

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 80/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING»****N. CE: UK-TSG-007-0057-5.11.2008****1. Nome e indirizzo del gruppo richiedente**

Nome: UK Apples & Pears Ltd

Indirizzo: Forest Lodge
Bulls Hill
Walford
Ross-on-Wye
Herefordshire HR9 5RH
REGNO UNITO

Tel. +44 1732529781

Fax +44 1732529781

E-mail: info@englishapplesandpears.co.uk

La società *UK Apples & Pears Ltd.* è un'organizzazione di coltivatori costituita nel 1987. Attualmente essa rappresenta il 73 % dei produttori commerciali di mele e pere del Regno Unito e svolge da tempo un ruolo attivo nei programmi finanziati dall'Unione europea al fine di promuovere il consumo di mele fresche e di prodotti derivati sul mercato della frutta fresca, nell'industria manifatturiera e nel settore dei servizi per la ristorazione e alimentazione.

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Disciplinare di produzione

- 3.1. *Nome(nomi) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007, del 18 ottobre 2007, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾]*

«Traditional Bramley Apple Pie Filling» (ripieno tradizionale per torta di mele Bramley)

3.2. Indicare se il nome è specifico di per sé indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽³⁾ GUL 275 del 19.10.2007, pag. 3.

Il nome indica la composizione tradizionale del prodotto: solo mele Bramley, acqua, zucchero ed eventualmente una spruzzata di limone e un po' di amido di mais come addensante.

Le caratteristiche della varietà di mele da cucina Bramley, che — unica nel suo genere — coniuga insieme uno scarso contenuto di materia secca, un'elevata percentuale di acido malico e un basso tenore di zuccheri, unitamente alla ben nota assenza di conservanti, conferiscono al ripieno tradizionale per torte di mele Bramley il suo tipico sapore acidulo.

3.3. *Indicare se si richiede la riserva del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

- Registrazione con riserva del nome
 Registrazione senza riserva del nome

3.4. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il *Traditional Bramley Apple Pie Filling* è una miscela omogenea di mele Bramley a pezzi, zucchero e acqua. Le dimensioni delle mele utilizzate per il ripieno devono essere comprese tra 65 e 115 mm; le mele intere devono essere mature e presentare una buccia priva di gravi difetti, tagli e ammaccature. Le mele Bramley devono essere tagliate in pezzi di almeno 15 mm, la cui forma può variare. La miscela di mele deve contenere pezzi di frutta ben riconoscibili dotati di una buona consistenza soda. I pezzi di mela variano di colore, presentando diverse sfumature di verde, tipiche della varietà Bramley.

L'aggiunta di purea di mele Bramley e di amido di mais è facoltativa e, qualora presente nell'impasto, dovrà consistere per il 97 % almeno di mele Bramley e, per la percentuale restante, di umidità formata nel processo di cottura. La purea viene prodotta dalla buccia, dal torsolo («cuore») e dalla polpa della mela Bramley sottoposti a calore e vapore. La purea così prodotta viene filtrata per rimuovere l'eventuale materia fibrosa, diventando un liquido denso e omogeneo di color verde/marrone chiaro tipico della mela Bramley.

È possibile aggiungere succo di limone.

Il prodotto finale presenta il caratteristico gusto acidulo della mela Bramley. Il *Traditional Bramley Apple Pie Filling* viene distribuito in contenitori di gamma diversa a grossisti, fornitori di servizi di ristorazione, panetterie/pasticcerie, produttori alimentari e dettaglianti.

Elenco degli ingredienti:

Pezzi di mela Bramley — dimensione minima: 15 mm

Zucchero

Acqua

Purea di mele Bramley — facoltativa

Amido di mais — facoltativo

Succo di limone — facoltativo

Gli ingredienti variano in proporzione a seconda del produttore, ma in ogni caso vanno rispettate le seguenti caratteristiche tecniche:

Pezzi di mela Bramley: minimo 40 %

Zucchero: massimo 20 %

Tenore di acqua — attività dell'acqua non superiore a 0,97 AW

pH < 4

Solidi: minimo 2°Brix

Viscosità: flusso massimo = 8, utilizzando una coppa Ford.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Le mele Bramley costituiscono la materia prima del Traditional Bramley Apple Pie Filling e sono coltivate in base al seguente protocollo:

Per ciascuna partita di mele consegnata allo stabilimento di produzione viene conservata la documentazione completa delle fasi di coltura, raccolta e stoccaggio della frutta. Dopo una prima ispezione per verificare che la partita sia adatta per il Traditional Bramley Apple Pie Filling, le mele sono sottoposte a un processo di galleggiamento in acqua, seguito dalla calibratura meccanica e dall'ispezione manuale su nastro trasportatore prima del processo produttivo.

Le dimensioni delle mele utilizzate per il Traditional Bramley Apple Pie Filling variano da un minimo di 65 mm a un massimo di 115 mm. Le mele Bramley, data la loro forma unica, richiedono procedure di calibratura e movimentazione apposite per garantire una preparazione accurata della materia prima.

Le mele devono essere sane, pulite, prive di gravi difetti della buccia, integre e mature, e non devono presentare tagli e ammaccature di profondità > 0,5 mm, butteratura amara, marciumi o ticchiolatura deformante. Trattandosi di un frutto morbido, il processo di galleggiamento e i nastri trasportatori meccanici vanno adattati per ridurre al minimo l'impatto a bassa energia durante le fasi di preparazione e lavorazione.

La mela Bramley ha un sapore acidulo e aspro. Ha inoltre un colore tipico, che va dal verde molto scuro ad una sfumatura di verde più chiara che ricopre l'intera superficie del frutto. La mela dovrebbe avere una buona consistenza soda e croccante con, in generale, una polpa croccante, succosa e soda.

Pelatura e detorsolatura meccaniche: la forma irregolare della mela rende necessaria un'apposita attrezzatura per la calibratura, pelatura, detorsolatura e movimentazione di questo frutto al fine di rispettare il rigoroso disciplinare di produzione commerciale del Traditional Bramley Apple Pie Filling; sono inoltre necessari interventi manuali di rettifica.

Preparazione: le mele Bramley tagliate a cubetti presentano caratteristiche di ossidazione peculiari che richiedono le tecniche specialistiche di seguito elencate.

La mela viene tagliata a pezzi nelle dimensioni richieste. I pezzi hanno generalmente dimensioni irregolari, che variano da «cubetti» di 15 mm a «striscioline» di 70 mm, con una sezione trasversale non inferiore a 15 mm. L'irregolarità dei pezzi è caratteristica del Traditional Bramley Apple Pie Filling ed è una conseguenza delle dimensioni e della forma delle mele stesse, del metodo utilizzato per tagliarle e delle preferenze espresse da clienti o consumatori.

Le mele possono quindi venire immerse in un bagno antiossidante per impedire l'imbrunimento della polpa. L'impiego di succo di limone, acido citrico o acido ascorbico come antiossidante è facoltativo, e costituisce una fase specifica della lavorazione. Non si tratta né di un ingrediente, né di un additivo, e quindi non ha alcun impatto sulla composizione del prodotto finale.

La mela a pezzi viene quindi trasferita direttamente nell'area riservata alla preparazione del ripieno oppure collocata nella cella di refrigerazione, per poi essere trasformata in Traditional Bramley Apple Pie Filling, caldo o sotto forma di impasto freddo.

Alle mele a pezzi si aggiunge una soluzione di acqua e zucchero che dev'essere distribuita in modo uniforme; a questo punto, è possibile — se si vuole — aggiungere l'amido di mais e/o la purea di mele Bramley e/o il succo di limone. La purea dev'essere preparata utilizzando esclusivamente mele Bramley e non deve contenere conservanti.

3.7. *Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il Traditional Bramley Apple Pie Filling è una miscela omogenea di mele Bramley fresche a pezzi, zucchero e acqua, con l'eventuale aggiunta di purea di mele Bramley, amido di mais e succo di limone.

È al sapore caratteristico della mela Bramley e alla ben nota assenza di conservanti che il Traditional Bramley Apple Pie Filling deve il suo particolare gusto acidulo. Il sapore della mela Bramley è reso caratteristico dall'equilibrio tra zuccheri e acido malico. Le altre varietà di mele presentano, nella maggioranza dei casi, livelli di acido malico più bassi e un tenore di zuccheri più elevato, ed è a questo che devono il loro sapore dolce, che le rende gustose da mangiare ma che va perso nella cottura. La mela Bramley presenta, invece, un livello di acido malico più elevato e un più basso tenore di zuccheri, ed è grazie a queste caratteristiche che, una volta cotta, mantiene un sapore più marcato e più asprigno.

La polpa soda della mela Bramley costituisce una qualità sostanziale che contribuisce a produrre quella sua consistenza succosa, una volta cotta, che «si scioglie in bocca». Le mele da tavola possono assumere una consistenza gommosa poco gradevole perché contengono fino al 20 % di materia secca in più rispetto alla mela Bramley.

Il *Good Housekeeping Research Institute* (GHRI) del Regno Unito ha condotto una ricerca che conferma la superiorità della mela Bramley rispetto alle varietà da tavola, se utilizzata cotta nelle ricette più popolari. La Bramley è stata messa a confronto con le varietà Granny Smith, Braeburn e Golden Delicious. Tutte le varietà sono state sottoposte al medesimo trattamento e utilizzate per preparazioni prese dal ricettario del GHRI, tra cui la torta di mele tradizionale, e il loro gusto, la loro consistenza e qualità complessiva da cotte sono stati testati. Dalla ricerca è emerso che la mela Bramley rende meglio di tutte le altre varietà da tavola nelle torte di mele inglesi tradizionali.

Segue una tabella contenente il punteggio medio (su 9) registrato dal panel di consumatori «taste4» del GHRI, composto da 12 adulti (uomini e donne) di tutte le fasce di età, compresi membri del team di cuochi:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Aspetto	5,2	5,8	6,9	6,2
Gusto	6,0	5,2	7,0	5,0
Consistenza	5,5	4,9	6,5	5,5
Qualità complessiva	5,2	5,4	6,7	5,0

Elenco delle caratteristiche uniche del Traditional Bramley Apple Pie Filling:

- utilizzo esclusivo degli ingredienti «tradizionali», vale a dire mele Bramley, acqua e zucchero, con l'eventuale aggiunta di purea di mele Bramley, preparata con mele solo della varietà Bramley, amido di mais e succo di limone; niente uso di conservanti;
- gusto unico prodotto dal rapporto tra acido malico in quantità elevata e zuccheri, tipico della mela Bramley;
- dimensione delle mele: tra 65 e 115 mm.

3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

La varietà Bramley Seedling o Bramley (una plantula cresciuta allo stato naturale in presenza di un clima temperato insulare dalle caratteristiche uniche) fu scoperta intorno al 1809 da Mary Anne Brailsford, che l'aveva piantata nel giardino di casa a Southwell, nel Nottinghamshire.

I frutti del melo Bramley innestato furono presentati per la prima volta alla commissione per la Frutta (*Fruit Committee*) della Regia società di orticoltura (*Royal Horticultural Society*) il 6 dicembre 1876, ricevendo grandi lodi.

In epoca vittoriana si fece a gara per mettere a punto varietà di mele da cucina che consentissero di ottenere la torta di mele perfetta. In occasione del congresso nazionale della mela, il *National Apple Congress*, nel 1883, la varietà Bramley fu acclamata come la varietà più adatta per la torta di mele, ed entrò così a far parte della tradizione popolare.

Nell'ottobre 1887 la varietà Bramley ricevette un importante riconoscimento (*First Class Certificate*) dal comitato della Fiera della mela (*Exhibition of Apples*), che fu organizzata a Manchester per celebrare il Giubileo d'oro della regina Vittoria.

La varietà Bramley è una mela destinata esclusivamente alla cottura (di norma non si consuma cruda, dato che la maggior parte delle persone la troverebbe troppo acida). Una volta cotta, essa presenta un gusto caratteristico e un sapore unico, due qualità che hanno creato e perpetuato la tradizione della torta di mele.

Nel Regno Unito, a quel tempo, non trovava apprezzamento l'idea americana di una mela cotta in cui poter infilare la forchetta, o l'abitudine francese di utilizzare fettine di mela a scopo decorativo; entrambi questi usi richiedono infatti una varietà di mela che mantenga la forma una volta cotta e sia quindi meno «acidula» di una varietà propriamente «da cucinare». Non è dato sapere se siano state prima le preferenze a condizionare le mele o viceversa: sta di fatto che, in Inghilterra, la varietà Bramley — la mela da cucina con il più alto livello di acidità — ha superato gli esami con il massimo dei voti. L'abbondante acidità e il caratteristico sapore — fruttato sì, ma aspro — che ne consegue hanno anch'essi garantito la sua sopravvivenza.

L'antica tradizione di coprire le fette di mela Bramley con il succo di limone (od altro succo acidulo) per impedirne l'imbrunimento è rimasta immutata, e trova ancora applicazione nella ricetta utilizzata oggi a scopo commerciale per preparare il Traditional Bramley Apple Pie Filling.

Molti tra i più importanti cuochi del Regno Unito hanno fornito testimonianze direttamente alla *UK Apples & Pears* del fatto che la ricetta del Traditional Bramley Apple Pie Filling è rimasta immutata sin da quando ha acquisito popolarità grazie al *National Apple Congress* del 1883.

«Lavoro nel mondo dell'alimentazione da 50 anni e, per quanto ne so, il ripieno usato tradizionalmente per la torta di mele è costituito esclusivamente da mele Bramley e zucchero, magari con una spruzzatina di limone e un po' di amido di mais come addensante.» — Prue Leith, OBE (*Order of the British Empire*)

«La mela Bramley ha celebrato il suo bicentenario nel 2009 ed è stata utilizzata per il ripieno della torta di mele sin da quando, alla metà del 19° secolo, ha cominciato a essere prodotta a fini commerciali. Per tutto questo tempo la ricetta del ripieno — mele Bramley, zucchero, un amido come quello di mais, un conservante come il succo di limone, e acqua — non ha subito cambiamenti.» — Phil Vickery

«Per quanto ne so, la ricetta del ripieno tradizionale per la torta di mele — mele Bramley, zucchero, amido di mais, un conservante come il succo di limone, e acqua — è rimasta immutata. La varietà Bramley è riconosciuta a giusto titolo come la mela migliore da cucinare. Le qualità uniche di questa varietà di mela indigena del Regno Unito, vale a dire il suo livello di acidità più elevato e il suo tenore di zuccheri più basso, conferiscono un sapore marcato anche alla mela cotta, a cui danno un'ottima consistenza.» — Antony Worrall Thompson, *Meilleur Ouvrier de Grande Bretagne* (MOGB)

Alcuni ripieni per la torta di mele possono contenere una miscela di varietà diverse di mele — compresa eventualmente la varietà Bramley — e quindi non rientrano nella nostra definizione di Traditional Apple Pie Filling, che è composto esclusivamente da mele Bramley. Anche l'impiego di conservanti artificiali non è conforme a tale definizione.

3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Requisiti e procedure sono definiti qui di seguito e riguardano specificamente la produzione commerciale di Traditional Bramley Apple Pie Filling.

Descrizione del prodotto crudo

Mela di varietà Bramley. Non è consentito l'impiego di altre varietà.

Qualità del frutto

Al momento della consegna all'impianto di lavorazione, il frutto deve essere sano, pulito, intero e maturo. Deve essere privo di gravi difetti della buccia, e non deve presentare tagli e ammaccature profonde (> 0,5 mm).

Dovrebbe inoltre avere un colore verde, tipico della varietà Bramley, che va dal verde molto intenso ad una sfumatura più chiara, sull'intera superficie del frutto; non dovrà quindi essere giallo/verde o giallo.

Difetti

Il frutto non deve presentare difetti specifici, se non minimi, come profonde ammaccature (> 0,5 mm), difetti caratteristici del frutto centrale del corimbo, marciume del cuore, butteratura amara, gravi deformazioni, disfacimento da bassa temperatura, danni eccessivi alla buccia, suberosi, marciume diffuso. La cocciniglia a virgola non dev'essere presente su buona parte della buccia.

Dimensioni del frutto

Dimensioni accettabili: tra 65 e 115 mm.

Consistenza del frutto

Buona consistenza, soda e croccante.

Processo di lavorazione

Trattandosi di un frutto morbido, le condizioni di lavorazione devono essere tali da ridurre al minimo l'impatto meccanico durante le fasi di preparazione e lavorazione.

La forma irregolare della mela Bramley rende necessaria un'attrezzatura apposita per la calibratura, pelatura, detorsolatura e movimentazione al fine di rispettare il disciplinare di produzione.

Una volta pelate e private del torsolo, le mele vanno ispezionate e ritoccate a mano.

Possono essere immerse in un bagno antiossidante e poi scollate e scolate per eliminare l'eventuale liquido residuo.

Prima dell'uso la frutta va conservata in condizioni di refrigerazione (< 5 °C).

Processo di produzione

Oltre agli ingredienti elencati in precedenza, il Traditional Bramley Apple Filling dovrà contenere solo acqua e zucchero, con l'eventuale aggiunta di purea di mele Bramley e amido di mais. Sono consentite variazioni della ricetta, ma non dei suoi ingredienti.

Il processo di miscelazione e pompaggio deve essere tale da produrre un impasto omogeneo in cui i pezzi di frutta restino ben distinti.

Per ogni quantità di ripieno di mele prodotta, si controllano il pH, i solidi solubili complessivi, la viscosità, il colore e il sapore per verificare il rispetto dei parametri del disciplinare. I relativi livelli possono variare a seconda del produttore in base alle specifiche dell'utente finale. Il prodotto dev'essere etichettato per garantirne la piena tracciabilità e deve essere conservato o distribuito in condizioni di refrigerazione.

4. Autorità o organismi che verificano il rispetto del disciplinare

4.1. Nome e indirizzo

Nome: The National Britannia Group

Indirizzo: Caerphilly Business Park
Caerphilly CF83 3GG
REGNO UNITO

Tel. +44 2920852852

Fax +44 2920867738

E-mail: client_support@natbrit.com

Nome: LawLabs Limited

Indirizzo: Law Labs House
121 Shady Lane
Great Barr
Birmingham B44 9ET
REGNO UNITO

Tel. +44 1212514000

Fax +44 1212514040

E-mail: market.lawlabs@bodycote.com

Questi organismi di controllo sono entrambi accreditati secondo la norma EN 45011. Auditing in base ai requisiti del *British Retail Consortium (BRC) Global Standard — Food* (standard globale per la sicurezza agroalimentare del consorzio dettaglianti del Regno Unito) (edizione 4, gennaio 2005).

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

Pubblico Privato

4.2. *Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo*

L'organismo di controllo è responsabile della verifica del disciplinare nella sua interezza.
