

## JINÉ AKTY

## KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality**

(2007/C 280/10)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést námitku podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006. Vznesené námitky se musí Komisi doručit do šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZMĚNU

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

## Žádost o změnu podle článku 11 a čl. 19 odst. 3

## „PANELLETS“

č. ES: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

## 1. Skupina žadatelů

Název skupiny: Federació Catalana de Patisseria  
Adresa: Avda Gaudí 28, 1º 2a  
Telefon: (34) 93 34 80 90 47  
Fax: (34) 93 436 28 46  
E-mail: —

## 2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

## 3. Položka specifikace pro kterou se žádá o změnu

- Název produktu  
 Výhrada názvu (čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006)  
 Popis a metoda produkce  
 Popis produktu  
 Ostatní: změna minimálních požadavků a postupů kontroly charakteristických vlastností.

## 4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace zaručené tradiční speciality  
 Dočasná změna ve specifikaci vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 11 odst. 3 nařízení (ES) č. 509/2006 (navrhnout kontroly uplatňování opatření)

## 5. Změny

### 5.1 Popis a metoda produkce

Rozmanitost tohoto typického produktu je mnohem větší než je popsáno v původní specifikaci předložené Komisí. Existuje široké spektrum místních způsobů zpracování, které produkt obohacují.

Cukrovinky *Panellets* vyrobené z marcipánového základu

Seznam popsaných *Panellets* není vyčerpávající: popis různých druhů *Panellets* je považován za orientační; umožňuje tak každému výrobcí vtisknout cukrovinkám osobitost a zároveň zachovat základní vlastnosti spojené s přísadami a s chutí, které jsou pro výrobek určující.

Cukrovinky *Panellets* vyrobené na základě kokosu

„Vaječné bílky“ se nahrazují „vejci“.

Cukrovinky *Panellets* s lískovými oříšky

„Vaječné bílky“ se nahrazují „vejci“.

Cukrovinky *Panellets* vyrobené z hrubého marcipánu

„Vaječné bílky“ se nahrazují „vejci“.

Nahrazení vaječného bílku celým vejcem s přidavkem vody nebo bez něj má opodstatnění v tom, že po uveřejnění nařízení o *Panellets* v Úředním věstníku EU mnozí umělečtí cukráři namítali, že použijí-li při přípravě *Panellets* vaječný bílek, je výsledný výrobek extrémně vysušený.

Tento důsledek nenastal v případě, bylo-li při výrobě použito celé vejce (bílek i žloutek), neboť vaječný žloutek kromě toho, že výrobek ochutí, také zadržuje vlhkost a díky němu mají pak *Panellets* pravidelnější tvar a vzhled, který spotřebitel u tohoto druhu výrobku spíše vyhledává. Kromě toho může olej obsažený v mandlích používaných při výrobě marcipánového základu nebo u různých druhů *Panellets* způsobit příliš měkkou konzistenci těsta (v závislosti na poměru oleje přítomného v mandlích, na odrůdě, na stáří, na sklizni ...). Přidáním celého vejce (bílku a žloutku) lze tomuto účinku zabránit a konzistenci výrobku stabilizovat.

### 5.2 Popis výrobku

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Je zakázáno pouze přidávání umělých barviv, přičemž přidávání barviv přírodních je povoleno. Šlo pouze o chybu v důsledku vynechání a předpokládá se, že by tato změna neměla představovat překážku, neboť se neodrazí ani na jakosti ani na tradičnosti tohoto uměleckého výrobku. Na základě různých studií bylo dokázáno, že kladné přijetí potravinářského výrobku ze strany spotřebitele závisí z velké části na jeho vzhledu a tudíž i na jeho barvě. Tato skutečnost je hlavním důvodem pro používání barviv v potravinách. Barviva nepříspějí ke zlepšení jakosti výrobku, pokud jde o uchování nebo o výživovou hodnotu; přidávají se však k výrobku za účelem zlepšení jeho vzhledu a zvýšení jeho atraktivity z hlediska chuti, nebo aby nahradily barvu, která se ztratila během výroby. Vzhledem k tomu, že cukrovinky *Panellets* jsou uměleckým výrobkem, jsou chuťově a vzhledově různorodější než průmyslový výrobek. Z tohoto důvodu považují umělečtí cukráři za nezbytné používání přírodních barviv pocházejících z ovoce a zeleniny, díky kterým je možné upravit jakoukoliv ztrátu nebo změnu barvy způsobenou během výroby. Nesmí se však používat barviva umělá, která by byla na úkor jakosti výrobku.

### 5.3 Minimální požadavky a postupy kontroly charakteristických vlastností

Odstranění přídatného jména „denní“ ze záznamů o výrobě

Důvodem k odstranění přídatného jména „denní“ ze záznamů o výrobě cukrovinek *Panellets* je to, že samotná výroba těchto cukrovinek sestává z přesně definovaných fází, které na sebe navazují. V první fázi se vyrábí hrubý nebo jemný marcipán. Tato fáze může trvat jeden nebo více dnů v závislosti na objemu výroby jednotlivých uměleckých cukrářů. Poté je zahájena druhá fáze, kdy se vyrábějí různé druhy *Panellets*. Umělečtí cukráři jsou toho názoru, že vedení denních záznamů o výrobě *Panellets* nemá smysl, neboť přestože cukrovinky *Panellets* jsou konečným výrobkem, jejich příprava začíná výrobou marcipánového základu jeden nebo dokonce několik dnů před jejich dokončením.

AKTUALIZOVANÁ SPECIFIKACE  
**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006**  
**„PANELLETS“**  
**č. ES: ES/TSG/107/0018/29.10.2003**

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Název: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid  
Telefon: (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98  
Fax: (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70  
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. **Skupina žadatelů:**

Název: Federació Catalana de Pastisseria  
Adresa: Avda Gaudí 28, 1º, 2a  
E-08025 Barcelone  
Telefon: (34) 93 348 09 47  
Fax: (34) 93 436 28 46  
E-mail: —  
Composición: producenti/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

3. **Druh produktu:**

Třída 2. 3. Cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky a sušenky.

4. **Specifikace:**

4.1 *Název:* „Panellets“

4.2 *Popis a metoda produkce:* *Panellets* jsou malé koláčky různých tvarů vyráběné především z marcipánu a přísad, které dávají výrobku charakteristické chutě a vůně.

Existuje velká rozmanitost cukrovinek *Panellets* vyráběných ze tří různých druhů marcipánu: marcipánový základ, hrubý marcipán a jemný marcipán.

Do druhů *Panellets* s ovocem se do těsta mohou přidávat výrobky z ovoce (kandované ovoce, marmelády) a pomocí aromat je možné docílit intenzivnějších chutí. Je zcela zakázáno přidávat škrob (z brambor nebo ze sladkých brambor), jablka, konzervační látky a umělá barviva.

**CUKROVINKY PANELLETS VYROBENÉ Z MARCIPÁNOVÉHO ZÁKLADU**

Dále se popisují nejčastější druhy cukrovinek *Panellets*. Tento seznam není úplný; popis různých druhů *Panellets* je považován za orientační a umožňuje tak každému výrobcí vtisknout cukrovinkám osobitost a zároveň zachovat základní vlastnosti spojené s přísadami a s chutí, které jsou pro výrobek určující.

Marcipánový základ se vyrábí tak, že ke každému kilogramu oloupaných a velmi jemně namletých mandlí se přidá jeden kilogram cukru smíšeného s celým vejcem a případně zředěného vodou. Směs se dobře promísí a poté se nechá přibližně 24 hodin odležet, aby byla dostatečně homogenní. Poté se tvaruje do různých forem a ochucuje se. Poměr mandlí může být oproti výše uvedenému údaji zvýšen. Nejčastější druhy *Panellets* jsou:

a) Panellets de piñones (*Panellets* s piniovými oříšky):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 10 g nastrované citrónové kůry. Poté se z marcipánu formují porce po přibližně 20 g, které se zcela obalují v piniových oříšcích navlhčených vejcem. Ty se dále tvarují do kuliček a znovu se potírají vejcem. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 280 °C a 290 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Zlatavá opečená
Konzistence	Opečená vrchní kůrka
Vůně	Po piniových oříšcích a citronu
Chuť	Piniové oříšky a mandlový marcipán

b) Panellets de almendras (mandlové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 10 g nastrované citrónové kůry. Poté se z marcipánu formují porce po přibližně 20 g, které se zcela obalují v namletých mandlích navlhčených vejcem. Těsto se tvaruje do podlouhlé a mírně zakulacené formy a znovu se potírá vejcem. Nakonec se peče v troubě při teplotě mezi 260 °C a 270 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Zlatavá opečená
Konzistence	Měkký vnitřek
Vůně	Po vanilce
Chuť	Křupavá mandlová

c) Panellets de coco (kokosové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 150 g strouhaného kokosu, 150 g práškového cukru a 100 g vajec. Připravují se porce ve tvaru malých špičatých kopečků o přibližné hmotnosti 25 g. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 260 °C a 270 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Flambovaná
Konzistence	Jemná opečená kůrka a měkký vnitřek
Vůně	Po kokosu
Chuť	Kokos a mandle

d) Panellets de avellanas (oříškové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 150 g namletých pražených lískových oříšků, 150 g práškového cukru a 100 g vajec. Připravují se porce ve tvaru kuliček o přibližné hmotnosti 22 g, které se obalují v krystalovém cukru, a doprostřed každé kuličky se umístí jeden lískový oříšek. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 240 °C a 250 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Kaštanově hnědá
Konzistence	Pocukrovaný povrch
Vůně	Po lískových oříšcích
Chuť	Lískové oříšky a mandlový marcipán

e) Panellets de naranja (pomarančové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 200 g kandované najemno nakrájené pomarančové kůry. Přípravují se porce o přibližné hmotnosti 26 g podlouhlé formy, které se obalují v krystalovém cukru. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 240 °C a 250 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Naoranžovělá
Konzistence	Pocukrovaná kůrka a měkký vnitřek
Vůně	Po pomarančích
Chuť	Pomaranče a mandle

f) Panellets de limón (citrónové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 10 g nastrouhané citrónové kůry a dva vaječné žloutky. Přípravují se porce o přibližné hmotnosti 26 g ve tvaru kuliček, které se obalují v krystalovém cukru. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 240 °C a 250 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Světle žlutá
Konzistence	Na povrchu křupavá díky cukru, ve kterém jsou cukrovinky obalené, a uvnitř měkká s malými kousky citrónu
Vůně	Po citrónu
Chuť	Citróny a mandle

g) Panellets de yema (žloutkové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 150 g čistého cukrářského žloutku a 1 g vanilky. Přípravují se kuličky o přibližné hmotnosti 26 g, které se vydatně obalují v práškovém cukru. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 220 °C a 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Světle žlutá
Konzistence	Jemná
Vůně	Po vejcích a mandlích
Chuť	Vejce a mandle

h) Panellets de café (kávové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 8 g mleté kávy a karamelizovaného cukru, díky čemuž dostanou cukrovinky požadovanou barvu. Krájí se porce o přibližné hmotnosti 26 g a tvarují se do podlouhlé formy. Dále se obalují v práškovém cukru. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 220 °C a 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Tmavě hnědá
Konzistence	Opečený povrch a měkký vnitřek
Vůně	Po kávě
Chuť	Káva a mandle

i) *Panellets de fresa* (jahodové *Panellets*):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá přiměřené množství jahodové marmelády a jedno vejce. Připravují se kuličky o přibližné hmotnosti 26 g, které se obalují v práškovém cukru. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 220 °C a 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Jahodová
Konzistence	Měkká
Vůně	Po jahodách
Chuť	Jahody a mandle

j) *Panellets de „marron glacé“* (*Panellets* s příchutí ledových kaštanů):

Na každý kilogram marcipánového základu se přidá 300 g marmelády z ledových kaštanů. Připravují se kuličky o přibližné hmotnosti 22 g, které se obalují v práškovém cukru. Ty se nakonec se pečou v troubě při teplotě mezi 220 °C a 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Světle hnědá
Konzistence	Měkká
Vůně	Po kaštanech a mandlích
Chuť	Kaštany a mandle

CUKROVINKY *PANELLETS* VYROBENÉ Z HRUBÉHO MARCIPÁNU

Na každý kilogram marcipánového základu (vyrobeného podle výše uvedeného postupu) se přidá 150 g mandlového prášku a vaječ, až je dosaženo požadované konzistence. Krájí se porce o přibližné hmotnosti 26 g, které mohou mít různé tvary. Nejčastějšími tvary jsou: kaštan, hříbek, dřevák, proužky plněné kandovaným ovocem a kdoulemi.

CUKROVINKY *PANELLETS* VYROBENÉ Z JEMNÉHO MARCIPÁNU

Směs 1 300 g cukru s 400 g vody a 6 g vinného kamene (hydrogenvinanu draselného) se zahřívá, dokud se nedosáhne bodu varu (118 °C). Smísí se 1 kg namletých mandlí a 200 g glukózy. Tento základ se nechá 24 hodin odležet. Poté proběhne rafinace a směs je připravená k dalšímu použití.

a) *Panellets de castaña al chocolate* (kaštanové *Panellets* s čokoládou)

Ze základu z jemného marcipánu se vytváří kaštany o přibližné hmotnosti 18 g, které se namáčejí do čokoládové polevy.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Kaštanově hnědá
Konzistence	Na povrchu kůrka a měkký vnitřek
Vůně	Po čokoládě
Chuť	Čokoláda a mandle

b) Panellets „Hueso de santo“ (*Panellets* „Kosti svatých“):

Základ z jemného marcipánu se vyválí pomocí rýhovaného válečku. Těsto se potře cukrářským žlutkem a krájí se na kousky o přibližné hmotnosti 30 g. Na ty se nanáší želatina a nakonec se glazurují pomocí sirupu.

Organoleptické vlastnosti	
Barva	Bílá glazurovaná cukrem
Konzistence	Měkká
Vůně	Po vaječném žloutku
Chuť	Vaječný žloutek a marcipán

- 4.3 *Tradiční charakter:* V katalánské literatuře z XVIII. století se uvádí, že již v té době se ve čtvrti Ciutat Vella v Barceloně každý rok konal trh kaštanů a cukrovinek *Panellets*, které se spolu s kaštanů a se sladkým vínem jedly a dodnes se jedí na Svátek všech svatých. Na tomto trhu byly k vidění velké tácy plné *Panellets* různých tvarů a druhů zkombinovaných a narovnaných tak, že tvořily rozmarné obrázky a tvary. Již při trhu v roce 1796 bylo postaveno přes 200 stánků, ve kterých se vystavovaly mimo jiné *Panellets*, které mohli lidé získat při loterii. Tento zvyk losování o *Panellets*, který zavedli především sami cukráři, se rozšířil do mnoha významných měst.

Lidé nosili *Panellets* ve velkých i malých koších do kostela, nechávali je knězem posvětit a poté je přímo v kostele společně jedli v rámci kolektivního liturgického aktu.

Pro poskytnutí představy o spotřebě *Panellets* v Barceloně postačí uvést, že v roce 1920 nakoupila pekárna *Forn de Sant Jaume* (jedna z neproslulejších pekáren ve městě) tisíc kilogramů loupáných piniových oříšků výhradně za účelem výroby *Panellets* s piniovými oříšky. Podle záznamů Barcelonského provinčního cechu pekařů a cukrářů (*Gremio provincial de Pasteleria y Confiteria de Barcelona*) se na podzim roku 1999 v městě Barcelona a v provincii zkonsumovalo přibližně 600 000 kilogramů *Panellets*, přičemž nejvíce se konzumovaly druhy s piniovými oříšky (50 % celkového objemu) a s mandlemi (15 %).

*Panellets* mají navíc z etnologického hlediska posvátný význam jako všechny druhy tradičních sladkostí spojených s významnými dny.

- 4.4 *Popis výrobku:* Organoleptické vlastnosti: Vzhledem k tomu, že organoleptické vlastnosti (barva, chuť, vůně a konzistence) se liší podle druhu *Panellets*, jsou uvedeny samostatně v každé výše uvedené části.

Fyzikálně-chemické vlastnosti: Složení různých druhů *Panellets* se liší podle druhu marcipánu (základ, hrubý nebo jemný), ze kterého jsou vyrobeny, a podle příslušného druhu; v každém případě je zakázáno používat brambory, sladké brambory, jablka, konzervační látky a umělá barviva.

Mikrobiologické vlastnosti: Mikrobiologické vlastnosti, které se musí dodržovat, jsou stanoveny v právním předpise vztahujícím se k tomuto druhu výrobků (směrnice Rady 43/93/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin).

Uvádění na trh: *Panellets* se většinou prodávají jednotlivě, na váhu, v cukrárnách a obchodech. V případě, že se *Panellets* prodávají zabalené, musí být na krabičce umístěna etiketa podle platných právních předpisů.

- 4.5 *Minimální požadavky a postupy kontroly charakteristických vlastností:* Cukrovinky *Panellets*, které se jsou předmětem žádosti o zápis jako „zaručená tradiční specialita“, vykazují zvláštní vlastnosti, kterými se odlišují od ostatních *Panellets*. Při výrobě marcipánového základu se tedy používají výhradně suché oloupané mandle, cukr a vejce, přičemž přidávání škrobu (z brambor nebo ze sladkých brambor), jablek, konzervačních látek a umělých barviv je zcela zakázáno.

Musejí se provádět tyto kontroly: kontrola organoleptických vlastností; nepřítomnost škrobu (zkouška pomocí roztoku I<sub>2</sub>), nepřítomnost konzervačních látek (kyselina sorbová, kyselina benzoová) a umělých barviv (pomocí tekuté chromatografie s vysokým rozlišením) a nepřítomnost jablek (prostřednictvím určení rozpustné potravinářské vlákniny chemickou metodou). V případě druhů *Panellets*, které neobsahují ovoce, se tyto kontroly provádějí u konečných výrobků, zatímco v případě druhů s obsahem ovoce se provádějí na marcipánovém těstě.

Výše uvedené složky musí kontrolovat certifikační orgány Mesa Veritas Español, jakož i další orgány, které zajistí soulad s normou EN-45011. Certifikační orgány provedou audit kontrolního systému výrobce a vlastností výrobku. Uvedené orgány vykonávají pravidelné audity dodržování norem.

Certifikační orgány provádějí audity výrobních podmínek a vlastností konečného výrobku. Dále vykonávají počáteční certifikaci zúčastněných podniků vyrábějících *Panellets*, které musejí podat písemnou žádost k jednomu z pověřených certifikačních orgánů a v ní se zavázat k tomu, že budou respektovat požadavky uvedenými ve specifikaci a provádět kontroly, které zajistí dodržování těchto požadavků.

Umělečtí cukráři/výrobci musejí uchovávat písemné dokumenty, v nichž jsou popsány výrobní podmínky a vlastnosti konečného výrobku. Kromě toho musejí vést záznamy o výrobě *Panellets*.

Po udělení certifikátu o souladu provádějí certifikační orgány pravidelné kontroly dodržování norem a ověřovací inspekce v závislosti na sezónním charakteru výrobku a na objemu výroby každého podniku. Dodržování specifikace se kontroluje pomocí prověření kontrolního systému výrobce, prozkoumání dokumentů předložených podnikem a náhodnými kontrolami během výroby.

5. **Ochrana podle čl. 13 odst. 2 žádosti:** Ne.
-