

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 185/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„ARMAGH BRAMLEY APPLES”**

**NR WE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Armagh Bramley Apples”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Zjednoczone Królestwo

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Armagh Bramley Apple” jest dużym zielonym świeżym jabłkiem stosowanym do celów kulinarnych. Owoc ma czerwone zabarwienie; miąższ jest biały z lekkim odcieniem zieleni. Jabłka są duże – ich średnica wynosi 60–120 mm. Są zaokrąglone i obustronnie spłaszczone oraz posiadają mniej wad kształtu niż inne Bramley Apples; ogonek jest prążkowany, zagłębienie kielichowe jest półotwarte.

Owoce mają jednolity zielony kolor z lekkim zaczerwienieniem; zagłębienia szypułkowe są brązowe i pokryte meszkiem, szypułka jest krótka i gruba.

Miąższ jest biały z lekkim odcieniem zieleni, jędrny i soczysty.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

Nie dotyczy.

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):**

Nie dotyczy.

**3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:**

Jabłka należy uprawiać na wyznaczonym obszarze.

„Armagh Bramley Apple” uprawia się na bardzo żyznych glebach złożonych z glin piaszczystych lub ilastych występujących w tym regionie. We wszystkich sadach granicę pól tworzy mocny żywopłot i wiatrochron z różnych gatunków roślin drzewiastych, co zapewnia ochronę przed chłodnymi wiatrami z północy lub z północnego wschodu wiejącymi niekiedy w okresach wiosennych.

Niezależnie od wieku lub wielkości drzewa, zarówno latem, jak i zimą, przycinanie zawsze wykonuje się ręcznie. Prowadzenie drzew pod kątem stałej wydajności i jakości wymaga tych umiejętności, zdobytych dzięki wieloletniemu doświadczeniu w kształtowaniu konarów i korony podczas przycinania zimą i latem.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Hodowcy z Armagh szczył się przestrzeganiem dobrej praktyki rolniczej w zakresie produkcji jabłek Armagh Bramley. Zapyłanie przez pszczoły jest powszechnie stosowane w okresie kwitnienia; przy każdym oprysku zachowuje się należytą staranność, mając na uwadze dobrostan pszczół i innych pożytecznych owadów, oraz zwraca się uwagę na szeroko pojmowane środowisko.

W sadach, w których uprawia się owoce Armagh Bramley, powszechnie stosuje się nawóz dolistny; wśród substancji stosowanych do regularnego oprysku znajdują się zarówno „proste” (pojedyncze) składniki pokarmowe, jak i mieszanki nawozów na bazie wodorostów morskich.

Jabłka zbiera się ręcznie od początku września do końca października. Czas zbioru zależy od pory roku, warunków rynkowych, dojrzałości owoców, wieku drzewa oraz rodzaju kłaczy. Hodowcy często uzgadniają datę rozpoczęcia zbiorów na podstawie wielkości jabłek oraz wskaźnika ich wzrostu późnym latem/wczesną jesienią. Większość jabłek zbiera się po osiągnięciu przez nie minimalnej średniej średnicy wynoszącej 75 mm, ale przed osiągnięciem odpowiedniego stopnia dojrzałości, który występuje gdy > 20 % zgromadzonych węglowodanów przekształciło się ze skrobi w cukier.

Oprócz ręcznego przycinania drzew w sadach również czynności sortowania i klasyfikowania owoców wykonywane są ręcznie. Pracownicy prowadzący sortowanie wiedzą, jak obchodzić się z owocami, aby uniknąć pozostawienia śladów na skórce i zapobiec zniszczeniu miąższu, co jest szczególnie istotne w przypadku tej odmiany, ponieważ znaczna część zbioru jest przechowywana w atmosferze kontrolowanej w celu zapewnienia wprowadzania jabłek do obrotu przez cały rok.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nie dotyczy.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Jabłka „Armagh Bramley Apple” uprawia się w następujących gminach archidiecezji Armagh, w których tradycyjnie prowadzi się uprawę jabłek i które są położone na terytoriach hrabstw Armagh i Tyrone oraz na części terytorium hrabstwa Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Money-more, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Wyznaczony obszar podlega wpływom klimatycznym charakteryzującym się rocznymi opadami do 80 cali, co wynika z klimatu atlantyckiego, oraz średnią temperaturą od 3 °C (zimą) do 18 °C (latem), na co wpływ ma działanie Prądu Zatokowego. Powyższe czynniki w połączeniu z jakością występującej na wyznaczonym obszarze gleby, która jest bogata i żyzna oraz ma wysoką zawartość wapnia, przyczyniają się do specyfiki tego obszaru.

Z uwagi na fakt, że obszar ten jest położony na północy, jest tu mniej światła niż na innych obszarach upraw jabłek Bramley, w związku z czym proces fotosyntezy wymaga niższej gęstości zadrzewienia, co umożliwia boczne rozrastanie się drzew. Klimat chłodniejszy niż na innych obszarach upraw jabłek Bramley sprawia, że proces wzrostu owoców „Armagh Bramley Apple” jest mniej jednolity oraz że występuje mniejsze zagrożenie ze strony owadów, dzięki czemu insektycydy stosuje się jeden raz na sezon. Ograniczone stosowanie insektycydów znajduje odzwierciedlenie w niskich poziomach pozostałości. Niższe temperatury oznaczają również dłuższy sezon wegetacyjny. Wyznaczony obszar charakteryzuje się występowaniem drumlinów, przez które płyną liczne małe rzeki. Bogata gleba oraz większe opady sprawiają również, że nie jest konieczne sztuczne nawadnianie.

5.2. *Specyfika produktu:*

Klimat i gleba występujące na wyznaczonym obszarze w bezpośredni sposób wpływają na renomę produktu. Dzięki dłuższemu sezonowi wegetacyjnemu wynikającemu z niższych temperatur charakterystycznych dla omawianego obszaru owoce są większe, mają bardziej zróżnicowany kształt i wyższą jakość, jeżeli chodzi o zawarte w nich kwasy, co jest korzystne w przypadku jabłek stosowanych w celach kulinarnych, oraz bardziej intensywny i charakterystyczny smak.

Jabłka „Armagh Bramley Apple” cieszą się renomą ze względu na zdolność zachowywania smaku oraz na bardziej jędrną konsystencję w porównaniu z innymi odmianami jabłek Bramley Apple, która utrzymuje się przy obróbce termicznej. Cecha ta przyczynia się również do renomy „Armagh Bramley Apple” jako produktu lepiej zachowującego wysoką jakość i powoduje, że jabłka z wyznaczonego obszaru można dłużej przechowywać (12–13 miesięcy) niż jabłka odmiany Bramley uprawiane na innych terenach.

Jabłka „Armagh Bramley Apple” różnią się również od innych jabłek Bramley Apple tym, że są zielone i miejscami zaczerwienione, ale na ich skórce nie występują wyraźne czerwone pasy. Ponadto owoc „Armagh Bramley Apple” jest mniej okrągły niż inne z uwagi na chłodniejszy klimat i wynikający z niego nieregularnie przebiegający proces wzrostu. Jabłka te mają bardziej intensywny i zdecydowany smak.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Jabłko Bramley po raz pierwszy sprowadzono do Armagh w 1884 r., gdy na terytorium Irlandii Północnej przywieziono 60 zarodków. Do 1921 r. obsadzono 7 000 akrów i odmiana Bramley stała się główną odmianą uprawianą w Armagh. Przetwórstwo jabłek ma swój początek w 1903 r. Czołowi przetwórcy w Irlandii Północnej nadal mają swoje siedziby w hrabstwie Armagh, niedaleko głównych dostawców, tj. sadów prowadzonych w tym hrabstwie.

Jabłko Bramley posiada wyjątkową konsystencję i smak zapewniający owocowi opinię króla jabłek stosowanych do celów kulinarnych. Owoce ten zachowuje intensywny, wyrazisty smak w procesie obróbki termicznej. Jabłko Bramley jest jedynym jabłkiem na świecie posiadającym takie właściwości. Jabłko „Armagh Bramley Apple” jest znane z jędrniejszej konsystencji, co oznacza, że może być przechowywane przez dłuższy czas i przez dłuższy czas zachowuje swą konsystencję podczas obróbki termicznej.

Chłodnemu klimatowi jabłko to zawdzięcza również mniej okrągły kształt w porównaniu z innymi odmianami Bramley. Niższe temperatury powodują nierówne zapylenie w zalążniach poszczególnych owoców. Zalążnie, które jako pierwsze zostają zapłodnione, pęcznieją i rozwijają się wcześniej od innych, dzięki czemu jabłka „Armagh Bramley Apple” zyskują charakterystyczny, nieokrągły kształt.

Sady, w których uprawia się jabłka Armagh Bramley, wyróżniają się tym, że są położone na północy, gdzie klimat sprawia, że produkowanych owoców jest mniej, ale są one smaczniejsze. W związku z tym koszt produkcji jabłek Bramley jest wysoki.

Dzięki szczególnym warunkom uprawy panującym w Armagh owoce są bardziej jędrne i twardsze niż owoce uprawiane na innych obszarach. Powyższym czynnikom towarzyszy bogata, żyzna gleba o wysokiej zawartości wapnia i podstawowych składników odżywczych oraz o znacznych zasobach czystej wody.

W całej Irlandii hrabstwo Armagh jest znane jako hrabstwo sadów, w którym jabłka uprawia się od 3 000 lat. Mówi się, że św. Patryk zasadził jabłoni w Ceangoba, dawnej osadzie położonej na wschód od miasta Armagh.

Swą renomę jako hrabstwo sadów Armagh zawdzięcza wyłącznie uprawom jabłek „Armagh Bramley Apple”. Bramley Apple stanowi 99 % wszystkich owoców najwyższej jakości uprawianych w Irlandii Północnej, a 95 % wszystkich owoców najwyższej jakości uprawianych w Irlandii Północnej pochodzi z Armagh.

Armagh nazywa się hrabstwem sadów z uwagi na kulturę i zwyczaje panujące na tym obszarze, poczynając od pieśni ludowych, a kończąc na lokalnych drużynach sportowych.

Wyrazu „sad” używa się wymiennie z nazwą Armagh wyłącznie za sprawą jabłek „Armagh Bramley Apple”, chociaż wiele przedsiębiorstw prowadzących działalność na wyznaczonym obszarze i niezwiązanych z Bramley stosuje nazwę „sad” ze względu na natychmiastową rozpoznawalność związaną ze znaczeniem jabłek „Armagh Bramley Apple”.

Lokalne restauracje w aktywny sposób promują dania przyrządzone z lokalnych jabłek Armagh, takie jak placek z jabłek Armagh Bramley, sorbet z jabłek Armagh Bramley i krucha szarlotka z jabłek Armagh Bramley. Organizuje się konkursy na przepisy z zastosowaniem Armagh Bramley, dotyczące przystawek (takich jak zupa z jabłek Bramley Apple lub przysmak ulsterski), dań głównych (takich jak wieprzowina nadziewana Bramley Apple) i deserów (takich jak ciasto z jabłek Bramley, pudding Bramley o smaku toffi, suflet Armagh East Coast itp.); na omawianym obszarze działalność prowadzi nawet garncarz oferujący asortyment produktów Bramley Apple inspirowany pobliskimi sadami.

Znaczenie „Armagh Bramley Apple” dla regionu znajduje odzwierciedlenie nie tylko w fakcie, że w sektorze zatrudnionych jest do 1 500 mieszkańców, lecz także fakt, że wciąż odbywają się tu tradycyjne imprezy, takie jak Tydzień Jabłka lub październikowy Festiwal Jabłek. Ostatnią niedzielę maja ogłoszono Niedzielą Kwitnącej Jabłoni, ponieważ w tym okresie miejscowe sady zamieniają się w morza różowo-białych kwiatów. Turyści mogą zwiedzać sady, spożywać placki z jabłek Armagh Branley i popijać je cydrem Armagh serwowanym na lokalnym Targu Kwitnącej Jabłoni.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

---