

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján**

(2015/C 80/12)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

**A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE****a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről <sup>(2)</sup>****„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING”****EK-szám: UK-TSG-007-0057-2008.11.5.****1. A kérelmező csoportosulás neve és címe**

Név: UK Apples &amp; Pears Ltd

Cím: 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

Az UK Apples & Pears Ltd egy 1987-ben létrehozott termesztői szervezet. Jelenleg az Egyesült Királyságban működő árualma- és árukörte-termesztők 73 %-át teszi ki, és aktívan részt vesz az EU által finanszírozott azon programokban, amelyek a friss és feldolgozott alma nagyobb mértékű felhasználását kívánják ösztönözni a friss áruk piacán, valamint a feldolgozóipar, a vendéglátóipar és az élelmiszerellátás területén.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Egyesült Királyság

**3. Termékleírás**

- 3.1. *Bejegyzendő elnevezés(ek) (a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló, 2007. október 18-i 1216/2007/EK rendelet <sup>(3)</sup> 2. cikke)*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling”

**3.2. Az elnevezés** önmagában különleges a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 1. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

<sup>(3)</sup> HL L 275., 2007.10.19., 3. o.

Az elnevezés a termék hagyományos összetételére utal: kizárólag Bramley alma vízzel és cukorral, esetleg egy kis citromlé és sűrítőanyagként kukoricaliszt hozzáadásával.

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” (töltelék a hagyományos Bramley almás pitéhez) jellegzetes pikáns íze az alacsony szárazanyagtartalom, a magas almasavszint és az alacsony cukorszint egyedi ötvözetét mutató Bramley főzőalma-fajtának, továbbá az adalékanyagok teljes hiányának köszönhető.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával  
 Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” Bramley almadarabok, cukor és víz homogén keverékéből áll. A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” készítése olyan 65 mm és 115 mm közötti méretű, érett egész almából történhet, amelyek héján semmilyen súlyos hiba, vágás és ütődés nincs. A Bramley almákat legalább 15 mm nagyságú darabokra kell felválni, de az almadarabok alakja különböző is lehet. A hozzávalók ezen keverékének jól elkülönülő, megfelelően kemény textúrájú gyümölcsdarabokat kell tartalmaznia. Az almadarabok a Bramley's Seedling fajtára jellemzően változatos színűek és a zöld szín különféle árnyalatait mutatják.

Bramley almapürét és kukoricalisztet is hozzá lehet adni, de ebben az esetben 97 %-ban Bramley almát kell tartalmaznia, a maradék pedig a főzés folyamán hozzáadott folyadék. A püré elkészítéséhez a Bramley alma héját, magházát és húsát hővel és gőzzel kell kezelni. A rostos anyagokat ezután szűrővel távolítják el a püréből, amelynek a Bramley almára jellemző sűrű, sima, zöld-világosbarna folyadéknak kell lennie.

Citromlé hozzáadása is lehetséges.

A végterméknek a Bramley fajtára jellemző pikáns íze van. A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” sokféle edényben kerül értékesítésre nagykereskedések, élelmiszerellátók, pékségek, élelmiszergyártók és kiskereskedők részére.

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” hozzávalói a következők:

Bramley almadarabok – méret: minimum 15 mm

Cukor

Víz

Bramley almapüré – tetszőleges

Kukoricaliszt – tetszőleges

Citromlé – tetszőleges

A felhasznált hozzávalók mennyisége gyártónként változik, az alábbi technikai jellemzőket azonban be kell tartani:

Bramley almadarabok – minimum 40 %

Cukor – maximum 20 %

Víztartalom – vízakaktivitás maximum 0,97 aw

pH – 4 alatt

Szilárd anyagok – minimum 2° Bx

Viszkozitás – maximum folyás: 8, Ford-pohár esetében.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” alapanyaga a Bramley alma. Az almák termesztése az alábbi protokoll szerint történik:

A gyártóüzembe szállított minden egyes almaszállítmány esetében teljes körű nyilvántartást kell vezetni a természetéről, a betakarításról és a tárolásról. Az első szemle során ellenőrzésre kerül, hogy a szállítmány alkalmas-e a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” alapanyagának, majd az almát vízben úsztatják, ezután pedig – továbbra is a gyártás előtt – megtörténi a gépi osztályozás és a kézi szemlézés.

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” készítéséhez használt almák mérete legalább 65 mm és legfeljebb 115 mm között változhat. A Bramley egyedi formája miatt az alapanyagok precíz előkészítéséhez különleges méret szerinti osztályozási és kezelési eljárások szükségesek.

Az almák legyenek egészségesek, tiszták, súlyos héjhibáktól mentesek, egészek, érettek, továbbá 0,5 mm-nél mélyebb vágásoktól és ütődésektől, illetve keserűfoltosságtól, rothadástól és varasodástól mentesek. A gyümölcs puha jellege miatt az úsztatást és a gépsorokat úgy kell kialakítani, hogy minimálisak legyenek az alacsony energiájú ütődések az előkészítési és feldolgozási eljárás során.

A Bramley Seedling alma íze pikáns és markáns. Színe a Bramley Seedling almára jellemző; ez a szín a nagyon sötét zöldtől a világosabb zöldig terjed, és a teljes almahéjat befedi. Az alma textúrája legyen ropogósan kemény, általánosságban pedig a ropogós, lédús és kemény kategóriába tartozzon.

Gépi hámozás és magtalanítás: A Bramley alma szabálytalan formája miatt különleges méretosztályozó, hámozó, magtalanító és kezelő berendezésekre, valamint kézi tisztításra van szükség a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” kereskedelmi célú előállítására vonatkozó szigorú termékleírás betartásához.

Előkészítés: A kockára vágott Bramley alma egyedi oxidációs tulajdonságokkal rendelkezik és az alábbi különleges technikákat igényli:

A Bramley almákat fel kell vágni az előírt méretre. Az almadarabok rendszerint szabálytalan méretűek, a 15 mm-es „kockák” és a 70 mm hosszú „csíkok” közötti tartományban sokféle lehetnek, de keresztmetszetük nem lehet kisebb 15 mm-nél. Az almadarabok szabálytalansága része a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” jellemzőinek, amit magának az almának a mérete és alakja, valamint a vágás módja és a vevő vagy fogyasztó preferenciája határoz meg.

Ezután a Bramley almadarabok antioxidáns fürdőbe mártandók az almahús megbarnulásának megelőzése céljából. Az antioxidáns fürdőhöz használt citromlé, citromsav vagy aszkorbinsav kiválasztása tetszőleges, és használatuk a feldolgozás külön szakaszát alkotja. Mivel ez nem hozzávaló és nem adalékanyag, így nincs hatása a végtermék összetételére.

Ezután az alma közvetlenül a töltőtérbe vagy hűtőtárolóba kerül, majd hideg vagy meleg keverék formájában megtörténi felhasználása a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” termékhez.

Ezt követően víz és cukor keverékét adják hozzá az almadarabokhoz és keverik el egyenletesen; ezen a ponton igény esetén kukoricaliszt és/vagy Bramley almapüré és/vagy citromlé hozzáadása is végezhető. Az almapürét 100 %-ban Bramley almákból és tartósítószer használata nélkül kell készíteni.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” friss Bramley almadarabok, cukor és víz homogén keverékéből áll, amelyhez tetszőlegesen Bramley almapüré, kukoricaliszt és citromlé adható.

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” jellegzetes pikáns íze a Bramley alma egyedi ízvilágának és az adalékanyagok fent említett teljes hiányának köszönhető. Az almák ízét a cukor és az almasav közötti egyensúly jellemzi. A legtöbb más almafajtának kisebb a savtartalma és magasabb a cukortartalma; ennek köszönhető az az édes íz, amely fogyasztásukat kedvelté teszi – ez az íz azonban az alma főzése során elveszik. A Bramley almáknak viszont magasabb az almasavtartalma és kisebb a cukortartalma; az így kialakuló erősebb, pikánsabb íz a főzés során is megmarad.

A Bramley almák kemény textúrája alapvető tulajdonság, amely hozzájárul a főtt almára jellemző „szájban olvadó” nedves textúra kialakulásához. A desszertalmák esetében rágós, kellemetlen textúra jöhet létre, mert ezek akár 20 %-kal is több szárazanyagot tartalmaznak, mint a Bramley almák.

A Good Housekeeping Institute (Egyesült Királyság) kutatása megerősíti azt, hogy a népszerű receptek alapján történő főzés során a Bramley almák jobban teljesítenek, mint a desszertalmák. A Bramley tesztelését a Granny Smith, a Braeburn és a Golden Delicious almafajtákkal összehasonlítva végezték el. Minden almát ugyanúgy kezelték a Good Housekeeping receptkönyvből vett receptek – például hagyományos almás pite recept – alapján, és a főtt alma ízét, textúráját és általános minőségét vizsgálták. A kutatási eredmények szerint a hagyományos brit almás piték esetében a Bramley jobban teljesít, mint a desszertalmák.

Az alábbi táblázatban láthatók azok a Good Housekeeping Institute által rögzített átlagos pontszámok, amelyeket (a maximális 9 pontból) a – minden korcsoportot képviselő 12 nőből és férfiből álló, a konyhai csapat tagjait is magában foglaló – fogyasztói bíráló testület adott:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Külső megjelenés	5,2	5,8	6,9	6,2
Íz	6,0	5,2	7,0	5,0
Textúra	5,5	4,9	6,5	5,5
Általános minőség	5,2	5,4	6,7	5,0

A „Traditional Bramley Apple Pie Filling” egyedi jellemzőinek listája:

- Csak a „hagyományos” hozzávalók, vagyis Bramley alma, víz és cukor felhasználásával készül, tetszőlegesen Bramley püré (100 %-ban Bramley almából készült püré), kukoricaliszt és citromlé hozzáadásával. Adalékanyagokat nem tartalmaz.
- Egyedi íze a Bramley almafajta magas almasav/cukor arányának köszönhető.
- Az almák mérete 65 mm-től 115 mm-ig terjed.

### 3.8. A mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)

A Bramley's Seedling almafajtát (a szigetek jellegzetes mérsékelt éghajlati viszonyai mellett természetben növekedő magoncot) 1809 körül fedezte fel Miss Mary Anne Brailsford. A magonc egy southwelli (Nottinghamshire) kertben növekedett.

Az oltott Bramley almafajta gyümölcse először 1876. december 6-án került bemutatásra a Királyi Kertészeti Társaság Gyümölcsbizottsága előtt, ahol a gyümölcs nagy dicséretet kapott.

A viktoriánus korszak során sokat dolgoztak a legfőbb almás pite recept elkészítéséhez használható főzőalmafajták kifejlesztésén. 1883-ban az Országos Alma Kongresszus a Bramley almát választotta az almás pitékhez legjobban illő almafajtának. Így lett a fajtából népszerű hagyomány.

1887 októberében a Manchesterben megrendezett Royal Jubilee Exhibition of Apples bizottsága első osztályú tanúsítványt adományozott a Bramley Seedlings fajtának.

A Bramley's Seedling egyedi főzőalmafajta (nyersen rendszerint nem fogyasztják, mert a legtöbben túl savasnak találják). Sajátos íze és egyedi textúrája van, amely tulajdonságoknak köszönhetően jött létre és tart még ma is az almás pite hagyományában.

A briteknek nem tetszett sem az amerikaiak villás módszere, sem a franciák almadarabokból álló díszítése, mivel mindkettőhöz az kell, hogy az alma a főzés után megtartsa alakját, és ezért kevésbé savas, mint egy megfelelő „főzőalma”. Nem tisztázott ugyan, hogy a preferenciák vagy az almák voltak-e előbb, de az összes „főzőalma” közül a legnagyobb savtartalmú „Bramley's Seedlings” az összes angol teszten kiváló minősítéssel felelt meg. A nagyfokú savasság és az ebből adódó tipikusan markáns, gyümölcsös íz is hozzájárult ahhoz, hogy még ma is használják.

A Bramley almaszeletek barnulását megakadályozó citromleves (vagy más egyéb savas lével történő) kezelés korai hagyománya változatlanul megmaradt és ugyanígy megtalálható a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” kereskedelmi célból ma használt receptjében.

Az Egyesült Királyság jó néhány vezető séfje nyilatkozott közvetlenül az UK Apples & Pears részére arról, hogy az 1883. évi Országos Alma Kongresszus óta tartó népszerűsítés során semmit nem változott a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” receptje:

„Ötven éve dolgozom az élelmiszerek világában, és legjobb tudomásom szerint a hagyományos angol almás pite töltelékét csupán Bramley alma és cukor alkotja, esetleg egy kis citromlé és sűrítőanyagként kukoricaliszt hozzáadásával.” – Prue Leith, OBE

„A Bramley alma 2009-ben volt kétszáz éves, és azóta használják almás piték töltelékéhez, mióta a kereskedelmi célú termesztése megkezdődött a 19. század közepén. Ezalatt a Bramley almás pite töltelékének receptje nem változott, és mindössze Bramley almát, cukrot és keményítőt – pl. kukoricalisztet –, tartósítót – pl. citromlevet – és vizet tartalmaz.” – Phil Vickery

„Legjobb tudomásom szerint a »Traditional Bramley Apple Pie Filling« receptje nem változott: mindössze Bramley almát, cukrot, kukoricalisztet, tartósítót – pl. citromlevet – és vizet tartalmaz. A Bramley fajtát megérdemelten tartják a legjobban főzhető almának. Ez a Nagy-Britanniában őshonos almafajta egyedi tulajdonságainak – például magas savtartalmának és alacsony cukortartalmának – köszönhetően főzés után is megőrzi erős almaízét és főzött állapotban is kiváló textúrájú.” – Antony Worrall Thompson, MOBG

Egyes almáspite-töltelékek – így más Bramley almás piték töltelékei is – több almafajta keverékét tartalmazhatják, és ezek nem felelnek meg a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” általunk meghatározott definíciójának, mert az kizárólag Bramley alma felhasználásával készül. Ehhez hasonlóan a mesterséges tartósítószer használata sem felel meg a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” általunk meghatározott definíciójának.

### 3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK rendelet 4. cikke)

Ezek az alábbiakban láthatók és kifejezetten a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” kereskedelmi célú gyártására vonatkoznak:

A nyers termék leírása

Bramley's Seedling alma. Semmilyen más almafajta nem engedélyezett.

Gyümölcsminőség

A feldolgozóhoz csak egészséges, tiszta, egész és érett gyümölcs szállítható. Az almáknak a súlyos héjhibáktól, valamint a 0,5 mm-nél mélyebb vágásoktól és ütődésektől menteseknek kell lenniük.

A szín zöld és a Bramley fajtára jellemző; ez a szín a nagyon sötét zöldről a világosabb zöldig terjed, és a teljes almahéjat befedi; a szín nem lehet sárga/zöld vagy sárga.

Hibák

A minimális szintre csökkentendő konkrét hibák a következők: súlyos (0,5 mm-nél mélyebb) ütődés; óriásgyümölcs; magházrothadás; keserűfoltosság; nagyon hibás alakú gyümölcs; hideg okozta húsbarnulás; túlzott héjsérülés; parafaszzerű magház; rothadt almák. A héjon nem fordulhat elő közönséges kagylós pajzstetű.

Gyümölcsméret

Csak 65 mm és 115 mm közötti gyümölcsméret elfogadható.

#### Textúra

A textúra legyen jó, kemény és ropogós.

#### Feldolgozás

A gyümölcs puha jellege miatt a feldolgozási körülményeket úgy kell kialakítani, hogy minimálisak legyenek a mechanikai behatások az előkészítés és feldolgozás során.

A Bramley alma szabálytalan formája miatt különleges méretosztályozó, hámozó, magtalanító és kezelő berendezésekre van szükség a termékleírás betartásához.

A hámozás és magtalanítás után az almákat meg kell vizsgálni és kézzel előkészíteni.

Az alma bemezíthető antioxidáns fürdőbe, amelyet azután leráznak és a főleg eltávolítása érdekében lecsepegtetnek.

Használat előtt az almát 5 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni.

#### Előállítás

A fenti hozzávalókon kívül a „Traditional Bramley Apple Pie Filling” csak vizet és cukrot tartalmazhat, amelyhez tetszőlegesen Bramley almapüré és kukoricaliszt adható. Eltérések a recept esetében engedélyezettek, de a hozzávalók esetében nem.

A keverési és pumpálási szakasz eredményeképpen jó gyümölcsállagú homogén keveréket kell előállítani.

A termékleírasi paramétereknek való megfelelés ellenőrzése végett a pítetölték valamennyi gyártási tétele esetében ellenőrizendő a pH, az összes oldható szárazanyag, a viszkozitás, a szín és az íz. A végfelhasználó elvárásaitól függően az értékek gyártónként változhatnak. A termékeket hűtve kell tárolni/forgalmazni és a teljes nyomonkövethetőség érdekében fel kell címkézni.

#### 4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek

##### 4.1. Név és cím

Név: The National Britannia Group

Cím: Caerphilly Business Park  
Caerphilly CF83 3GG  
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920852852

Fax +44 2920867738

E-mail: client\_support@natbrit.com

Név: LawLabs Limited

Cím: 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

Mindkét fenti ellenőrző szerv EN45011 akkreditációval rendelkezik. BRC globális élelmiszer-biztonsági szabványok szerinti ellenőrzés (friss 4. szám, 2005. január)

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

állami

magán

4.2. *A hatóság vagy szerv konkrét feladatai*

Az ellenőrző szerv a termékleírás teljességének igazolásáért felelős.

---