

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą**

(2015/C 80/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

GTG REGISTRAVIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006****dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių <sup>(2)</sup>****„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING“****EB Nr. UK-TSG-007-0057-5.11.2008****1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

Pavadinimas *UK Apples & Pears Ltd*

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

Tel. +44 1732529781

Faks. +44 1732529781

E.paštas info@englishapplesandpears.co.uk

*UK Apples & Pears Ltd* yra 1987 m. įsteigta augintojų organizacija. Šiuo metu ji atstovauja 73 % Jungtinės Karalystės obuolių ir kriaušių komercinių augintojų ir aktyviai dalyvauja ES finansuojamose programose, kuriomis šviežių vaisių rinkoje ir gamybos, viešojo maitinimo ir maisto pramonės sektoriuose skatinama vartoti daugiau šviežių ir perdirbtų obuolių.

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

**3. Produkto specifikacija**

- 3.1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai) (2007 m. spalio 18 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007, nustatančio išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių įgyvendinimo taisykles <sup>(3)</sup>, 2 straipsnis)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“

**3.2. Pavadinimas**

- pats yra specifinis
- nurodo specifines žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybes

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 1. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

<sup>(3)</sup> OL L 275, 2007 10 19, p. 3.

Pavadinimas išreiškia produkto tradicinę sudėtį: tik „Bramley“ veislės obuoliai, vanduo ir cukrus, taip pat gali būti šiek tiek citrinų sulčių ir kukurūzų miltų tirštiklio.

Tik kulinariniais tikslais naudojami „Bramley“ veislės obuoliai, kuriems būdingas ypatingas nedidelio sausosios medžiagos kiekio, didelio obuolių rūgšties kiekio ir mažo cukraus kiekio derinys ir kuriuose akivaizdžiai nėra priedų, „Traditional Bramley Apple Pie filling“ suteikia būdingą aitrų skonį.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

- Registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę  
 Registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1. punkte, apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)

„Traditional Bramley Apple Pie filling“ yra vienalytis „Bramley“ veislės obuolių gabaliukų, cukraus ir vandens mišinys. „Traditional Bramley Apple Pie filling“ naudojami obuoliai turi būti 65–115 mm dydžio, nepjaustyti, prinokę, o ant jų žievės neturi būti didelių dėmių, įpjovų ar sudaužimo žymių. „Bramley“ veislės obuoliai turi būti supjaustyti iki reikalaujamo mažiausiai 15 mm dydžio, o obuolių gabaliukai gali būti skirtingų formų. Sudedamųjų dalių mišinys turi būti su aiškiais tvirtos tekstūros vaisių gabaliukais. Obuolių gabaliukų spalva yra skirtinga: jie gali būti įvairių „Bramley’s Seedling“ veislės obuoliams būdingos žalios spalvos atspalvių.

„Bramley“ veislės obuolių tyrės ir kukurūzų miltų naudojimas nėra privalomas, o jei jie yra naudojami, „Bramley“ veislės obuoliai turėtų sudaryti ne mažiau kaip 97 %, o likusią dalį – verdant susidariusi drėgmė. Obuolių tyrė gaminama iš „Bramley“ veislės obuolių žievės, šerdies ir minkštimo, juos veikiant karščiu ir garais. Tyrė yra perkošiama pašalinant bet kokius pluoštinius likučius, o gautas skystis turėtų būti tirštas, vienalytis, žalios arba rusvos „Bramley“ veislės obuolių tyrei būdingos spalvos.

Gali būti dedama citrinų sulčių.

Galutinis produktas yra „Bramley“ veislės obuoliams būdingo aitraus skonio. „Traditional Bramley Apple Pie filling“ yra platinamas įvairioje taroje didmenininkams, maisto paslaugų teikėjams, kepykloms, maisto gamintojams ir mažmenininkams.

„Traditional Bramley Apple Pie filling“ sudedamosios dalys yra šios:

„Bramley“ veislės obuoliai – ne mažesni kaip 15 mm;

cukrus;

vanduo;

„Bramley“ veislės obuolių tyrė (neprivaloma);

kukurūzų miltai (neprivaloma);

citrinų sultys (neprivaloma).

Naudojamų sudedamųjų dalių kiekiai priklauso nuo gamintojo, tačiau turi būti laikomasi šių techninių ypatumų:

„Bramley“ veislės obuoliai turi sudaryti ne mažiau kaip 40 %;

cukrus turi sudaryti ne daugiau kaip 20 %;

vandens aktyvumas neturi viršyti 0,97 aw;

pH turi būti mažesnis kaip 4;

kietosios medžiagos turi sudaryti ne mažiau kaip 2<sup>o</sup> Bx;

klampumo srautas turi būti ne didesnis nei 8, naudojant Fordo puodelinį viskozimetrą.

3.6. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1. punkte, gamybos būdo apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis)*

„Bramley“ veislės obuoliai yra naudojami kaip žaliava gaminant „Traditional Bramley Apple Pie filling“. Obuoliai auginami laikantis toliau nurodytų reikalavimų.

Kaupiami išsamūs duomenys apie kiekvienoje į gamybos įmonę pristatytoje siuntoje esančių vaisių auginimą, nuėmimą ir sandėliavimą. Po pirminės apžiūros, kuria siekiama įsitikinti, kad siuntoje esantys obuoliai yra tinkami įdarui „Traditional Bramley Apple Pie filling“ gaminti, tie obuoliai panardinami į vandenį, po to rūšiuojami tam skirta mašina ir patikrinami fizinės patikros linijoje. Tuomet jie tampa tinkami naudoti įdarų gamyboje.

„Traditional Bramley Apple Pie filling“ gaminti naudojamų obuolių dydis gali būti nuo 65 mm iki 115 mm. Norint tiksliai paruošti žaliavas, dėl ypatingos „Bramley“ veislės obuolių formos turi būti taikomos specialios rūšiavimo pagal dydį ir apdorojimo procedūros.

Obuoliai turi būti sveiki, švarūs, be didelių dėmių, nepjaustyti ir prinokę, be įpjovų ar didesnių nei > 0,5 mm sudaužimo žymių, gilių įdubimų, puvinio ir nesudarkyti rauplių. Vaisiai yra gana minkšti, todėl panardinimo į vandenį ir fizinės patikros linijos turi būti pritaikytos taip, kad paruošimo ir perdirbimo procedūroms reikalingos nedidelės energijos poveikis būtų minimalus.

„Bramley's Seedling“ veislės obuolių skonis yra aitrus ir rūgštus. Spalva – būdinga „Bramley's Seedling“ veislės obuoliams: visa obuolio žievė gali varijuoti nuo labai tamsiai žalios spalvos iki šviesesnio žalio atspalvio. Obuolio tekstūra turi būti tvirta ir traški – tokia, kokia paprastai būdinga traškių, sultingų ir tvirtų obuolių kategorijos vaisiams.

Žievės lupimas ir šerdies išėmimas mašinomis. „Bramley“ veislės obuoliai nėra vienodos formos, todėl, siekiant laikytis griežtos „Traditional Bramley Apple Pie filling“ komercinės gamybos specifikacijos, reikalinga speciali rūšiavimo pagal dydį, žievės lupimo, šerdies išėmimo ir vaisių apdorojimo įranga.

Paruošimas. Kvadrateliais supjaustytas „Bramley“ veislės obuolys pasižymi ypatingomis oksidavimosi savybėmis ir turi būti apdorojamas taikant specialias toliau nurodytas technologijas.

„Bramley“ veislės obuoliai yra pjaustomi reikiamo dydžio gabaliukais. Paprastai gabaliukai yra skirtingo dydžio: nuo 15 mm kvadratiško iki 70 mm juostelių. Gabaliukų skerspjūvis turėtų būti ne mažesnis nei 15 mm. „Traditional Bramley Apple Pie filling“ būdingi skirtingo dydžio gabaliukai (taip yra dėl skirtingo obuolių dydžio ir formos, taikomo pjaustymo metodo ir kliento arba vartotojo pageidavimų).

Tuomet šie „Bramley“ veislės obuolių gabaliukai gali būti įmerkiama į nuo oksidavimosi apsaugantį tirpalą, kad neparuoduotų obuolio minkštumas. Citrinų sulčių, citrinų rūgšties arba askorbo rūgšties – nuo oksidavimosi apsaugančio tirpalo – naudojimas yra neprivalomas ir specialus perdirbimo etapas. Šis tirpalas nėra nei sudedamoji dalis, nei priedas, todėl galutinio produkto sudėčiai neturi jokio poveikio.

Vėliau obuoliai yra gabenami tiesiai į obuolių pyrago įdaro gamybos cechą arba į atšaldymo saugyklą ir iš jų gaminamas karštas arba šaltas „Traditional Bramley Apple Pie filling“ mišinys.

Ant obuolių gabaliukų pilamas vandens ir cukraus mišinys, kol jis visas tolygiai pasiskirsto, ir tada, jei pageidaujama, gali būti dedama kukurūzų miltų ir (arba) „Bramley“ veislės obuolių tyrės, ir (arba) citrinų sulčių. Obuolių tyrė turi būti be konservantų ir pagaminta tik iš „Bramley“ veislės obuolių.

3.7. *Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis)*

„Traditional Bramley Apple Pie filling“ yra vienalytis „Bramley“ veislės obuolių gabaliukų, cukraus ir vandens mišinys, į kurį gali būti pridėta „Bramley“ veislės obuolių tyrės, kukurūzų miltų ir citrinų sulčių.

„Bramley“ veislės obuolių ypatingos skonio savybės ir tai, kad juose akivaizdžiai nėra priedų, nulemia savitą aitrų „Traditional Bramley Apple Pie filling“ skonį. Obuolių skoniui būdinga savita cukraus ir obuolių rūgštis pusiausvyra. Dauguma kitų veislių obuolių turi mažesnę rūgštį ir didesnę cukraus kiekį, todėl jie yra saldūs ir skanūs valgyti, tačiau juos išvirus šis skonis dingsta. O „Bramley“ veislės obuoliai turi daugiau obuolių rūgštį ir mažiau cukraus, todėl ir išvirti jie yra stipresnio ir aitresnio skonio.

Tvirta „Bramley“ veislės obuolių tekstūra yra svarbus jų kokybės aspektas: dėl tokios tekstūros virti obuoliai tampa drėgni ir tirpsta burnoje. Desertiniai obuoliai gali būti sunkiai kramtomos ir malonumo neteikiančios tekstūros, nes juose yra beveik 20 % daugiau sausosios medžiagos nei „Bramley“ veislės obuoliuose.

Jungtinės Karalystės institutas *Good Housekeeping Institute* atliko tyrimą, kuriuo patvirtinama, kad virti „Bramley“ veislės obuoliai yra tinkamesni populiariems patiekalams gaminti nei desertiniai obuoliai. „Bramley“ veislės obuoliai buvo lyginami su „Granny Smith“, „Braeburn“ ir „Golden Delicious“ veislių obuoliais. Visi obuoliai buvo vienu metu naudojami pagal *Good Housekeeping* receptų knygos receptus, įskaitant tradicinio obuolių pyrago receptą, taip pat buvo tikrinamas išvirtų obuolių skonis, tekstūra ir bendra kokybė. Tyrimas parodė, kad „Bramley“ veislės obuoliai yra tinkamesni tradiciniams angliškiems obuolių pyragams gaminti nei desertiniai obuoliai.

Toliau lentelėje nurodyti *Good Housekeeping Institute* Vartotojų skonio tyrimo grupės, kurią sudarė 12 visų amžiaus grupių vyriškos ir moteriškos lyties suaugusių asmenų, įskaitant vyrų grupės narius, užregistruoti vidutiniai obuolių vertinimo balai (iš 9):

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Išvaizda	5,2	5,8	6,9	6,2
Skonis	6,0	5,2	7,0	5,0
Tekstūra	5,5	4,9	6,5	5,5
Bendra kokybė	5,2	5,4	6,7	5,0

„Traditional Bramley Apple Pie filling“ ypatybės yra šios:

- jis pagamintas naudojant tik „Bramley“ veislės obuolių „tradicines“ sudedamąsias dalis, vandenį ir cukrų; jame taip pat gali būti „Bramley“ veislės obuolių tyrės, pagamintos tik iš „Bramley“ veislės obuolių, kukurūzų miltų ir citrinų sulčių. Nededama jokių priedų,
- ypatingą skonį lemia didelis „Bramley“ veislės obuolių rūgštis kiekis, palyginti su cukraus kiekiu,
- obuoliai yra 65–115 mm dydžio.

### 3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis)

„Bramley“ veislės obels sodinuką maždaug 1809 m. rado Mary Anne Brailsford. Šis sodinukas išaugo natūraliai, dėl ypatingų švelnaus salos klimato sąlygų. Jis buvo pasodintas į Notingamšyro grafystėje, Sautvelio mieste esantį sodą.

Skiepytos „Bramley“ veislės obels vaisiai pirmą kartą buvo pristatyti *Royal Horticultural Society* (Karališkosios sodininkystės draugijos) Vaisių komitetui 1876 m. gruodžio 6 d. Jie buvo labai gerai įvertinti.

Karalienės Viktorijos valdymo laikotarpiu buvo siekiama sukurti tik kulinarijoms tikslams skirtas obuolių veisles, kurios tiktų populiariausiam obuolių pyragui gaminti. 1883 m. įvykusiame *National Apple Congress* (Nacionaliniame obuolių specialistų suvažiavime) „Bramley“ veislės obuoliai buvo pripažinti tinkamiausiais obuolių pyragams gaminti. Todėl plačiai paplito šios veislės obelių auginimo tradicija.

1887 m. spalio mėn. Mančesteryje karališkojo jubiliejaus proga organizuotoje obuolių parodoje „Bramley's Seedling“ veislės obuoliams buvo suteiktas pirmos klasės sertifikatas.

„Bramley“ veislės obuoliai yra ypatingi, tik kulinarijoms tikslais naudojami obuoliai (paprastai jie nevalgomi žali, nes daugeliui žmonių jie yra per rūgštūs). Jie pasižymi išskirtiniu skoniu ir savita tekstūra, o šios jų savybės padėjo sukurti ir ilgam išaugoti obuolių pyrago gamybos tradiciją.

Britams nepatiko nei amerikietiška išmonė smaigyti obuolių šakute, nei prancūziškas stilius – puošti pyrago paviršių obuolių griežinėliais, nes abiem atvejais reikia, kad išvirtas obuolys neprarastų savo formos, o toks obuolys yra mažiau rūgštus nei gerai išverdantis obuolys. Klausimas, kas atsirado pirmiau: pomėgis ar obuoliai, lieka neatsakytas, bet didžiausiu nei kiti verdami obuoliai rūgštingumu pasižymintys „Bramley“ veislės obuoliai puikiai atitiko anglišką skonį. Didelis obuolio rūgštingumas ir jo nulemtas būdingas rūgštus vaisių skonis taip pat skatino nuolatinį šių obuolių vartojimą.

Sena tradicija – supjaustytus „Bramley“ veislės obuolius apipilti citrinų sultimis (arba kitomis rūgščiomis sultimis), siekiant apsaugoti juos nuo parudavimo, – išliko nepakitusi ir šiandien. Jos laikantis „Traditional Bramley Apple Pie filling“ šiandien gaminamas ir pagal komercinį receptą.

Keletas geriausių Jungtinės Karalystės virėjų pasidalijo savo nuomone tiesiogiai su *UK Apples & Pears Ltd*, teigdami, kad „Traditional Bramley Apple Pie filling“ receptas išliko nepakitęs nuo tada, kai išpopuliarėjo po Nacionalinio obuolių augintojų suvažiavimo 1883 m.

„Maisto sektoriuje dirbu jau penkiasdešimt metų ir, kiek žinau, tradiciniam angliško obuolių pyrago įdarui naudojami tik „Bramley“ veislės obuoliai ir cukrus, taip pat gali būti pridedama šiek tiek citrinų sulčių ir kukurūzų miltų tirštiklio“, – pasakojo Britų imperijos medaliu apdovanota Prue Leith.

„2009 m. „Bramley“ veislės obuoliui „sukako“ du šimtai metų, o obuolių pyrago įdarui jis naudojamas nuo komercinio auginimo pradžios – XIX a. vidurio. Per visą tą laiką „Bramley“ obuolių pyrago įdaro receptas išliko nepakitęs: jį sudaro tik „Bramley“ veislės obuoliai, cukrus, krakmolai (pavyzdžiui, kukurūzų miltai), o kaip konservantas naudojamos citrinų sultys ir vanduo“, – antrino Philas Vickery.

„Mano žiniomis, „Traditional Bramley Apple Pie filling“ receptas išliko nepakitęs. Šiam įdarui naudojami „Bramley“ veislės obuoliai, kukurūzų miltai ir, kaip konservantas, citrinų sultys ir vanduo. „Bramley“ veislės obuoliai pagrįstai laikomi tinkamiausiais virti obuoliais. Ypatingos šių Britanijos kilmės obuolių savybės – didesnis rūgštingumas ir mažesnis cukraus kiekis – nulemia tai, kad ir išvirti jie nepraranda stipraus obuolių skonio ir išlaiko nuostabią tekstūrą“, – pritarė prizui *Meilleur Ouvrier de Grande Bretagne* (MOGB) apdovanotas Antony Worrallas Thompsonas.

Kai kurie obuolių pyragų įdarai, įskaitant „Bramley“ veislės obuolių pyragų įdarus, gali būti gaminami iš įvairių veislių obuolių mišinio – tokie įdarai neatitinka „Traditional Apple Pie Filling“ apibrėžties, nes šis įdaras turi būti pagamintas tik iš „Bramley“ veislės obuolių. „Traditional Apple Pie Filling“ apibrėžtis negali būti taikoma ir tais atvejais, jei į pyrago įdarą įdėta dirbtinių konservantų.

### 3.9. Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtinausi reikalavimai ir procedūros (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis)

Šie reikalavimai nurodyti toliau ir yra konkrečiai susiję su komercine „Traditional Apple Pie Filling“ gamyba.

#### Žaliavos apibūdinimas

„Bramley's Seedling“ veislės obuoliai. Jokių kitų veislių obuoliai nėra leistini.

#### Vaisių kokybė

Perdirbėjui pristatyti vaisiai turi būti sveiki, švarūs, nepjaustyti ir prinokę. Obuolių žievė turi būti be didelių dėmių, įpjovų ar didesnių nei 0,5 mm sudaužimo žymių.

Obuoliai turi būti žalios, „Bramley“ veislės obuoliams būdingos spalvos (jos atspalvis gali būti nuo labai tamsiai žalio iki šviesesnio žalio), dengiančios visą obuolio žievelę. Obuoliai negali būti geltonai žalios arba tik geltonos spalvos.

#### Trūkumai

Konkretūs trūkumai, kurie turi būti kiek įmanoma sumažinti, yra šie: didelės sudaužymo žymės (> 0,5 mm gylio), vaisiaus grublėtumas, šerdies puvinys, didelis įdubimas, smarki deformacija, dėl žemos temperatūros atsiradę pažeidimai, stipriai pažeista žievė, iškorijusi šerdis, puvinys. Ant didžiosios dalies žievės neturi būti kablelinių skydamarių (lot. *Lepidosaphes ulmi*).

#### Vaisiaus dydis

Vaisius turi būti nuo 65 mm iki 115 mm.

### Tekstūra

Tekstūra turi būti gera, tvirta ir traški.

### Perdirbimas

Vaisius yra gana minkštas, todėl perdirbimo sąlygos turi būti tokios, kad ruošiant ir perdirbant obuolius mechaninis poveikis būtų minimalus.

„Bramley“ veislės obuoliai nėra vienodos formos, todėl, siekiant laikytis specifikacijos, turi būti taikoma speciali rūšiavimo pagal dydį, žievės lupimo, šerdies išėmimo ir obuolių apdorojimo įranga.

Nulupus žievę ir išėmus šerdis, obuoliai turi būti tikrinami ir apipjaustomi rankomis.

Obuoliai gali būti panardinami į nuo oksidavimosi apsaugantį tirpalą, kuris vėliau nupurtomas, o jo perteklius – nusausinamas.

Iki naudojimo obuoliai turi būti sandėliuojami vėsioje < 5 °C temperatūroje.

### Gamyba

Be pirmiau nurodytų sudedamųjų dalių, į „Traditional Apple Pie Filling“ turi būti dedama tik vandens ir cukraus, taip pat gali būti dedama „Bramley“ veislės obuolių tyrės ir kukurūzų miltų. Receptas gali kisti, tačiau jo sudedamosios dalys turi išlikti tos pačios.

Įdaro maišymo ir papildomų dalių įmaišymo proceso rezultatas turi būti vienalytė masė su aiškiai matomomis vaisių dalimis.

Siekiant įsitikinti, ar laikomasi specifikacijos, tikrinami šie kiekvienos obuolių pyrago įdaro partijos rodikliai: pH, bendras tirpių kietųjų medžiagų kiekis, klampumas, spalva ir skonis. Atskirų gamintojų pagaminto įdaro rodikliai gali būti skirtingi, priklausomai nuo galutinio kliento nustatytos specifikacijos. Produktai turi būti paženklinėti, kad būtų galima užtikrinti jų atsekamumą, ir laikomi vėsiam sandėlyje arba paskirstymo patalpoje.

## 4. Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų

### 4.1. Pavadinimas ir adresas

Pavadinimas *The National Britannia Group*

Adresas  
Caerphilly Business Park  
Caerphilly CF83 3GG  
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920852852

Faks. +44 2920867738

E.pašto adresas [client\\_support@natbrit.com](mailto:client_support@natbrit.com)

Pavadinimas *Lawlabs Limited*

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

Tel. +44 1212514000

Faks. +44 1212514040

E.pašto adresas [market.lawlabs@bodycote.com](mailto:market.lawlabs@bodycote.com)

Abi šios tikrinimo įstaigos yra akredituotos pagal standartą EN45011. Audito patikra atitinka *BRC Global Standards* programos *Food* reikalavimus (dabartinis 4-asis leidimas, 2005 m. sausio mėn.)

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

Viešoji įstaiga       Privati įstaiga

4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys*

Tikrinimo įstaiga yra atsakinga už visos specifikacijos patikrinimą.

---