja maisitärklist. Lubatud on retsepti, aga mitte koostisosade muudatused.

Segamis- ja pumpamisprotsessi käigus peab tekkima viljale iseloomulike omadustega ühtlane segu.

Pirukatäidise igas partiis kontrollitakse pH-d, lahustuvaid kuivaineid, viskoossust, värvust ja maitset, et teha kindlaks, kas täidis vastab spetsifikaadis täpsustatud näitajatele. Olenevalt lõpptarbijate tingimustest võivad koostisosade hulgad olla erinevad eri tootjate puhul. Tooted peavad olema märgistatud, et tagada täielik jälgitavus. Ladustamisel/turustamisel tuleb toodet hoida jahutatuna.

4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused

4.1. Nimi ja aadress

Nimi: The National Britannia Group

Aadress: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
ÜHENDKUNINGRIIK

Tel. +44 2920852852

Faks +44 2920867738

E-post: client_support@natbrit.com

Nimi: LawLabs Limited

Aadress: Law Labs House
121 Shady Lane
Great Barr
Birmingham B44 9ET
ÜHENDKUNINGRIIK

Tel. +44 1212514000

Faks +44 1212514040

E-post: market.lawlabs@bodycote.com

Mõlemad kontrolliasutused on akrediteeritud vastavalt EN 45011 standarditele. Auditeerimine vastavalt BRC ülemaailmsetele standarditele (praegune versioon 4. jaanuar 2005).

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

Riigiasutus Üksikisik

4.2. *Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded*

Kontrolliasutus vastutab spetsifikaadi kontrollimise eest tervikuna.
