INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 231/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 [1]. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PANFORTE DI SIENA“

ES č.: IT-PGI-0005-0795-28.01.2010

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov**:

„Panforte di Siena“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**:

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**:

3.1. *Druh výrobku*:

Trieda 2.4: Chlieb, pečivo, koláče, cukrovinky, sušienky a ostatné pekárske výrobky.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*:

Názov „Panforte di Siena“ označuje cukrárenský výrobok, ktorý sa získava zamiesením a upečením cesta z múky, kandizovaného ovocia, sušeného ovocia, zmesi cukrov, medu a korenia. Výrobok sa môže uvádzať na trh v dvoch verziách:

— v bielej verzii, ak je povrch posypaný práškovým cukrom,

— v čiernej verzii, ak je povrch posypaný korením.

Osobitné fyzikálne vlastnosti výrobku „Panforte di Siena“:

— Tvar: okrúhly alebo obdĺžnikový, ak sa predáva vcelku, trojuholníkový alebo kockový, ak sa predáva nakrájaný na kusy.

[1] Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

— Rozmery: výška 14 – 45 mm; ak je okrúhly, má priemer 10 – 38 cm; ak je obdĺžnikový, kratšia strana má 10 – 20 cm a dlhšia strana 20 – 40 cm; v závislosti od rozmerov sa hmotnosť sa pohybuje medzi 33 g a 6 kg.

— Konzistencia: mäkká a pri rezaní kladie mierny odpor.

— Vonkajší vzhľad: zrnitý a nepravidelný povrch.

Biela verzia Biele sfarbenie vzniká posypaním povrchu výrobku práškovým cukrom. Práškový cukor sa môže nachádzať vo vrecúšku a výrobok sa ním posype až v čase spotreby.

Čierna verzia: Tmavohnedé sfarbenie vzniká posypaním povrchu zmesou korenia.

Chemické vlastnosti: maximálna vlhkosť hotového výrobku 15 %.

Organoleptické vlastnosti:

— Chuť: sladká s príchuťou kandizovaného ovocia a mandlí a jemnou arómou korenia v bielej verzii a veľmi výraznou arómou korenia v čiernej verzii.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*:

Na výrobu „Panforte di Siena“ sa používajú tieto suroviny:

3.3.1. Povinné suroviny

3.3.1.1. Biela verzia:

pšeničná múka hladká typu „0“: v množstve 14 – 18 % cesta;

sušené ovocie: celé sladké mandle, nelúpané, v množstve minimálne 18 % cesta;

kandizované ovocie: kandizovaný cedrát nakrájaný na malé kocky a kandizovaná pomarančová kôra v množstve 35 – 45 % cesta; pričom kandizovaný cedrát musí tvoriť minimálne 25 % použitého kandizovaného ovocia;

cukry: sacharóza, glukózový sirup alebo invertovaný cukor alebo ich zmes, v množstve 18 – 23 % cesta;

med, kvetový viacdruhový, v množstve 2 – 5 % cesta;

koreniny: muškátový oriešok a vanilka, v množstve 0,3 – 1,5 % cesta;

ostatné prísady: práškový cukor použitý na posypanie cukrárenského výrobku a ryžový papier používaný ako základ výrobku.

3.3.1.2. Čierna verzia:

pšeničná múka hladká typu „0“: v množstve 8 – 18 % cesta;

sušené ovocie: celé sladké mandle, nelúpané, v množstve minimálne 18 % cesta;

kandizované ovocie: kandizovaný melón nakrájaný na malé kúsky a kandizovaná pomarančová kôra, v množstve 35 – 45 % cesta; pričom kandizovaný melón musí tvoriť minimálne 40 % použitého kandizovaného ovocia;

cukry: sacharóza, glukózový sirup alebo invertovaný cukor alebo ich zmes, v množstve 18 – 23 % cesta;

koreniny: muškátový oriešok, vanilka a sladká paprika v množstve 0,6 – 5 %;

ostatné prísady: práškový cukor použitý na posypanie cukrárenského výrobku a ryžový papier používaný ako základ výrobku.

3.3.2. Nepovinné suroviny

3.3.2.1. Biela verzia:

sušené ovocie: mleté lieskové oriešky, v množstve maximálne 1,5 % cesta;

kandizované ovocie: kandizovaný melón nakrájaný na malé kocky, ktorý musí tvoriť najmenej 25 % použitého kandizovaného ovocia;

koreniny: zmes muškátového kvetu, čierneho korenia, papriky, koriandra a klinčekov;

arómy: vanilka.

Žiadne iné suroviny, prídavné látky, farbivá alebo konzervačné látky nie sú povolené.

3.3.2.2. Čierna verzia:

kandizované ovocie: kandizovaný cedrát nakrájaný na malé kocky, ktorý musí tvoriť minimálne 25 % použitého kandizovaného ovocia;

korenie: zmes muškátového orieška, koriandra, badiánu, klinčekov, ďumbiera, papriky a nového korenia;

arómy: vanilka;

karamel: v množstve maximálne 2% cesta;

orechy: v množstve maximálne 5% cesta;

med: v množstve maximálne 5% cesta;

kakao na posypanie cukrárenského výrobku.

Žiadne iné suroviny, prídavné látky, farbivá alebo konzervačné látky nie sú povolené.

V každej verzii sa môže použiť viacero nepovinných surovín v množstvách uvedených v špecifikácii.

3.4. *Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu)*:

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*:

Celá výroba sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti označenej v bode 4, pretože len týmto spôsobom sa dajú zaručiť organoleptické vlastnosti výrobku.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.*:

Spracovanie a balenie sa nesmie prerušiť, inak by výrobok mohol vychladnúť a zmeniť konzistenciu. Z tohto hľadiska je dôležité udržať vlhkosť výrobku na úrovni uvedenej v bode 3.2. Z dôvodu vysokého obsahu cukru, múky a kandizovaného ovocia môže vlhkosť výrobku narastať vstrebaním okolitej vlhkosti, čím by výrobok „Panforte di Siena“ nadobudol priesvitný vzhľad a mäkkú, lepkavú konzistenciu, čo by spôsobilo zhoršenie jeho organoleptických vlastností. Výrobok „Panforte di Siena“ sa predáva v dokonale vzduchotesnom papierovom alebo v kartónovom obale a v zásade aj v zapečatenom balení, čím sa zamedzuje jednak pohlcovaniu okolitej vlhkosti a jednak vystaveniu vonkajším faktorom, najmä škodlivým organizmom, ktoré napádajú mandle a múku (najmä potravinová moľa).

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní*:

Na obale a stuhe previazanej okolo výrobku musí byť uvedené označenie „Panforte di Siena“ a slovné spojenie „Indicazione geografica protetta“ (chránené zemepisné označenie), či už v plnom znení, alebo ako skratka (IGP, t. j. CHZO), ako aj tieto doplňujúce informácie:

názov, názov spoločnosti a adresa výrobcu a baliarne;

grafický symbol výrobku opísaný v tomto bode, ktorý sa musí používať spolu s údajmi o chránenom zemepisnom označení.

Nepovinne sa podľa miestnej tradície môžu používať aj tieto označenia:

„bianco“ alebo „Margherita“ pre bielu verziu;

„nero“ pre čiernu verziu.

Zakazuje sa pridávať akékoľvek iné označenie, ktoré nie je výslovne povolené.

Označenia odkazujúce na súkromné značky sa však môžu používať za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa, a môžu sa používať aj iné odkazy, ktoré sú pravdivé, zdokumentované a povolené platnými právnymi predpismi a nie sú v rozpore s cieľmi a obsahom tohto dokumentu.

Názov „Panforte di Siena“ musí byť uvedený v taliančine.

Logo: tvorí ho „*balzana*“ (štít s bielou hornou polovicou a čiernou dolnou polovicou), ktorý je lemovaný stuhou žltej farby Pantone 1205 (5 % M/30 % Y), ktorej konce sú v hornej časti obrazca zahnuté.

Stuha nesie nápis „Panforte di Siena“, napísaný písmom Gill Extra Bold Condensed čiernej farby, ktorý sleduje krivku obruby; v dolnom rohu je výraz „Panforte“ oddelený od výrazu „di Siena“ čiernym štylizovaným kvetom s piatimi okvetnými lístkami. Ornament v zlatožltej farbe Pantone 117 (30 C/40 % M/70 % Y) obsahuje v dolnej časti označenie „IGP“ (CHZO) napísané písmenami (Gill Extra Bold Condensed) čiernej farby s bielym obrysom, ktorý je lemovaný čiernou obrysovou čiarou. Hneď pod skratkou je na troch riadkoch napísané označenie „Indicazione geografica protetta“ písmom Gill Extra Bold čiernej farby. Veľkosť loga možno prispôsobiť rôznym druhom použitia. Minimálna výška je 1,4 cm.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**:

Oblasť výroby a balenia výrobku „Panforte di Siena“ pokrýva celé správne územie provincie Siena.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou**:

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*:

Výrobok „Panforte di Siena“ sa presadil v kláštoroch a obchodoch s korením od 12. storočia, keď na v mestách ležiacich na ceste „via Francigena“ začal rozmach obchodu a remesiel. V tomto osobitnom prostredí sa čoskoro vyvinuli charakteristické črty sienského cukrárenského výrobku, ku ktorým patrí typická výraznosť, ktorou sa vyznačuje väčšina typických výrobkov, hojné používanie korenia, ktoré umožnil rýchly hospodársky rozmach Sieny, a najmä šikovnosť obchodníkov s korením, ktorých úspech a dobrá povesť sa rozšírili aj za hranice mesta. Vďaka stáročiam vývoja tohto špecifického know-how, ktoré si sienski obchodníci žiarlivo strážili, vznikol v 19. storočí miestny cukrárenský priemysel, ktorý je z hľadiska počtu zamestnancov, obratu a vývozu dodnes najdôležitejším ekonomickým sektorom.

Žiadosť o zápis CHZO „Panforte di Siena“ do registra je založená na dobrej povesti výrobku, ktorá je doložená už niekoľko storočí a je výsledkom celého radu hospodárskych a kultúrnych faktorov. Výroba cukrárenského výrobku, ktorá sa najprv obmedzovala na mesto Siena, sa od roku 1772 rozšírila na celú provinciu a vždy bola (a stále je) v rukách špecializovaných výrobcov, ktorí sa práve z dôvodu tejto špecializácie označujú ako „*panfortaio*“ (t. j. výrobcovia panforte). Toto označenie poukazuje na osobitnú kvalifikáciu, ktorú si vyžadujú niektoré fázy výroby – napríklad

kontrola rovnorodosti surovín a tvarovanie výrobku. Ďalším účastníkom výroby, ktorým môže byť aj rovnaká osoba ako „*panfortaio*“, je „*canditore*“, ktorý dohliada na dokonalé kandizovanie ovocia a celkovú rovnováhu cukrov vo výrobku.

5.2. *Špecifickosť výrobku*:

Výrobok „Panforte di Siena“ sa vyznačuje plnou chuťou a pevnou konzistenciou. Na reze má lesklý vzhľad a rôzne farby – krémovú farbu mandlí, jasnozelenú farbu kandizovaného cedrátu, ako aj farbu kandizovaného pomaranča a kandizovaného zrelého melóna. Vo výrobku sú rovnomerne rozložené celé mandle a má typicky mäkkú konzistenciu. Konzistencia pri konzumovaní závisí od rôznych surovín a je charakterizovaná vláknitou štruktúrou mandlí, ktorá sa snúbi s mäkkosťou kandizovaného ovocia a cesta, ktoré slúži ako spojivo. Chute jednotlivých surovín, zvýraznené a spojené zmesou korenia, dodávajú výrobku „Panforte di Siena“ jeho charakteristickú chuť.

Nepopierateľne dobrá povesť „Panforte di Siena“ vyplýva zo skutočnosti, že je typickou a nenahraditeľnou vianočnou cukrovinkou.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*:

Výrobok „Panforte di Siena“ je pravdepodobne najpovolanejším vyslancom tradičnej sienskej gastronómie. Je známy na celom svete a počiatky jeho histórie siahajú až do stredoveku. Je potrebné uviesť, že v tých časoch boli „Panforte di Siena“ veľmi cenené nielen ako hodnotné jedlo, ale vďaka obsahu korenia aj ako liek – ako istý druh placeba. Ešte aj dnes môžeme na stenách oproti pultu starobylej lekárne na Piazza del Campo v Siene obdivovať vzácne maľby a nápisy zlatým písmom, ktoré sa vzťahujú na Panforti, Ricciarelli a iné typické výrobky zo Sieny.

Umné a hojné používanie korenia odzrkadľuje siensky pôvod výrobku „Panforte di Siena“ – Siena mala už od stredoveku obchodný monopol na korenie a patrila k najbohatším a najrozvinutejším mestám Európy na ceste „via Francigena“.

Kvalita korenia a jeho hojnosť, ako aj jeho umné používanie boli po celé stáročia špecialitou sienskych kláštorov a obchodov s korením a je príznačné, že najvychýrenejšie výrobne „Panforte di Siena“ boli často pôvodne miestnymi obchodmi s korením.

Pre oblasť Sieny je odjakživa typická bohatá vysoká produkcia pšenice a múky (najmä v oblasti „horských hrebeňov“), sušeného ovocia (najmä mandlí a lieskových orieškov) a medu. Vplyv Sieny je badateľný aj na niektorých druhoch kandizovaného ovocia, či už na základe ich používania alebo pôvodu. Osobitnou charakteristikou výrobku „Panforte di Siena“ je najmä nezvyčajné používanie melóna, ktoré vzniklo preto, že na danom území rastie miestny kultivar nazývaný „*zatti*“, v prípade ktorého výrobcovia „*panforte*“ zistili, že sa vďaka veľmi tenkej šupke a neobyčajne sladkej dužine s veľmi intenzívnym sfarbením obzvlášť dobre hodí na kandizovanie. Práve preto sa toto ovocie veľmi dlho a vo veľkom rozsahu pestovalo v okolí Sieny výlučne na účely použitia na výrobu „Panforte di Siena“.

Názov „panforte“ sa začal používať na začiatku 19. storočia. Práve vtedy sa výroba tohto cukrárenského výrobku prestala sústrediť iba na obchody s korením a výrobok sa začal vyrábať v oveľa väčšom rozsahu, čo umožnilo jeho predaj vo veľkých množstvách aj mimo územia Sieny, najmä vo Florencii. Prvú výrobňu „Panforte di Siena“ zriadil Natale Pepi v roku 1810 po tom, čo Napoleon nariadil zavrieť lekáreň nemocnice Santa Maria della Scala. Už v 19. storočí Pellegrino Artusi vo svojom kľúčovom diele nazvanom „La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene“ (1891) zaraďuje „panforte“ medzi typické cukrárenské výrobky Sieny. Od tých čias neexistuje cestovný sprievodca, či už taliansky alebo iný, ktorý by tento výrobok neopisoval ako neoddeliteľnú súčasť sienskej gastronómie. Za zmienku stojí najmä citácia zo sprievodcu Touring Club Italiano (1931), ktorou sa potvrdzuje dobrá povesť výrobku: „Sienske odvetvie pekárstva sa pýši špecialitou svetového mena – vychýreným *Panforte di Siena*“. Vznik bielej verzie možno datovať presne: do roku 1879, keď bol tento cukrárenský výrobok upečený na počesť kráľovnej Margaréty, ktorá pricestovala v auguste, aby sa zúčastnila na konských pretekoch Palio di Siena. Vtedy sa po prvýkrát použilo menšie množstvo korenia a vrstva práškového cukru na povrch a výrobok bol prekrstený na „Panforte Margherita“. Zaznamenal okamžitý úspech a ujal sa aj pod názvom „Panforte bianco“. Príprava výrobku „Panforte di Siena“ sa začínala v septembri, keď boli niektoré suroviny (ako

sušené ovocie) ľahšie dostupné, a pokračovala až do konca roka. Cukrárenský výrobok sa konzumoval počas vianočných sviatkov. V súčasnosti sa tento cukrárenský výrobok nekonzumuje len počas vianočných sviatkov. „Panforte di Siena“ vyrábajú rôzne výrobne strednej veľkosti a mnohé pekárne a cukrárne v celej oblasti, ktorých obrat predstavuje takmer polovicu obratu za predaj typických sienských cukroviniek.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie tým, že uverejnilo návrh na uznanie chráneného zemepisného označenia „Panforte di Siena“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 244 z 19. októbra 2005.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na webovej stránke:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo priamo na domovskej stránke ministerstva (http://www.politicheagricole.it) kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (na obrazovke vľavo) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ [Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ (nariadenie (ES) č. 510/2006)].