

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2007/C 280/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 509/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 11 i art. 19 ust. 3

„PANELLETS”

Nr WE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Grupa składająca wniosek:

Nazwa grupy: Federació Catalana de Patisseria
Adres: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefon: (34) 93 34 80 90 47
Faks: (34) 93 436 28 46
e-mail: —

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Zastrzeżenie nazwy (art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006)
- Opis i metoda produkcji
- Opis produktu
- Inne: Zmiana minimalnych wymogów oraz procedur kontroli specyficznych właściwości

4. Rodzaj zmian(-y)

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej GTS
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 11 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 509/2006) (przedstawić dowody zastosowania tych środków)

5. Zmiany:

5.1. Opis i metoda produkcji

Ze względu na szeroki wachlarz lokalnych sposobów produkcji, które wzbogacają omawiany produkt, jego różnorodność jest znacznie większa niż przedstawiono to w przedłożonej wcześniej Komisji specyfikacji produktu.

„Panelllets” wyprodukowane z mazapanu podstawowego

Przedstawiona lista możliwych „panelllets” nie jest wyczerpująca; opisy poszczególnych rodzajów „panelllets” należy uważać za orientacyjne, ponieważ każdy cukiernik nadaje im indywidualne właściwości, zachowując jednak podstawowe cechy produktu w zakresie jego składników i smaku.

„Panelllets” kokosowe

Słowo „białka” zastępuje się słowem „jajka”.

„Panelllets” z orzechów laskowych

Słowo „białka” zastępuje się słowem „jajka”.

„Panelllets” z surowego mazapanu

Słowo „białka” zastępuje się słowem „jajka”.

Zastąpienie białek całymi jajkami z dodatkiem wody lub bez niej wynika z faktu, że wielu cukierników po opublikowaniu rozporządzenia dotyczącego „panelllets” w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* zgłosiło, że z ich doświadczenia wynika, że dodawanie tylko białka powodowało, że „panelllets” były bardzo suche.

W przypadku dodania całego jajka (białko+żółtko) nie dochodziło do tego, ponieważ żółtko jajka nie tylko nadaje smak, ale również utrzymuje wilgotność, dzięki czemu uzyskuje się „panelllets” o bardziej jednolitej masie oraz bardziej zgodne z oczekiwaniami konsumentów co do wyglądu tego produktu. Ponadto tłuszcz zawarty w migdałach wykorzystywanych do produkcji podstawowego mazapanu lub różnych rodzajów „panelllets” może doprowadzić do otrzymania zbyt miękkiej masy (w zależności od zawartości tłuszczu w migdałach, ich odmiany, wieku, zbiorów, itp.). Dodanie całego jajka (białko +żółtko) przeciwdziała tego rodzaju problemom i nadaje produktowi bardziej jednolite właściwości.

5.2. Opis produktu

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Zabrania się jedynie dodawania sztucznych barwników, wobec czego dozwolone jest dodawanie barwników naturalnych. Brak tego wyjaśnienia był błędem i uważamy, że zmiana nie powinna stanowić żadnej przeszkody, ponieważ nie ma wpływu ani na jakość, ani na tradycje tego produktu. Jak wykazały różnorodne badania, konsumenci w wyborze produktów spożywczych kierują się w dużej mierze ich wyglądem, a więc również ich kolorem. Stanowi to podstawowe uzasadnienie stosowania barwników w produktach spożywczych. Barwniki nie podnoszą jakości produktu w zakresie konserwacji lub właściwości odżywczych, dodaje się je w celu polepszenia wyglądu i sprawienia, by były bardziej apetyczne, bądź też aby wzmocnić kolor utracony w wyniku procesu produkcji. Ponieważ „panelllets” są produktem wytwarzanym na małą skalę, są one narażone na większe wahania właściwości organoleptycznych niż w przypadku produktów wytwarzanych na skalę przemysłową. Ze względu na to cukiernicy uważają, że konieczne jest stosowanie barwników naturalnych, charakterystycznych dla owoców i warzyw, które umożliwiają poprawienie wszelkich odbarwień i przebarwień wynikających z procesu produkcji, natomiast odrzucają stosowanie sztucznych barwników, które obniżają jakość produktu.

5.3. Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznych właściwości

Usunięcie słowa „dzienne” z części dotyczącej rejestru produkcji

Usunięcie słowa „dzienne” z części dotyczącej rejestru produkcji „panelllets” uzasadnione jest samym procesem wytwarzania „panelllets”, który można podzielić na dwa jasno wyodrębnione i następujące po sobie etapy: Najpierw wytwarza się mazapan podstawowy i mazapan drobnoziarnisty. Etap ten może trwać od jednego do kilku dni w zależności od wielkości produkcji poszczególnych cukierników. Następnie rozpoczyna się drugi etap produkcji różnego rodzaju „panelllets”. Według cukierników nie można zatem mówić o dziennym rejestrze produkcji „panelllets”, ponieważ mimo że końcowym produktem są „panelllets”, ich wytwarzanie rozpoczyna się co najmniej jeden dzień wcześniej wraz z produkcją podstawowego mazapanu.

ZMIENIONA SPECYFIKACJA PRODUKTU
Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006
„PANELLETS”

Nr WE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98

Faks: (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Federació Catalana de Pastisseria

Adres: Avda Gaudí 28, 1º, 2a
E-08025 Barcelone

Telefon: (34) 93 348 09 47

Faks: (34) 93 436 28 46

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.3: Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

4. Specyfikacja produktu:

4.1. Nazwa: „Panellets”

4.2. Opis i metoda produkcji: „Panellets” to małe ciasteczka o różnych kształtach, wytworzone z mazapanu i innych składników, które nadają im charakterystyczne smaki i zapachy.

Istnieje duża różnorodność „panellets” wytworzonych z trzech rodzajów mazapanu: mazapan podstawowy, surowy i drobnoziarnisty.

W przypadku „panellets” z owocami do masy można dodać produkty otrzymane z owoców (kandyzowane owoce, marmoladę) oraz wzmocnić ich smak dodając aromaty. We wszystkich przypadkach zabronione jest dodawanie skrobi (ziemniaczanej lub z batatów), jabłek, konserwantów i sztucznych barwników.

„PANELLETS” WYPRODUKOWANE Z MAZAPANU PODSTAWOWEGO

W dalszej części przedstawiono najczęstsze rodzaje „panellets”; przedstawiona lista nie jest wyczerpująca. Opisy poszczególnych rodzajów „panellets” należy uważać za orientacyjne, ponieważ każdy cukiernik nadaje im indywidualne właściwości, zachowując jednak podstawowe cechy produktu w zakresie składników i smaku.

Baza z mazapanu produkowana jest w następujący sposób: na każdy kilogram łuskanych, drobno zmielonych migdałów dodaje się 1 kg cukru, całe jajko wraz z wodą lub bez niej. Masę dobrze się ugniata i odstawia na około 24 godziny, tak by stała się jednolita. Następnie nadaje się jej różnorodne kształty i smaki. Ilość migdałów może być większa niż określono powyżej. Do najczęstszych rodzajów „panellets” należą:

a) „Panellets” z orzeszków piniowych

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 10 g startej skórki cytryny. Masę dzieli się na porcje po około 20 g, które pokrywa się orzeszkami piniowymi namoczonymi w jajku. Tworzy się kulki, które następnie ponownie moczy się w jajku. Piecze się w piecu w temperaturze między 280 °C i 290 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|------------------------------------------------|
| Kolor | Pieczony złoty |
| Konsystencja | Powierzchnia przypieczona |
| Zapach | Zapach orzeszków piniowych i cytryny |
| Smak | Smak orzeszków piniowych i mazapanu z migdałów |

b) „Panellets” z migdałów

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 10 g startej skórki cytryny. Masę dzieli się na porcje po około 20 g, które pokrywa się zmielonymi migdałami namoczonymi w jajku. Nadaje się im wydłużony i lekko zaokrąglony kształt i ponownie moczy się w jajku. Piecze się w piecu w temperaturze między 260 °C i 270 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Kolor | Pieczony złoty |
| Konsystencja | Wnętrze miękkie |
| Zapach | Waniliowy |
| Smak | Chrupiący smak migdałów |

c) „Panellets” kokosowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 150 g startego kokosu, 150 g cukru pudru i 100 g jajka. Masę dzieli się na porcje po około 25 g, w kształcie małych spiczastych górek. Piecze się w piecu w temperaturze między 260 °C i 270 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Kolor | Przypieczony |
| Konsystencja | Cienka przypieczona warstwa na powierzchni, wnętrze miękkie |
| Zapach | Kokosowy |
| Smak | Kokos i migdały |

d) „Panellets” z orzechów laskowych

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 150 g proszku z pieczonych orzechów laskowych, 150 g cukru pudru i 100 g jajka. Masę dzieli się na porcje po około 22 g, w kształcie kulek, które pokrywa się granulowanym cukrem a w środku umieszcza się orzech laskowy. Piecze się w piecu w temperaturze między 240 °C i 250 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| Kolor | Brązowy |
| Konsystencja | Powierzchnia pokryta cukrem |
| Zapach | Zapach orzechów laskowych |
| Smak | Smak orzechów laskowych i mazapanu z migdałów |

e) „Panellets” pomarańczowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 200 g drobno pokrojonej kandyzowanej skórki pomarańczowej. Masę dzieli się na porcje po około 26 g o wydłużonym kształcie, które pokrywa się granulowanym cukrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 240 °C i 250 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| Kolor | Pomarańczowy |
| Konsystencja | Powierzchnia pokryta cukrem, wewnątrz miękkie |
| Zapach | Zapach pomarańczy |
| Smak | Smak pomarańczy i migdałów |

f) „Panellets” cytrynowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 10 g startej skórki cytryny i dwa żółtka. Masę dzieli się na porcje po około 26 g, którym nadaje się kształt kulek a następnie pokrywa się granulowanym cukrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 240 °C i 250 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolor | Bładożółty |
| Konsystencja | Powierzchnia chrupiąca ze względu na cukier, którymi są pokryte, wewnątrz miękkie z niewielkim kawałkami cytryny |
| Zapach | Cytrynowy |
| Smak | Smak cytryny i migdałów |

g) „Panellets” z żółtka

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 150 g sosu cukierniczego i 1 g wanilii. Masę dzieli się na porcje po około 26 g każda, w kształcie kulek, które pokrywa się obficie lukrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Kolor | Bładożółty |
| Konsystencja | Miękka |
| Zapach | Zapach jajka i migdałów |
| Smak | Smak jajka i migdałów |

h) „Panellets” kawowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 8 g zmielonej kawy i karmel, tak by masa uzyskała właściwy kolor. Masę dzieli się na porcje po około 26 g i nadaje się im wydłużony kształt, a następnie pokrywa się cukrem pudrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|---------------------------------------------|
| Kolor | Ciemnobrązowy |
| Konsystencja | Powierzchnia przypieczona, wewnątrz miękkie |
| Zapach | Kawy |
| Smak | Smak kawy i migdałów |

i) „Panellets” truskawkowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się odpowiednią ilość marmolady truskawkowej i jedno jajko. Masę dzieli się na kulki po około 26 g, które pokrywa się cukrem pudrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|---------------------------|
| Kolor | Truskawkowy |
| Konsystencja | Miękka |
| Zapach | Truskawkowy |
| Smak | Smak truskawek i migdałów |

j) „Panellets” marrón glacé

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 300 g marmolady z marrón glacé. Masę dzieli się na kulki po około 22 g, które pokrywa się cukrem pudrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Kolor | Jasnobrązowy |
| Konsystencja | Miękka |
| Zapach | Zapach kasztanów i migdałów |
| Smak | Smak kasztanów i migdałów |

„PANELLETS” WYPRODUKOWANE Z SUROWEGO MAZAPANU

Na każdy kilogram mazapanu (wytworzonego w sposób przedstawiony powyżej) dodaje się 150 g migdałów w proszku i jajka aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Masę dzieli się na porcje po około 26 g o zróżnicowanym kształcie. Do najczęściej spotykanych kształtów należą: kasztany, grzyby, wstęgi wypełnione kandyzowanymi owocami, pigwy.

„PANELLETS” WYPRODUKOWANE Z MAZAPANU DROBNOZMIELONEGO

Doprowadza się do wrzenia 400 g wody z 1 300 g cukru, 6 g dwuwianianu potasu (118 °C). Dodaje się 1 kg migdałów w proszku i 200 g glukozy. Otrzymana w ten sposób masę odstawia się na 24 godziny. Następnie rafinuje się ją i jest gotowa do wykorzystania.

a) Czekoladowe „panellets” w kształcie kasztanów

Masę z mazapanu drobnomielonego dzieli się na porcje w kształcie kasztanów po około 18 g, które pokrywa się czekoladą.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| Kolor | Brązowy |
| Konsystencja | Powierzchnia pokryta cukrem, wewnątrz miękkie |
| Zapach | Czekoladowy |
| Smak | Czekolada i migdały |

b) „Panellets” hueso de santo

Masę z drobnomielonego mazapanu rozwałkowuje się przy pomocy wałka. Masę pokrywa się sosem cukierniczym i kroi się ja na porcje po 30 g. Porcje te pokrywane są żelatyną i syropem.

| Właściwości organoleptyczne | |
|-----------------------------|------------------------|
| Kolor | Lśniący biały z cukrem |
| Konsystencja | Miękka |
| Zapach | Zapach żółtka |
| Smak | Smak żółtka i mazapanu |

- 4.3. *Tradycyjny charakter:* W literaturze z XVIII wieku pisanej w języku katalońskim odnajdujemy odniesienia do obchodzonych już w tamtych czasach corocznych uroczystości w Ciutat Vella w Barcelonie, na których sprzedawano kasztany i „panellets”. Te ostatnie wciąż są spożywane podczas święta Wszystkich Świętych wraz z kasztanami i słodkim winem. Podczas wspomnianych uroczystości można było podziwiać wielkie tace, na których układano różnokolorowe i różnokształtne „panellets”, tak by tworzyły fantazyjne rysunki i kompozycje. W 1796 r. było już ponad dwieście stoisk, na których prezentowano między innymi „panellets”, które były fantami w loterii. Zwyczaj urządzania przez cukierników loterii, w której fantami były „panellets”, rozpowszechnił się w najważniejszych miejscowościach.

Ludność zanosila „panellets” do kościołów w koszach, koszykach i koszyczkach. Po pobłogosławieniu ich przez kapłana zjadano je wspólnie jeszcze w kościele na wzór obrzędu liturgicznego.

O spożyciu „panellets” w Barcelonie świadczy fakt, że w 1920 r. piekarnia św. Jaume (jedna z najsłynniejszych piekarni w Barcelonie) zakupiła tysiąc kilo łuskanych orzeszków piniowych tylko do produkcji „panellets” z orzeszków piniowych. Według barcelońskiego stowarzyszenia ciastkarzy i cukierników jesienią 1999 r. w Barcelonie i jej prowincji spożyto około 600 tys. „panellets”, z czego najpopularniejsze była odmiana z orzeszków piniowych (50 % ogólnego spożycia) oraz z migdałów (15 %).

Ponadto według etnografów „panellets”, podobnie jak wszystkie ciastka spożywane w określone dni, mają znaczenie sakralne.

- 4.4. *Opis produktu:* Właściwości organoleptyczne: Biorąc pod uwagę, że właściwości organoleptyczne (kolor, smak, zapach i konsystencja) są zróżnicowane w zależności od rodzaju „panellets”, ich poszczególne rodzaje zostały przedstawione powyżej.

Właściwości fizykochemiczne: Skład poszczególnych rodzajów „panellets” jest zróżnicowany w zależności mazapanu (podstawowy, surowy, drobnomielony), z którego zostały wyprodukowane, przy czym zabronione jest stosowanie ziemniaków, batatów, jabłek, konserwantów i sztucznych barwników.

Właściwości mikrobiologiczne: Kryteria mikrobiologiczne, których należy przestrzegać, zostały określone w odpowiednich przepisach sanitarnych dotyczących tego typu produktów (dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych).

Prezentacja: „Panellets” są sprzedawane detalicznie w opakowaniach w cukierniach i w sklepach. Kiedy „panellets” sprzedawane są w opakowaniu, pudełka powinny być opatrzone w oznakowanie zgodne obowiązującymi przepisami.

- 4.5. *Minimalne wymogi oraz procedury kontroli specyficznych właściwości:* „Panellets”, które mają zostać zarejestrowane jako „gwarantowane tradycyjne specjalności” posiadają właściwości odróżniające je od innych „panellets”. Do produkcji podstawowego mazapanu wykorzystywane są wyłącznie suszone, łuskane migdały, cukier i jajka, przy czym zabronione jest dodawanie skrobi (ziemniaczanej lub z batatów), jabłek, konserwantów i sztucznych barwników.

Konieczne jest przeprowadzenie następujących kontroli: kontrola właściwości organoleptycznych; niewystępowanie maczki ziemniaczanej (próba roztworem jodu I₂), niewystępowanie konserwantów (kwasu sorbinowego/sorbatu, kwasu benzoowego/benzoesanu), niewystępowanie jabłek (wykrywanie rozpuszczalnych włókien owocowych metoda chemiczną). W przypadku „panellets” niezawierających owoców kontrole przeprowadza się na końcowym produkcie, natomiast w przypadku tych zawierających owoce kontrolowany jest mazapan.

Wyżej przedstawione właściwości muszą być kontrolowane przez jednostki certyfikujące, takie jak „Mesa Veritas Español” lub inne, które zapewniają zgodność z normą EN-45011. Jednostki certyfikujące przeprowadzają inspekcję systemu kontroli producenta oraz właściwości produktu. Jednostki te przeprowadzają również okresowe inspekcje.

Kontrolują one warunki wytwarzania i właściwości produktu końcowego. Wydają wstępny certyfikat zainteresowanym cukierniom wytwarzającym „panellets”, które muszą przedłożyć pisemny wniosek do właściwej jednostki certyfikującej, zobowiązując się do przestrzegania minimalnych wymogów określonych w specyfikacji produktu oraz do przeprowadzania odpowiednich kontroli w tym zakresie.

Cukiernicy muszą posiadać dokumenty, w których opisano warunki produkcji i właściwości produktu końcowego. Ponadto muszą prowadzić rejestr produkcji „panellets”.

Po przyznaniu świadectwa zgodności jednostki certyfikujące przeprowadzają kontrole okresowe i zatwierdzają, w związku z sezonowym charakterem produktu, wielkość produkcji każdej z cukierni. W odniesieniu do specyfikacji produktu przeprowadzane będą inspekcje systemów kontroli producentów, kontrole dokumentów przedłożonych przez cukiernię, a także kontrole wrywkowe podczas produkcji.

5. **Wniosek o zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2:** Nie.
-