

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2015/C 80/12)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO**relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾****«TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING»****N.º CE: UK-TSG-007-0057-5.11.2008****1. Nome e endereço do agrupamento**

Nome: UK Apples & Pears Ltd

Endereço: 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

UK Apples & Pears Ltd designa um agrupamento de produtores constituído em 1987. Atualmente representa 73 % dos produtores de pera e maçã do RU. Participou em programas financiados pela UE para incentivo do consumo de maçã fresca e transformada nos setores do mercado de produtos frescos, transformação, fornecimento de refeições e alimentar.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Reino Unido

3. Caderno de especificações

- 3.1. *Denominação a registar [Artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão, de 18 de Outubro de 2007, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽³⁾]*

«Traditional Bramley Apple Pie Filling»

3.2. A denominação é específica por si mesma exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 1. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

⁽³⁾ JO L 275 de 19.10.2007, p. 3.

A denominação exprime a composição tradicional do produto: exclusivamente maçã *Bramley* com água e açúcar, podendo conter um pouco de sumo de limão e farinha de milho para engrossar.

A variedade de maçã *Bramley*, exclusivamente de cozer, com um teor de matéria seca baixo que lhe confere fusão única, nível elevado de ácido málico e baixo de açúcar, e a ausência assinalada de aditivos conferem ao «Traditional Bramley Apple Pie Filling» (recheio tradicional de tarte com maçã *Bramley*) a sua acidez característica.

3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

- Registo com reserva da denominação
 Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto

Grupo 1.6: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 (artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007)

«Traditional Bramley Apple Pie Filling» designa uma mistura homogénea de maçã *Bramley* cortada em cubos, açúcar e água. A maçã utilizada na preparação do «Traditional Bramley Apple Pie Filling» deve ter calibre compreendido entre 65 mm e 115 mm, apresentar-se inteira e madura, com casca isenta de defeitos, cortes e contusões. A maçã *Bramley* tem de ser cortada em pedaços de 15 mm, no mínimo, de forma variável. Esta mistura deve apresentar pedaços bem definidos de maçã de textura firme. A cor dos pedaços de maçã varia em cambiantes de verde, típicos da variedade de maçã *Bramley's Seedling*.

A adição de puré de maçã *Bramley* e farinha de milho é facultativa e, quando aplicada, o recheio deve conter, no mínimo, 97 % de maçã *Bramley*, correspondendo a restante percentagem a humidade decorrente do processo de cozedura. O puré obtém-se tomando a casca, o centro e a polpa de maçã *Bramley* e submetendo o produto à ação de calor e vapor. Seguidamente, peneira-se o puré para eliminar pedaços de fibra devendo obter-se um líquido espesso esverdeado/castanho-claro típico da maçã *Bramley*.

Pode adicionar-se sumo de limão.

O produto assim obtido apresenta a acidez característica da maçã *Bramley*. O «Traditional Bramley Apple Pie Filling» é distribuído ao comércio por grosso, serviços de fornecimento de refeições, padarias, setor alimentar e retalhistas numa gama variada de recipientes.

Ingredientes do «Traditional Bramley Apple Pie Filling»:

Maçã *Bramley* cortada aos pedaços — 15 mm de tamanho mínimo

Açúcar

Água

Puré de maçã *Bramley* — facultativo

Farinha de milho — facultativo

Sumo de limão — facultativo

As quantidades dos ingredientes utilizados variam consoante o fabricante, embora se exija o respeito das seguintes características técnicas:

Maçã *Bramley* cortada aos pedaços — 40 %, no mínimo

Açúcar — 20 %, no máximo

Teor de água — Atividade: 0,97 aw, no máximo

pH: inferior a 4

Sólidos — 2º Bx, no mínimo

Viscosidade — escoamento 8, no máximo, no copo Ford.

3.6. *Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1 (artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007)*

A maçã *Bramley* constitui a fonte de matéria-prima para o «Traditional Bramley Apple Pie Filling». Protocolo de cultivo da maçã:

Registo exaustivo do cultivo, colheita e armazenamento do fruto relativamente a todas as entregas nas instalações de fabrico. Após inspeção inicial para garantir que o carregamento convém para o «Traditional Bramley Apple Pie Filling», a maçã passa por um processo de flutuação em água, seguido de calibragem mecânica e inspeção manual em linha de produção, antes do processo de transformação.

O calibre da maçã utilizada na preparação do «Traditional Bramley Apple Pie Filling» varia entre 65 mm, no mínimo, e 115 mm, no máximo. Considerando a forma única da maçã *Bramley*, há que utilizar processos especiais adequados de calibragem e manuseamento para assegurar a devida preparação da matéria-prima.

A maçã tem de se apresentar sã, limpa, com casca isenta de defeitos graves, inteira e madura, sem cortes nem contusões com > 0,5 mm de profundidade, isenta de encortiçamento, podridão ou sarna. A natureza macia do fruto exige que as linhas de flutuação e produção sejam adaptadas para reduzir ao mínimo o impacto durante a preparação e transformação.

A maçã *Bramley Seedling* é ácida e intensa. Possui a cor típica da maçã *Bramley Seedling*, variável entre verde muito escuro e verde mais claro uniformemente distribuído por toda a casca. A sua textura deve apresentar-se estaladiça e firme e inserir-se, em geral, nas categorias estaladiça, sumarenta e firme.

Descasque mecânico e extração do centro: A forma da maçã *Bramley* é irregular, exigindo equipamento especial de calibragem, descasque, extração do centro e manuseamento para cumprir as especificações de fabrico comercial do «Traditional Bramley Apple Pie Filling», sendo necessário apará-la à mão.

Preparação: A maçã *Bramley* cortada possui características únicas de oxidação pelo que exige as seguintes técnicas especializadas:

Corte da maçã *Bramley* no tamanho requerido. Os pedaços são habitualmente de tamanho irregular, variável entre «cubos» de 15 mm e «palitos» de 70 mm de comprimento; o diâmetro da secção não deve ser inferior a 15 mm. A irregularidade dos pedaços faz parte do carácter do «Traditional Bramley Apple Pie Filling» e resulta do tamanho e forma da própria maçã, do método de corte e da preferência do cliente ou consumidor.

Os pedaços de maçã *Bramley* podem seguidamente ser imersos numa mistura antioxidante para impedir que a polpa fique castanha. A utilização de sumo de limão, ácido cítrico ou ascórbico como antioxidante é facultativa e constitui uma fase específica da transformação. Não constitui ingrediente nem aditivo, pelo que não tem impacto na composição do produto final.

Seguidamente, a maçã é transferida diretamente para o espaço de laboração do recheio ou para armazenagem no frio, sendo posteriormente transformada no «Traditional Bramley Apple Pie Filling», numa mistura quente ou fria.

A mistura de água e açúcar é adicionada à maçã cortada e bem distribuída; neste ponto, querendo, pode adicionar-se farinha de milho e/ou puré de maçã *Bramley* e/ou sumo de limão. O puré de maçã deve ser obtido com 100 % de maçã *Bramley* e isento de conservantes.

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

O «Traditional Bramley Apple Pie Filling» é uma mistura homogénea de maçã *Bramley* cortada aos pedaços, açúcar e água, e, facultativamente, puré de maçã *Bramley*, farinha de milho e sumo de limão.

O sabor único característico da maçã *Bramley* e a ausência óbvia de aditivos estão na origem do sabor ácido especial do «Traditional Bramley Apple Pie Filling». O sabor da maçã caracteriza-se por um equilíbrio entre açúcar e ácido málico. A maioria das variedades de maçã possui teor inferior de ácido e superior de açúcar, conferindo-lhes sabor doce bom como maçã de mesa — mas que se perde quando a maçã é cozida. Todavia, a maçã *Bramley* contém um teor mais elevado de ácido málico e níveis mais baixos de açúcar, resultando num sabor mais forte e acidulado depois da cozedura.

A textura firme da maçã *Bramley* constitui uma qualidade vital para obtenção da textura húmida que «derrete na boca» da maçã cozinhada. A maçã de cozer pode oferecer uma textura desagradável na mastigação, porque pode conter até mais 20 % de matéria seca do que a maçã *Bramley*.

O *Good Housekeeping Institute* (Instituto da atividade doméstica) do Reino Unido fez investigação que confirmou a superioridade da maçã *Bramley* sobre outras variedades de cozer utilizadas em receitas populares. A maçã *Bramley* foi testada com a *Granny Smith*, *Braeburn* e a *Golden Delicious*. Todas estas maçãs foram tratadas em pé de igualdade, utilizando receitas do livro *Good Housekeeping*, incluindo tarte de maçã tradicional, com incidência no sabor, na textura e na qualidade global quando cozinhadas. A investigação revelou que a maçã *Bramley* tem melhor desempenho do que todas as outras variedades utilizadas nas tartes de maçã tradicionais da Grã-Bretanha.

O quadro *infra* mostra a pontuação média (numa escala até 9) registada pelo *Good Housekeeping Institute* na prova de sabor no consumidor denominada *taste4 panel*, em que participaram 12 adultos, homens e mulheres, de todas as faixas etárias, incluindo membros da equipa de cozinheiros:

	Golden delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Aspeto	5,2	5,8	6,9	6,2
Aroma	6,0	5,2	7,0	5,0
Textura	5,5	4,9	6,5	5,5
Qualidade global	5,2	5,4	6,7	5,0

Lista das características únicas do «Traditional Bramley Apple Pie Filling»:

- Confeccionado exclusivamente com os ingredientes «tradicionais» (ou seja, maçã *Bramley*, água e açúcar, com puré de maçã *Bramley* — confeccionado com 100 % de maçã *Bramley*, farinha de milho e sumo de limão, a gosto. Ausência de aditivos.
- Sabor único resultante da relação ácido málico/açúcar da maçã *Bramley*
- Maçã de calibre 65 mm — 115 mm

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício [artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

A variedade de maçã *Bramley Seedling* foi descoberta por volta de 1809 por Mary Anne Brailsford (uma plântula surgida na natureza decorrente do clima insular temperado único). Foi plantada num jardim de Southwell, no Nottinghamshire.

O fruto da maçã *Bramley* enxertada foi apresentado pela primeira vez à comissão da *Royal Horticultural Society* em 6 de dezembro de 1876, tendo sido altamente louvado.

Na época vitoriana registou-se uma tentativa de desenvolvimento de variedades de maçã de cozer destinadas à receita perfeita de tarte de maçã. No Congresso Nacional da Maçã, de 1883, a *Bramley* foi considerada a melhor variedade para a tarte de maçã. Desde então, tornou-se uma tradição popular.

Em outubro de 1887, a *Bramley Seedling* recebeu o certificado de primeira classe na exposição de maçã *Royal Jubilee Exhibition of Apples*, realizada em Manchester.

A *Bramley's Seedling* é uma maçã de cozer única (não é consumida crua, pois a maioria das pessoas considerá-la demasiado ácida). Produz um sabor distinto, de textura individual, sendo estas as qualidades que criaram e perpetuaram a tradição da tarte de maçã.

Os britânicos não eram adeptos da noção americana de maçã que se come com garfo, nem do estilo francês de cobertura decorada com lascas de maçã, que exigem que a maçã guarde a forma depois de cozida e que, por conseguinte, é menos ácida do que uma maçã de cozer «a valer». Se veio primeiro a preferência ou a maçã é uma pergunta sem resposta, mas a *Bramley's Seedling*, com os índices de acidez mais elevados entre toda a maçã de cozer, passou as provas inglesas com distinção. A acidez elevada e o sabor frutado acentuado característico daí resultante garantiram a sua utilização ininterrupta.

A tradição antiga de mergulhar a maçã *Bramley* cortada em sumo de limão (ou noutro sumo ácido) para impedir que fique castanha mantém-se inalterada e continua a ser a receita de «Traditional Bramley Apple Pie Filling» hoje utilizada.

Vários são os chefes de cozinha de vanguarda do Reino Unido que fizeram declarações diretamente ao *UK Apples & Pears*, atestando que a receita de «Traditional Bramley Apple Pie Filling» se mantém inalterada desde que foi popularizada no *National Apple Congress* de 1883:

«Há cinquenta anos que trabalho no mundo da gastronomia e, tanto quanto sei, o recheio inglês tradicional de tarte de maçã limita-se a maçã *Bramley*, açúcar e, talvez, um pouco de sumo de limão e um pouco de farinha de milho para engrossar.» — Prue Leith, OBE

«Em 2009 celebrou-se o bicentenário da maçã *Bramley*, utilizada no recheio de tarte de maçã desde que começou a ser cultivada comercialmente, em meados do século XIX. Durante todo este tempo, a receita de tarte de maçã com *Bramley* não se alterou, limitando-se o recheio a maçã *Bramley*, açúcar, amido do tipo farinha de milho, um conservante do tipo sumo de limão e água.» — Phil Vickery

«Tanto quanto sei, a receita do “Traditional Bramley Apple Pie Filling” não se alterou; é maçã *Bramley*, açúcar, farinha de milho e um conservante do tipo sumo de limão, e água. A maçã *Bramley* é justamente reconhecida como a melhor maçã de cozer. Autóctone da Grã-Bretanha, as suas qualidades únicas, como o teor mais elevado de ácido e mais baixo de açúcar, produzem um forte sabor a maçã mesmo depois de cozinhada e uma textura espan-tosa depois de cozida.» — Antony Worrall Thompson, MOBG

Alguns recheios de tarte de maçã, incluindo outros recheios de maçã *Bramley*, podem incluir uma mistura de variedades de maçã. Tais recheios não correspondem à presente definição de «Traditional Apple Pie Filling», preparado utilizando exclusivamente maçã *Bramley*. Na mesma linha, a utilização de conservantes artificiais não corresponderia à nossa definição de «Traditional Bramley Apple Pie Filling».

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

As exigências enunciadas *infra* referem-se especificamente ao fabrico comercial de «Traditional Bramley Apple Pie Filling»:

Descrição da matéria-prima

Maçã *Bramley's Seedling*. São proibidas outras variedades de maçã.

Qualidade do fruto

No momento da entrega ao transformador, os frutos têm de se apresentar são, limpos, inteiros e maduros. A maçã tem de se apresentar com casca isenta de defeitos, cortes ou contusões com > 0,5 mm de profundidade.

Deve ostentar a cor verde típica da variedade *Bramley*, que pode variar entre verde muito escuro e verde mais claro uniformemente distribuído por toda a casca; não deve ser amarela/verde, amarela.

Defeitos

Defeitos específicos reduzidos ao mínimo: contusões graves (> 0,5 mm de profundidade); frutos ladrões; podridão do centro; encortiçamento; malformações; lesões por baixa temperatura; demasiadas lesões da casca; encortiçamento do centro; podridões. Isenção de cochonilha na casca.

Calibre do fruto

Admite-se uma gama variável entre 65 mm e 115 mm.

Textura

Deve ser boa, firme e estaladiça.

Transformação

A natureza macia do fruto exige condições de transformação adaptadas para reduzir ao mínimo o impacto durante a preparação e transformação.

A forma irregular da maçã *Bramley* requer equipamento especial de calibragem, descasque e extração do centro para se poderem respeitar as especificações.

Depois de descascada e limpa do caroço, a maçã é inspecionada e aparada manualmente.

A maçã pode ter sido imersa em antioxidante, que se retira e escorre para remoção de excessos.

A maçã destinada a armazenamento é conservada no frio a < 5 °C.

Fabrico

Para além dos ingredientes referidos *supra*, o «Traditional Bramley Apple Filling» deve incluir exclusivamente água e açúcar, e, facultativamente, puré de maçã *Bramley* e farinha de milho. A receita pode variar, mas os ingredientes não.

O processo de transformação tem de assegurar a obtenção de uma mistura homogénea com uma boa definição da fruta.

Todos os lotes de recheio devem ser testados, com incidência no seguinte: pH, total de sólidos solúveis, viscosidade, cor, sabor e conformidade com os parâmetros especificados. Os valores podem divergir entre transformadores, consoante as especificações do cliente. O produto deve ser rotulado de modo a garantir a rastreabilidade e mantido em local refrigerado/distribuição.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações

4.1. Nome e endereço

Nome: The National Britannia Group

Endereço: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920852852

Fax +44 2920867738

E-mail: client_support@natbrit.com

Nome: LawLabs Limited

Endereço: 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

As estruturas de controlo estão homologadas pela norma EN45011. Auditoria de acordo com o disposto pelo BRC Global Standards — Food (n.º 4, janeiro de 2005)

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

Público

Privado

4.2. *Missões específicas da autoridade ou organismo*

A estrutura de controlo é responsável pela verificação da totalidade das especificações.
