

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2015/C 80/12)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek <sup>(1)</sup>.

ZAHTEVK ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

o **zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil** <sup>(2)</sup>

„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING“

ES št.: UK-TSG-007-0057-5.11.2008

**1. Naziv in naslov skupine vlagateljev**

Naziv: UK Apples &amp; Pears Ltd

Naslov: Forest Lodge  
Bulls Hill  
Walford  
Ross-on-Wye  
Herefordshire HR9 5RH  
ZDRUŽENO KRALJESTVO

Tel. +44 1732529781

Faks +44 1732529781

E-pošta: info@englishapplesandpears.co.uk

Britanski Apples & Pears Ltd je leta 1987 ustanovljena organizacija v lasti pridelovalcev. Zdaj ima 73-odstotni delež med britanskimi komercialnimi pridelovalci jabolk in hrušk. Dejavno je sodelovala v programih za spodbujanje potrošnje svežih in predelanih jabolk v sektorjih svežega sadja, proizvodnje, priprave in dostave hrane ter gostinstva, financiranih iz sredstev EU.

**2. Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

**3. Specifikacija proizvoda****3.1 Ime(-na) za registracijo (člen 2 Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007 z dne 18. oktobra 2007 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil <sup>(3)</sup>)**

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“

**3.2 Navedite, ali gre za ime, ki** je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 1. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

<sup>(3)</sup> UL L 275, 19.10.2007, str. 3.

Ime opisuje tradicionalno sestavo proizvoda: samo jabolka sorte bramley, voda in sladkor, po želji z dodatkom limoninega soka in nekaj gostila iz koruzne moke.

Sorta jabolk bramley, ki se uporablja le za kuho, z edinstveno mešanico nizke vsebnosti suhe snovi, visoke vsebnosti jabolčne kisline in nizke vsebnosti sladkorja, in dejstvo, da se aditivi ne uporabljajo, dajeta „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ značilen kiselkast okus.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006

- Registracija s pridržanjem imena  
 Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ je homogena mešanica iz koščkov jabolk bramley, sladkorja in vode. Jabolka, ki se uporabljajo za „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, morajo biti velika 65 mm do 115 mm, lupina celih zrelih jabolk mora biti brez večjih poškodb, ureznin ali odrgnin. Jabolka bramley morajo biti narezana na zahtevano velikost, ki je najmanj 15 mm, pri čemer so oblike jabolčnih koščkov lahko različne. Ta mešanica sestavin mora vsebovati dobro vidne koščke jabolk čvrste teksture. Koščki jabolk se med seboj razlikujejo po barvi in so različnih odtenkov zelene, kar je značilno za sorto *Bramley's Seedling*.

Dodatek kaše iz jabolk bramley in koruzne moke je poljuben in kadar se kaša doda, mora vsebovati najmanj 97 % jabolk bramley, preostali odstotek pa predstavlja tekočina, dodana med kuhanjem. Za izdelavo kaše se uporabijo lupina, jedro in meso jabolk bramley, ki se kuhajo in dušijo. Nato se kaša preseje, da se odstranijo vse vlaknaste snovi, in nastati mora gosta, enakomerna zeleno/svetlo rjava tekočina, značilna za jabolka bramley.

Lahko se doda tudi limonin sok.

Končni proizvod ima značilen kiselkast okus jabolk bramley. „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ se v različnih embalažah razpošlje prodajalcem na veliko, ponudnikom gostinskih storitev, pekarnam, proizvajalcem živil in prodajalcem na drobno.

Sestavine „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ so:

koščki jabolk bramley – velikosti najmanj 15 mm

sladkor

voda

kaša iz jabolk bramley – poljubno

koruzna moka – poljubno

limonin sok – poljubno.

Vsak proizvajalec uporablja različne količine sestavin, pri tem pa mora spoštovati naslednje tehnične lastnosti:

koščki jabolk bramley – najmanj 40 %

sladkor – največ 20 %

vsebnost vode – najvišja aktivnost vode ( $a_w$ ) mora biti 0,97

pH – nižji od 4

trdne snovi – najmanj 2° Bx –

viskoznost – najvišji pretok 8 po Fordu.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(2) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Za „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ se kot surovina uporabljajo jabolka bramley. Gojenje jabolk poteka v skladu z naslednjim protokolom:

Za vsako pošiljko v proizvodno enoto se vodi polna evidenca o gojenju, pobiranju in skladiščenju jabolk. Po začetnem pregledu, s katerim se zagotovi primernost pošiljke za „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, gredo jabolka pred postopkom proizvodnje skozi postopek flotacije na vodi ter nato skozi strojno sortiranje in ročni pregled ob tekočem traku.

Velikost jabolk, ki se uporabljajo za „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, je od najmanj 65 mm do največ 115 mm. Zaradi edinstvene oblike jabolk bramley je treba uporabiti primerne specializirane postopke za razvrščanje po velikosti in prenos, da se zagotovi točna priprava surovin.

Jabolka morajo biti zdrava in čista, njihova lupina mora biti brez večjih poškodb, biti morajo cela in zreła, brez ureznin in odrgnin globljih od 0,5 mm, brez znakov grenke pegavosti, gnilobe ali krastavosti, ki iznakazi videz jabolka. Ker je sadež mehak, morajo biti linije za flotacijo in mehanske linije prilagojene, da se kar najbolj ublažijo blagi trki med postopki priprave in predelave.

Okus jabolk sorte *Bramley Seedling* je kiselkast in oster. Barva je značilna za jabolko sorte *Bramley Seedling*: od zelo temno zelene do svetlo zelene in prekriva celotno lupino jabolka. Tekstura jabolka mora biti čvrsta, hrustljava ter mora na splošno spadati v kategorije: hrustljav, sočen in čvrst.

Strojno lupljenje in odstranjevanje pečk: jabolko bramley je nepravilne oblike, zato sta potrebna posebna oprema za razvrščanje po velikosti, lupljenje, odstranjevanje pečk in prenos, da se zadosti zahtevni specifikaciji za komercialno proizvodnjo „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, in ročno obiranje jabolk.

Priprava: na koščke narezano jabolko bramley ima edinstvene oksidacijske lastnosti, zato so potrebne naslednje posebne tehnike:

Jabolka bramley se narežejo na zahtevano velikost. Koščki so običajno neenakih velikosti, od 15 mm velike „kocke“ do 70 mm dolgih „trakov“ s presekom najmanj 15 mm. Različne velikosti koščkov jabolk so del karakterja „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ ter posledica velikosti in oblike jabolk samih, metode rezanja in želja strank ali potrošnikov.

Koščki jabolk bramley se nato lahko potopijo v kopel proti oksidaciji, ki prepreči porjavitev mesa jabolk. Uporaba limoninega soka, citronske kisline ali askorbinske kisline za to kopel je poljubna in predstavlja posebno fazo predelave. Ta kopel ni sestavina ne aditiv, zato nima nobenega učinka na sestavo končnega proizvoda.

Jabolka se nato takoj prenesejo na enoto za polnjenje jabolčnih pit ali v hladilnico, temu pa sledi izdelava „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, bodisi vročega ali v ohlajeni mešanici.

Koščkom jabolk se mešanica vode in sladkorja dodaja toliko časa, dokler ni enakomerno porazdeljena, in ko je, se po želji lahko dodajo koruzna moka in/ali kaša iz jabolk bramley in/ali limonin sok. Kaša mora biti v celoti narejena iz jabolk bramley in ne sme vsebovati konzervansov.

3.7 Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ je homogena mešanica koščkov iz svežih jabolk bramley, sladkorja in vode, ki se ji lahko dodajo jabolčna kaša iz jabolk bramley, koruzna moka in limonin sok.

Značilen kiselkast okus „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ nastane zaradi edinstvenega okusa jabolk bramley in dejstva, da se aditivi ne uporabljajo. Za okus jabolk je značilno razmerje med sladkorjem in jabolčno kislino. Večina drugih vrst jabolk vsebuje manj kisline in več sladkorja, zaradi česar so sladkega okusa in okusni, vendar se ta okus se pri kuhanju teh jabolk ne ohrani. Jabolka bramley pa imajo visoko vsebnost jabolčne kisline in nizko vsebnost sladkorja, zato je njihov okus močnejši in bolj kiselkast, ki se pri kuhanju ohrani.

Čvrstost jabolk bramley je ključna, da se pri kuhanju dobi proizvod sočne teksture, ki „se stopi v ustih“. Tekstura desertnih jabolk je lahko taka, da jih je treba bolj žvečiti, kar ne pušča zadovoljstva, in razlog za to je, ker vsebujejo do 20 % več suhe snovi kot jabolka sorte bramley.

Britanski *Good Housekeeping Institute* je opravil raziskavo, v kateri je potrdil, da so jabolka bramley boljša za kuhanje po priljubljenih receptih od desertnih jabolk. Sorto bramley so primerjali s sortami granny smith, braeburn in zlati delišes. Vsa jabolka so bila pri kuhi po receptih iz kuharice *Good Housekeeping*, tudi receptu za tradicionalno jabolčno pito, podvržena enakemu postopku in bila testirana glede na okus, teksturo in celostno kakovost pri kuhi. Raziskava je pokazala, da se z jabolki bramley pri pripravi tradicionalnih britanskih jabolčnih pit dosežejo boljši rezultati kot z vsemi sortami desertnih jabolk.

V razpredelnici so prikazani povprečni rezultati (od 9), ki jih je zabeležila komisija za merjenje okusa potrošnikov instituta *Good Housekeeping Institute*, ki jo je sestavljalo 12 odraslih moških in žensk vseh starostnih skupin, med drugim tudi člani kuharske ekipe:

	zlati delišes	braeburn	bramley	granny smith
Videz	5,2	5,8	6,9	6,2
Okus	6,0	5,2	7,0	5,0
Tekstura	5,5	4,9	6,5	5,5
Celostna kakovost	5,2	5,4	6,7	5,0

Seznam edinstvenih značilnosti „Traditional Bramley Apple Pie Filling“:

- Pri proizvodnji se uporabijo le „tradicionalne“ sestavine: jabolka bramley, voda in sladkor, po želji se dodajo kaša iz jabolk bramley, ki je v celoti proizvedena iz jabolk bramley, koruzna moka in limonin sok. Brez dodatnih aditivov.
- Edinstven okus je rezultat visoke vsebnosti jabolčne kisline v sorti bramley glede na vsebnost sladkorja.
- Jabolka so velika 65 mm do 115 mm.

### 3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Sorto *Bramley's Seedling* je okoli leta 1809 odkrila Mary Anne Brailsford (sadika, ki je rasla prosto v naravi zaradi edinstvenega zmernega otoškega podnebja). Posadila jo je v vrt v kraju Southwell v grofiji Nottingham.

Jabolka bramley, zrasla s cepiča, so bila odboru za sadje združenja *Royal Horticultural Society* prvič predstavljena 6. decembra 1876. Prejela so številne pohvale.

V viktorijanski dobi so si prizadevali za vzgojo sort jabolk, ki bi bila primerna za le kuho, in sicer za najboljši recept jabolčne pite. Na nacionalnem kongresu o jabolkih leta 1883 je bila sorta bramley razglašena za najprimernejšo sorto za jabolčne pite. Uporaba te sorte je tako postala tradicionalna.

Odbor kraljeve jubilejne razstave jabolk, ki je oktobra 1887 potekala v Manchestru, je sorti *Bramley Seedlings* podelil certifikat prvega razreda.

Jabolko sorte *Bramley's seedling* je edinstveno jabolko, ki se uporablja le za kuho (ljudje ga običajno ne jejo surovega, saj bi bil večini preveč kisel). Jabolko ima značilen okus in teksturo – oba sta ustvarila in ohranjala tradicijo jabolčne pite.

Britancem ni bila vseč ameriška različica jabolčne pite s tako velikimi koščki jabolka, da jih je treba nabosti na vilice, niti francoska različica z okrasnim vrhnjim nadevom iz rezin jabolka, pri obeh morajo namreč jabolka ohraniti obliko pri kuhanju in so zato manj kislja kot prava jabolka za kuho. Kaj je bilo prej: želje ali jabolka, ni znano, a sorta *Bramley's Seedlings*, ki ima najvišjo vsebnost kisline od katerega koli drugega jabolka za kuho, je angleška preskušanja opravila z odliko. Visoka kislost in posledično značilen izrazit sadni okus sta prav tako razlog, zakaj ta sorta ostaja v uporabi.

Prvotni postopek, v skladu s katerim so se koščki jabolka *bramley* prelili z limoninim sokom ali katerim drugim kislim sokom, da niso porjaveli, je ostal nespremenjen in se enak uporablja v današnjem komercialnem receptu za „Traditional Bramley Apple Pie Filling“.

Več vodilnih britanskih kuharskih mojstrov je britanski organizaciji Apples & Pears neposredno poslalo pričanja, ki dokazujejo, da je recept za „Traditional Bramley Apple Pie Filling“ ostal nespremenjen, potem ko je po nacionalnem kongresu o jabolkih leta 1883 postal zelo priljubljen:

„V prehrabni industriji delam že 50 let in kolikor vem, tradicionalni nadev za angleško jabolčno pito sestavljajo le jabolka *bramley* in sladkor, morda nekaj limoninega soka in gostila iz koruzne moke.“ – Prue Leith, OBE

„Leta 2009 smo praznovali 200-letnico jabolka *bramley*, ki se za nadev jabolčnih pit uporabljajo vse od sredine 19. stoletja, ko so jih pričeli gojiti v komercialne namene. V vsem tem času se recept za nadev iz jabolka *bramley* za jabolčne pite ni spreminjal in še vedno ga sestavljajo le jabolka *bramley*, sladkor, škrob kot je koruzna moka, konzervans kot sta limonin sok in voda.“ – Phil Vickery

„Kolikor vem, se recept za ‚Traditional Bramley Apple Pie Filling‘ ni spreminjal ter vsebuje jabolka *bramley*, sladkor, koruzno moko in konzervans kot sta limonin sok in voda. Sorta *bramley* je upravičeno najboljša sorta jabolka za kuho. To je domača sorta jabolka, katere edinstvene lastnosti, kot so višja vsebnost kisline in nizka vsebnost sladkorja, dajejo izrazit jabolčni okus tudi pri kuhi, po kuhi pa odlično teksturo.“ – Antony Worrall Thompson, MOBG

Nekateri nadevi za jabolčne pite, tudi drugi nadevi iz jabolka *bramley* za jabolčne pite, lahko vsebujejo mešanico sort jabolka in ne ustrezajo naši opredelitvi „Traditional Bramley Apple Pie Filling“, za katerega se uporabijo izključno jabolka *bramley*. Tudi uporaba umetnih konzervansov ne ustreza naši opredelitvi „Traditional Bramley Apple Pie Filling“.

### 3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Minimalne zahteve, ki se nanašajo izključno na komercialno proizvodnjo „Traditional Bramley Apple Pie Filling“:

#### Opis surovega produkta

Jabolko sorte *Bramley's Seedling* Druge sorte jabolka niso dovoljene.

#### Kakovost sadeža

Ob dostavi v predelovalnico morajo biti jabolka zdrava, čista, cela in zrela. Lupina jabolka mora biti brez večjih poškodb, ureznin ali odrgnin, globljih od 0,5 mm.

Barva je zelena in značilna za sorto *Bramley*; barva niha od zelo temno zelene do svetlo zelene, prekriva celotno lupino jabolka in nikakor ne sme biti rumenozelena ali rumena.

#### Napake

Posebne napake, ki morajo biti čim manjše so: večje odrgnine (globlje od 0,5 mm); centralni plodič; gnilo plesnivo peščišče; grenka pegavost; hudo iznakažena jabolka; notranji zlom ploda; pretirano poškodovana lupina; rjavost kože; gnila jabolka. Na večjem delu lupine ne sme biti prisoten vejičasti kapar.

#### Velikost ploda

Sprejemljiva velikost sadežev je 65 do 115 mm.

### Tekstura

Tekstura jabolka mora biti čvrsta in hrustljava.

### Predelava

Ker je sadež mehak, morajo biti pogoji predelave taki, da se kar najbolj omejijo mehanski trki med pripravo in predelavo.

Jabolko bramley je nepravilne oblike, zato je potrebna posebna oprema za razvrščanje po velikosti, lupljenje, odstranjevanje pečk in prenos, da se zadosti specifikaciji.

Jabolka, olupljena in z odstranjenimi pečkami, se pregledajo in ročno obrežejo.

Lahko se pomočijo v kopel proti oksidaciji, nato se otresejo, kopel pa izčrpa, da se odstrani morebitni presežek.

Pred uporabo se jabolka hranijo v ohlajenih pogojih pod 5 °C.

### Proizvodnja

„Traditional Bramley Apple Pie Filling“ mora poleg navedenih sestavin vsebovati samo še vodo in sladkor, poljubno tudi kašo iz jabolk bramley in koruzno moko. Dovoljene so druge različice recepta, vendar ne druge sestavine.

S procesom mešanja in prečrpavanja je treba dobiti homogeno mešanico z dobro vidnimi koščki jabolk.

Vsaki šarži nadeva za pite je treba izmeriti pH, skupno vsebnost topnih trdnih snovi, viskoznost, barvo, okus, da se preveri izpolnjevanje parametrov specifikacije. Stopnje se med proizvajalci lahko spreminjajo, in sicer odvisno od specifikacije končnega potrošnika. Proizvodi se označijo, da se zagotovi polna sledljivost, in hranijo v ohlajenem skladišču/distribucijski enoti.

## 4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

### 4.1 Naziv in naslov

Naziv: The National Britannia Group

Naslov: Caerphilly Business Park  
Caerphilly CF83 3GG  
ZDRUŽENO KRALJESTVO

Tel. +44 2920852852

Faks +44 2920867738

E-naslov: client\_support@natbrit.com

Naziv: LawLabs Limited

Naslov: Law Labs House  
121 Shady Lane  
Great Barr  
Birmingham B44 9ET  
ZDRUŽENO KRALJESTVO

Tel. +44 1212514000

Faks +44 1212514040

E-naslov: market.lawlabs@bodycote.com

Oba inšpekcijska organa sta akreditirana po standardu EN45011. Revizija v skladu z zahtevami *BRC Global Standards*, ki veljajo za hrano (veljavna izdaja št. 4, januar 2005).

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

Javni                       Zasebni

4.2 *Posebne naloge organa ali telesa*

Inšpekcijski organ je odgovoren za preverjanje celotne specifikacije.

---