

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al párrafo segundo del apartado 1 del artículo 8 del Reglamento (CEE) nº 2082/92 del Consejo relativo a la certificación de las características específicas

(2001/C 5/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 8 y 9 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de cinco meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente los puntos 4.2, 4.3 y 4.4, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2082/92.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO

REGLAMENTO (CEE) Nº 2082/92 DEL CONSEJO

Número nacional de expediente: 4

1. Autoridad competente del Estado miembro autor del mensaje

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación
Secretaría General de Agricultura y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 97/913 47 52 98

Fax (34) 913 47 54 10/913 47 51 70

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Federació Catalana de Pastisseria

2.2. Dirección: Avda. Gaudí, 28, 1^{er} 2^a, E-08025 Barcelona

Tel. (34) 933 48 09 47

Fax (34) 934 36 28 46.

2.3. Composición productor/transformador (x) otros ().

3. Tipo de productor: Categoría 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

4. Resumen del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 6):

4.1. **Nombre:** *Panellets*

4.2. **Definición y método de elaboración**

Los *panellets* son unos pastelitos de dimensiones pequeñas y formas diversas, hechos esencialmente de mazapán e ingredientes que confieren sabores y aromas característicos al producto.

Existe una gran variedad de *panellets* elaborados a partir de tres tipos diferentes de mazapán: mazapán base, mazapán basto y mazapán fino.

En todos los casos, está prohibida la adición de fécula (patatas o boniatos), manzana, conservantes y colorantes.

PANELLETS ELABORADOS A PARTIR DE MAZAPÁN BASE

Se elabora una base de mazapán de tal forma que, por cada kilo de almendras peladas granuladas muy finamente, se añade 1 kilo de azúcar y 350 gramos de claras de huevo; se amasa bien mediante unos cilindros y se deja en reposo aproximadamente 24 horas para que la mezcla quede bien homogeneizada. Después se le da las diferentes formas y sabores.

a) «Panellets» de piñones

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón. Se hacen porciones de 20 gramos de peso aproximadamente, las cuales se rebozan completamente con piñones humedecidos con huevo. Se les da la forma de bolas y se embadurnan nuevamente con huevo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 280 °C y 290 °C.

Características organolépticas	
Color	Dorado tostado
Textura	Costra superficial tostada
Olor	A piñones y limón
Sabor	Piñones y mazapán de almendra

b) «Panellets» de almendras

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón. Se hacen porciones de 20 gramos de peso aproximadamente, las cuales se rebozan completamente con almendra granulada humedecida con huevo. Se les da una forma alargada y ligeramente redondeada y se embadurnan nuevamente con huevo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 260 °C y 270 °C.

Características organolépticas	
Color	Dorado tostado
Textura	Interior blando
Olor	A vainilla
Sabor	Crocante de almendra

c) «Panellets» de coco

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de coco rallado, 150 gramos de azúcar en polvo y 100 gramos de claras de huevo. Se preparan porciones en forma de pequeños montículos rústicos y puntiagudos de 25 gramos de peso aproximadamente. Se cuecen al horno a una temperatura de 260 °C a 270 °C.

Características organolépticas	
Color	Flameado
Textura	Costra fina tostada e interior blando
Olor	A coco
Sabor	Coco y almendra

d) «Panellets» de avellanas

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de avellanas tostadas en polvo, 150 gramos de azúcar en polvo y 100 gramos de claras de huevo. Se hacen porciones en forma de bola de 22 gramos de peso aproximadamente, que se rebozan con azúcar granulado, y se coloca una avellana en el centro de cada pieza. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 240 °C y 250 °C.

Características organolépticas	
Color	Marrón
Textura	Superficie azucarada
Olor	A avellanas
Sabor	Avellanas y mazapán de almendra

e) «Panellets» de naranja

Por cada kilo de mazapán base se añaden 200 gramos de corteza de naranja confitada y triturada muy fina. Se hacen porciones de 26 gramos de peso aproximadamente de forma alargada, las cuales se rebozan con azúcar granulado. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 240 °C y 250 °C.

Características organolépticas	
Color	Anaranjado
Textura	Costra azucarada e interior blando
Olor	A naranja
Sabor	Naranja y almendra

f) «Panellets» de limón

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón y dos yemas de huevo. Se hacen porciones de 26 gramos de peso aproximadamente y se forman bolas, que se rebozan con azúcar granulado. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 240 °C y 250 °C.

Características organolépticas	
Color	Amarillo pálido
Textura	Exterior acrocantado por el azúcar con que está rebozado y blando en el interior, con pequeños trocitos de limón
Olor	A limón
Sabor	Limón y almendra

g) «Panellets» de yema

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de yema pastelera clara y 1 gramo de vainilla. Se hacen bolas de unos 26 gramos de peso aproximadamente, que se rebozan con abundante azúcar lustre. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 220 °C y 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Amarillo pálido
Textura	Suave
Olor	A huevo y almendras
Sabor	Huevo y almendras

h) «Panellets» de café

Por cada kilo de mazapán base se añaden 8 gramos de café molido y azúcar quemado para que adquiera el color deseado. Se cortan porciones de 26 gramos aproximadamente y se les da forma alargada. Se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 220 °C y 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Marrón oscuro
Textura	Exterior tostado e interior blando
Olor	A café
Sabor	Café y almendra

i) «Panellets» de fresa

Por cada kilo de mazapán base se añade una cantidad razonable de mermelada de fresa y un huevo. Se hacen bolas de 26 gramos de peso aproximadamente y se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 220 °C y 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Fresa
Textura	Blanda
Olor	A fresa
Sabor	Fresa y almendra

j) «Panellets» de «marrón glacé»

Por cada kilo de mazapán base se añaden 300 gramos de mermelada de *marrón glacé*. Se forman bolas de 22 gramos de peso aproximadamente y se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a una temperatura de 220 °C a 230 °C

Características organolépticas	
Color	Marrón claro
Textura	Blanda
Olor	A castaña y almendra
Sabor	Castaña y almendra

PANELLETS ELABORADOS A PARTIR DE MAZAPÁN BASTO

Por cada kilo de mazapán base (elaborado según el apartado anterior) se añaden 150 gramos de polvo de almendras y claras de huevo hasta conseguir la textura deseada. Se cortan en porciones aproximadas de 26 gramos de peso, las cuales pueden tener diferentes formas. Las más clásicas son: de castaña, de seta, de zueco, bandas rellenas con frutas confitadas y de membrillo.

PANELLETS ELABORADOS A PARTIR DE MAZAPÁN FINO

Se lleva a ebullición 1 300 gramos de azúcar con 400 gramos de agua y 6 gramos de crémor tártaro hasta conseguir el punto de bolado (118 °C). Se le mezcla 1 kilo de polvo de almendras picadas y 200 gramos de glucosa. Dicha base se deja en reposo 24 horas. Después se refina y queda lista para su utilización.

a) «Panellets» de castaña al chocolate

Con la base de mazapán fino se forman castañas de unos 18 gramos de peso aproximadamente y se bañan con una cobertura de chocolate.

Características organolépticas	
Color	Marrón
Textura	Costra exterior e interior blando
Olor	A chocolate
Sabor	Chocolate y almendra

b) «*Panellets*» *hueso de santo*

Se lamina la base de mazapán fino con un rodillo acanalado. Se enrolla encima de yema pastelera y se cortan piezas de unos 30 gramos de peso. Se gelatinizan las piezas y se glasean con almíbar glacé.

Características organolépticas	
Color	Blanco glaseado con azúcar
Textura	Blanda
Olor	A yema de huevo
Sabor	Yema de huevo y mazapán

4.3. *Carácter tradicional*

La literatura escrita en catalán del siglo XVIII recoge que ya en esa época por las calles de la actual Ciutat Vella de Barcelona se celebraba anualmente una feria de castañas y *panellets*, los cuales eran, y aún hoy siguen siendo, consumidos en la fiesta de Todos los Santos, junto con castañas y vino dulce. En dicha feria se podían contemplar grandes bandejas de *panellets* de diferentes formas y variedades combinados y distribuidos de manera que formaban dibujos y figuras caprichosas. Ya en la feria de 1796 los tenderetes pasaban de doscientos, en los cuales se exponían entre otros productos *panellets*, que se rifaban entre la gente. Esta costumbre de rifar *panellets*, generalmente llevada a cabo por los pasteleros, se extendió por diversas poblaciones importantes.

La gente llevaba los *panellets* a la iglesia en capazos, cestas o canastillas, los hacía bendecir por el sacerdote y se los comía dentro del mismo templo en comunidad a manera de acto litúrgico colectivo.

Para dar una idea del consumo de *panellets* en la ciudad de Barcelona, bastará decir que ya en el año 1920, el Forn de Sant Jaume (uno de los hornos más prestigiosos de la ciudad de Barcelona) compró mil kilos de piñones pelados para la elaboración solamente de la variedad de *panellets* de piñones. Y según el Gremio Provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona, en el otoño de 1999 se consumieron aproximadamente 600 000 kilos de *panellets* en la ciudad de Barcelona y provincia, siendo los más consumidos la variedad con piñones (50 %), seguidos de los de almendra (15 %).

Además, los *panellets*, según la etnografía, tienen sentido sacramental, como toda la pastelería tradicional propia de días señalados.

4.4. *Descripción del producto*

Características organolépticas: Dado que las características organolépticas (color, sabor, aroma y textura) serán diferentes en función de la variedad de *panellets*, éstas han sido consideradas por separado en cada uno de los apartados anteriores.

Características físico-químicas: La composición de los diferentes *panellets* será distinta en función del tipo de mazapán (base, basto o fino) con el que haya sido elaborado, y de la variedad considerada, pero en todos los casos se prohíbe la utilización de patata, boniato, manzana, conservantes y colorantes.

Características microbiológicas: Los criterios microbiológicos que deben cumplirse son los establecidos en la legislación sanitaria correspondiente para este tipo de productos (Directiva 43/93/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios).

Presentación: Los *panellets* son productos que generalmente se venden al detalle, sin envasar, en las pastelerías y comercios. En el caso de venderlos envasados, la caja que contenga los *panellets* deberá estar etiquetada de acuerdo con la legislación vigente.

4.5. **Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas**

Los *panellets* que se pretenden inscribir como «Especialidad tradicional garantizada» presentan unas características específicas diferentes de otros *panellets*. Así, para la elaboración del mazapán base sólo se utilizan almendras secas peladas, azúcar y claras de huevo, quedando totalmente prohibida la adición de féculas (patatas o boniatos), de manzana, de conservantes y de colorantes.

Las determinaciones de control específicas son: control de las características organolépticas, ausencia de almidón (mediante la prueba con solución de I_2), ausencia de conservantes (sorbico/sorbato// benzoico/benzoato) y de colorantes naturales y/o artificiales (mediante cromatografía líquida de alta resolución), y ausencia de manzana (mediante la determinación de fibra alimentaria soluble por método químico; en las variedades de *panellets* que no contengan fruta, la determinación se realizará en el producto final, mientras que en aquéllas que posean fruta, la determinación se realizará en la masa de mazapán).

Los elementos citados anteriormente serán controlados por la entidad de certificación Bureau Veritas Español, así como por otras entidades que acrediten el cumplimiento de la norma EN-45011. Las entidades de certificación auditarán el sistema de control del fabricante y las características del producto. Dichas entidades realizarán auditorías de seguimiento de carácter periódico.

Las entidades de certificación auditarán las condiciones de elaboración y las características del producto final. Realizarán una certificación inicial de las empresas elaboradoras de *panellets* interesadas, quienes deberán solicitarlo por escrito a cualquiera de las entidades de certificación autorizadas, comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el pliego y a efectuar los controles que garanticen su cumplimiento.

Los artesanos/fabricantes deberán tener procedimientos escritos en los que describan las condiciones de elaboración y las características del producto final. Además, deberán llevar también un registro diario de la producción de *panellets*.

Una vez obtenido el certificado de conformidad, las entidades de certificación realizarán auditorías de seguimiento y convalidación, de carácter periódico en función de la estacionalidad del producto y del volumen de producción de cada empresa elaboradora, en las que se comprobará el cumplimiento del pliego de condiciones mediante auditoría del sistema de control del fabricante y examen de la documentación aportada por la empresa y realización de controles aleatorios durante la elaboración.

5. **Solicitud de protección en virtud del apartado 2 del artículo 13:** No.

Nº CE: ES/00018/2000.06.15.

Fecha de recepción del expediente completo: 15 de junio de 2000.
