INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 80/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť voči žiadosti námietku podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 [1].

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín [2]

„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING“

ES č.: UK-TSG-007-0057-5.11.2008

1. **Názov a adresa skupiny žiadateľov**

Názov: UK Apples & Pears Ltd

Adresa: 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 je organizácia pestovateľov založená v roku 1987. V súčasnosti združuje 73 % britských komerčných pestovateľov jabĺk a hrušiek a aktívne sa zapája do programov podpory konzumácie čerstvých a spracovaných jabĺk na trhoch čerstvého ovocia, spracovania, cateringu a potravinárskych služieb, financovaných z prostriedkov EÚ.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo.

3. **Špecifikácia výrobku**

3.1. *Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007 z 18. októbra 2007, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín* [3]*]*

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

☐ je špecifický sám osebe

☒ vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

(1) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
(2) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1. Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.
(3) Ú. v. EÚ L 275, 19.10.2007, s. 3.

Názov (v preklade tradičná jablčníková plnka z odrody Bramley) odráža tradičné zloženie výrobku: pozostáva výhradne z jabĺk odrody Bramley, vody a cukru, prípadne trochy citrónovej šťavy a kukuričnej múky na zahustenie.

Kulinárska odroda Bramley sa pestuje osobitne na tento účel a vďaka jedinečnej kombinácii nízkeho podielu sušiny, vysokej koncentrácie kyseliny jablčnej a nízkej cukornatosti spolu s prv spomínanou absenciou prídavných látok dodáva plnke Traditional Bramley Apple Pie Filling príznačnú ostrosť chuti.

3.3. *Žiada sa o výhradu názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006?*

☒ Zápis do registra s výhradou názvu

☐ Zápis do registra bez výhrady názvu.

3.4. *Druh výrobku*

Skupina 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.5. *Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Plnka Traditional Bramley Apple Pie Filling je homogénna zmes kúskov jabĺk odrody Bramley, cukru a vody. Na jej výrobu sa používajú len celé zrelé jablká s priemerom od 65 mm do 115 mm, ktoré nesmú mať na šupe výrazné škvrny či zárezy ani otlačené miesta. Jablká odrody Bramley sa musia nakrájať na kúsky s minimálnou požadovanou veľkosťou 15 mm, pričom na tvare nezáleží. Vo výslednej mase však musia byť jasne odlíšiteľné kusy ovocia s pevnou textúrou. Ich farebnosť sa pohybuje na škále rôznych odtieňov zelenej, ktorá je príznačná pre odrodu Bramley's Seedling.

Pridať možno aj jablkové pyré a kukuričnú múku; v takom prípade by mal byť podiel jabĺk Bramley 97 % a zvyšok vlhkosť pridaná v priebehu tepelnej úpravy. Pyré sa pripravuje zo šupy, jadrovníka a dužiny jabĺk Bramley tak, že produkt sa vystaví teplu a pare. Následne sa pasíruje, aby sa zbavilo všetkej vláknitej hmoty a výsledkom by mala byť hustá hladká zelená až bledohnedá tekutina typická pre odrodu Bramley.

Pridať možno aj citrónovú šťavu.

Konečný produkt sa vyznačuje ostrou chuťou jabĺk Bramley. plnka Traditional Bramley Apple Pie Filling sa distribuuje veľkoobchodníkom, poskytovateľom potravinárskych služieb, pekárňam, spracovateľom a maloobchodníkom v rôznych obaloch.

Zoznam prísad plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling:

kúsky jabĺk Bramley – minimálna veľkosť 15 mm

cukor

voda

jablčné pyré z odrody Bramley (voliteľné)

kukuričná múka (voliteľná)

citrónová šťava (voliteľná).

Množstvo použitých prísad sa líši v závislosti od výrobcu, treba však dodržať tieto technické podmienky:

jablká odrody Bramley – minimálne 40 %

cukor – maximálne 20 %

obsah vody – maximálna vodná aktivita by mala byť 0,97 aw

pH – pod 4

pevné látky – minimálne 2° Bx

viskozita – maximálny čas výtoku 8 pri použití výtokového viskozimetra (Fordov pohárik).

3.6. *Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Na výrobu plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling sa používajú jablká Bramley. Pestujú sa v súlade s týmito podmienkami:

Pri všetkých zásielkach ovocia do výrobnej prevádzky sa uchovávajú úplné záznamy o pestovaní, zbere a skladovaní. Po úvodnej kontrole, či je zásielka vhodná na výrobu plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling, jablká pred samotnou výrobou prebehnú vodným kúpeľom, strojovým triedením a manuálnou kontrolou na linke.

Na výrobu plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling sa používajú jablká s priemerom od 65 mm do 115 mm. Vzhľadom na osobitý tvar jabĺk Bramley treba použiť primerané odborné postupy manipulácie a určovania veľkosti, aby sa zaistila presná príprava vstupných surovín.

Jablká musia byť zdravé, čisté, celé a zrelé, nesmú mať na šupe výrazné škvrny, zárezy ani otlačené miesta hlbšie než 0,5 mm, pehovitosť, hnilobu ani chrastavitosť. Keďže ovocie je mäkké, zariadenie na vodný kúpeľ a mechanické linky musia byť prispôsobené tak, aby sa počas prípravy a spracovania minimalizovali hoci i len slabé nárazy.

Jablká odrody Bramley's Seedling sa vyznačujú pikantnou a ostrou chuťou. Príznačné sfarbenie sa pohybuje na škále od veľmi tmavej po svetlejšiu zelenú na celom povrchu jablka. Textúra by mala byť vo všeobecnosti chrumkavá, šťavnatá a pevná.

Mechanické odstraňovanie šupy a jadrovníka: keďže jablká Bramley majú nepravidelný tvar, na splnenie náročných špecifikácií komerčnej výroby plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling je potrebné špecializované zariadenie na ich triedenie, manipuláciu a odstraňovanie šupy a jadrovníka. Manuálna dodatočná úprava jabĺk je nevyhnutná.

Príprava: nakrájané jablká Bramley majú jedinečné oxidačné vlastnosti, ktoré si vyžadujú špecializované techniky uvedené nižšie:

Jablká sa nakrájajú na potrebnú veľkosť. Kúsky majú obyčajne nepravidelnú veľkosť a tvar od 15-milimetrových kociek po 70-milimetrové prúžky, ktoré by v priereze nemali mať menej než 15 milimetrov. Táto nepravidelnosť je pre plnku Traditional Bramley Apple Pie Filling typická a je dôsledkom veľkosti a tvaru samotných jabĺk, metódy krájania a preferencií zákazníka či konzumenta.

Nakrájané jablká možno následne ponoriť do antioxidačného prípravku, aby dužina nezhnedla. Použitie citrónovej šťavy či kyseliny citrónovej alebo askorbovej ako antioxidantu je voliteľnou osobitnou fázou spracovania. Nie sú prísadou ani prídavnou látkou, a teda nemajú vplyv na zloženie výsledného produktu.

Jablká sa potom presúvajú priamo do prevádzky na plnenie jablčníkov alebo do chladených skladov a následne sa spracúvajú na plnku Traditional Bramley Apple Pie Filling – buď zahorúca, alebo zastudena.

Pridáva sa roztok vody a cukru, kým sa zmes rovnomerne nespojí. V tejto fáze možno podľa potreby pridať kukuričnú múku a/alebo jablčné pyré z odrody Bramley a/alebo citrónovú šťavu. Pyré musí byť vyrobené výlučne z jabĺk Bramley a nesmie obsahovať žiadne konzervačné látky.

3.7. *Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Plnka Traditional Bramley Apple Pie Filling je homogénna zmes čerstvých nakrájaných jabĺk Bramley, cukru a vody, pričom do nej možno pridať jablčné pyré z odrody Bramley, kukuričnú múku a citrónovú šťavu.

Jedinečné chuťové vlastnosti jabĺk Bramley a spomínaná absencia prídavných látok dodávajú plnke Traditional Bramley Apple Pie Filling príznačnú ostrosť. Chuť jabĺk charakterizuje vyváženosť cukru a kyseliny jablčnej. Väčšina ostatných odrôd má menej kyseliny a vyššiu cukornatosť, takže sú sladké a vhodné na konzumáciu, no chuť sa pri varení stráca. Jablká odrody Bramley na druhej strane obsahujú viac kyseliny jablčnej a menej cukru, takže majú silnejšiu a ostrejšiu chuť, ktorú si zachovajú aj pri tepelnej úprave.

Pevná textúra jabĺk Bramley je kľúčovou charakteristikou, vďaka ktorej sú po tepelnej úprave vlhké a „rozplývajú sa na jazyku". Stolové jablká obsahujú až o 20 % viac sušiny než jablká Bramley, takže môžu byť húževnaté a mať nevyhovujúcu textúru.

Výskum britského inštitútu správneho hospodárenia (Good Housekeeping Institute) potvrdil, že na prípravu obľúbených varených receptov sú jablká Bramley lepšie než stolové jablká. V rámci výskumu porovnal odrodu Bramley s jablkami odrôd Granny Smith, Braeburn a Golden Delicious. Všetky jablká sa pripravovali rovnako podľa receptov z kuchárskej knihy inštitútu vrátane receptu na tradičný jablčník. Hodnotila sa chuť, textúra a celková kvalita po tepelnej úprave. Výskum preukázal, že odroda Bramley si v tradičnom britskom jablčníku viedla lepšie než všetky stolové odrody.

Nasledujúca tabuľka uvádza priemerné skóre (na stupnici do 9) zaznamenané spotrebiteľským degustačným panelom inštitútu zloženým z 12 dospelých mužov a žien všetkých vekových kategórií vrátane kuchárskeho tímu:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Vzhľad	5,2	5,8	6,9	6,2
Chuť	6,0	5,2	7,0	5,0
Textúra	5,5	4,9	6,5	5,5
Celková kvalita	5,2	5,4	6,7	5,0

Zoznam jedinečných vlastností plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling:

— Vyrába sa výlučne z „tradičných" prísad: jablká odrody Bramley, voda, cukor a podľa preferencie jablčné pyré zo 100 % jabĺk Bramley, kukuričná múka a citrónová šťava. Žiadne prídavné látky.

— Jedinečná chuť je výsledkom vysokého podielu kyseliny jablčnej a nízkej cukornatosti jabĺk Bramley.

— Jablká s priemerom od 65 mm do 115 mm.

3.8. *Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Odrodu Bramley's Seedling objavila okolo roku 1809 Mary Anne Brailsfordová (prírodný semenáčik, ktorého vývoj je dôsledkom jedinečného mierneho ostrovného podnebia). Stromček bol zasadený v záhrade v Southwelli v grófstve Nottinghamshire.

Plody štepenej odrody Bramley boli po prvýkrát predstavené výboru Kráľovskej záhradníckej spoločnosti (Royal Horticultural Society) pre ovocie 6. decembra 1876 a boli vysoko ocenené.

Počas viktoriánskej éry boli snahy vyšľachtiť odrody osobitne na prípravu dokonalého jablčníka. Na národnom kongrese jabĺk (National Apple Congress) v roku 1883 bola odroda Bramley vyhlásená za najvhodnejšiu do jablčníkov, a tak sa stala populárnou tradíciou.

V októbri 1887 získala odroda Bramley's Seedling osvedčenie prvej triedy od výboru pre jablká na manchesterskej výstave pri príležitosti päťdesiateho výročia nástupu kráľovnej Viktórie na trón.

Bramley's Seedling je jedinečná odroda určená osobitne na tepelnú úpravu (tieto jablká sa zväčša nejedia surové, keďže sú pre väčšinu ľudí prikyslé). Zaručujú osobitnú chuť i výnimočnú textúru, vďaka ktorým tradícia jablčníka vznikla a udržala sa.

Britom sa nepozdával americký koncept jablka v jablčníku, ktoré sa musí napichnúť na vidličku, ani francúzsky štýl dekoratívneho zdobenia plátkami. Na oba tieto účely si jablko po tepelnej úprave musí zachovať tvar, čiže musí byť menej kyslé, než správne jablko na varenie. Nevie sa, či bola skôr odroda alebo preferencie, no Bramley's Seedling je najkyslejšie spomedzi všetkých jabĺk na varenie a britským testom prešlo na výbornú. Vďaka vysokej kyslosti a výslednej príznačnej ostrej ovocnej chuti sa používa dodnes.

Nezmenila sa ani pôvodná tradícia namočiť kúsky nakrájaných jabĺk Bramley do citrónovej (alebo inej kyslej) šťavy, aby nezhnedli. Verne odráža dnešný komerčný recept na plnku Traditional Bramley Apple Pie Filling.

Viacerí renomovaní šéfkuchári zo Spojeného kráľovstva priamo pre spoločnosť UK Apples & Pears potvrdili, že recept na plnku Traditional Bramley Apple Pie Filling sa od svojej popularizácie na národnom kongrese jabĺk v roku 1883 nezmenil.

„V gastronomickej branži pracujem päťdesiat rokov, a pokiaľ viem, tradičná anglická jablčníková plnka sa vyrába výlučne z odrody Bramley a cukru, prípadne trošky citrónovej šťavy a kukuričného škrobu," vraví Prue Leith, OBE.

„Jablko Bramley oslávilo v roku 2009 dvestoročnicu. Na jablčníkové plnky sa používa, odkedy sa v polovici 19. storočia začalo komerčne pestovať. Po celý ten čas sa recept na jablčníkovú plnku z odrody Bramley nezmenil – ide len o jablká Bramley, cukor, škrob (napríklad kukuričnú múku), konzervant (napríklad citrónovú šťavu) a vodu," tvrdí Phil Vickery

„Pokiaľ viem, recept na plnku Traditional Bramley Apple Pie Filling sa nezmenil: jablká Bramley, cukor, kukuričná múka, konzervant ako citrónová šťava a voda. Odroda Bramley je právom uznávaná ako najlepšia na varenie. Pochádza z Británie a vďaka jedinečným vlastnostiam, ako je zvýšená kyslosť a nízka cukornatosť, má aj po tepelnej úprave výraznú jablkovú chuť a skvelú textúru," vyjadril sa Antony Worrall Thompson, MOBG.

Niektoré jablčníkové plnky (aj z odrody Bramley) sa môžu vyrábať zo zmesi viacerých odrôd. Tie však nespĺňajú našu definíciu „tradičnej jablčníkovej plnky", ktorá sa vyrába výlučne z odrody Bramley. Definícia nevyhovuje, ani keď sa použijú umelé konzervačné látky.

3.9. *Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

Požiadavky a postupy sú uvedené nižšie a týkajú sa osobitne komerčnej výroby plnky Traditional Bramley Apple Pie Filling:

Opis surového výrobku

Jablko odrody Bramley's Seedling. Nie sú prípustné žiadne iné odrody.

Kvalita ovocia

Pri dodaní spracovateľovi musí byť ovocie zdravé, čisté, celé a zrelé. Na jablkách nesmú byť výrazné škvrny a nesmú mať zárezy ani otlačené miesta hlbšie než 0,5 mm.

Farba by mala byť typicky pre túto odrodu zelená, na škále od veľmi tmavej po svetlejšiu zelenú na celom povrchu jablka – nie žltozelená ani žltá.

Chyby

Treba minimalizovať tieto osobitné chyby: závažné otlaky (hĺbka > 0,5 mm), kráľovský plod, hniloba jadrovníka, horká škvrnitosť, značne zdeformované plody, poškodenie pri nízkej teplote, nadmerné poškodenie šupy, korkovatenie jadrovníka, hnilé jablká. Na väčšine šupy nesmie byť prítomná štítnička čiarkovitá.

Veľkosť plodov

Prijateľné sú plody veľkosti od 65 mm do 115 mm.

Textúra

Textúra by mala byť pevná a chrumkavá.

Spracovanie

Keďže ovocie je mäkké, počas prípravy a spracovania treba vytvoriť podmienky na minimalizáciu mechanických nárazov.

Jablká Bramley majú nepravidelný tvar, a tak je na splnenie špecifikácie potrebné špecializované zariadenie na ich triedenie, šúpanie, odstraňovanie jadrovníka a manipuláciu.

Po odstránení šupy a jadrovníka treba jablká skontrolovať a ručne orezať.

Jablká možno ponoriť do antioxidačného prípravku, ktorý sa následne strasie a scedí, aby sa odstránil prípadný prebytok.

Jablká sa pred použitím skladujú v chlade < 5 °C.

Výroba

Okrem uvedených prísad by plnka Traditional Bramley Apple Pie Filling mala obsahovať iba vodu, cukor a prípadne jablčné pyré z odrody Bramley a kukuričnú múku. Prípustné sú variácie receptu, ale nie prísad.

V procese miešania a pasírovania musí vzniknúť homogénna zmes s rozoznateľnými kúskami ovocia.

Pri každej šarži plnky sa na overenie splnenia parametrov špecifikácie kontroluje pH, celkový podiel rozpustných tuhých látok, viskozita, farba a chuť. Hodnoty sa môžu v závislosti od výrobcov líšiť podľa špecifikácií zákazníka. Výrobky musia byť označené tak, aby sa zaistila úplná vysledovateľnosť, a pri skladovaní/distribúcii sa musia udržiavať v chlade.

4. **Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku**

4.1. *Názov a adresa*

Názov: The National Britannia Group

Adresa: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
UNITED KINGDOM

Tel. +44 2920852852

Fax +44 2920867738

E-mail: client_support@natbrit.com

Názov: LawLabs Limited

Adresa: 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

Oba kontrolné orgány sú akreditované podľa normy EN 45011. Audit v súlade s požiadavkami programu BRC Global Standards na potraviny (najnovšie vydanie 4, január 2005).

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

☒ Verejný ☐ Súkromný

4.2. *Osobitné úlohy úradu alebo orgánu*

Kontrolný orgán zodpovedá za overenie celej špecifikácie.