

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring, jf. artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 280/10)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006

Ansøgning om ændring i henhold til artikel 11 og artikel 19, stk. 3

»PANELLETS«

EF-nr.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Ansøgende sammenslutning**

Sammenslutningens navn: Federació Catalana de Patisseria
Adresse: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Tlf. (34) 93 34 80 90 47
Fax (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets navn
- Oplysning om, hvorvidt navnet er forbeholdt dette produkt (artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006)
- X Beskrivelse og produktionsmetode
- X Varebeskrivelse
- X Andet: Ændring af minimumskrav og procedurer for verifikation af specificiteten.

4. **Type ændring(er)**

- X Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS
- Midlertidig ændring af varespecifikationen som følge af, at de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 11, stk. 3, i forordning (EF) nr. 509/2006) (foranstaltningerne skal dokumenteres)

5. Ændring(er)

5.1. Beskrivelse og fremstillingsmetode

Dette typiske produkt er langt mere varieret, end det fremgår af den oprindelige varespecifikation indsendt til Kommissionen, idet der findes en lang række lokale fremstillingsmetoder, som giver mange varianter af produktet.

Panellets fremstillet af basismarcipan

Listen over de beskrevne panellets er ikke udtømmende: beskrivelsen af de forskellige typer panellets er retningsgivende, idet hver enkelt producent sætter sit personlige præg på produkterne, samtidig med at de fastlagte basisegenskaber for produkterne med hensyn til ingredienser og smag opretholdes.

Panellets med kokos

»Æggehvider« erstattes af »æg«

Panellets med hasselnødder

»Æggehvider« erstattes af »æg«

Panellets fremstillet af råmarcipan

»Æggehvider« erstattes af »æg«

Erstatningen af æggehvider med hele æg, med eller uden tilsætning af vand, skyldes, at mange konditorer efter offentliggørelsen af forordningen om panellets i *Den Europæiske Unions Tidende* påpegede, at deres egne erfaringer viste, at panellets bliver ekstremt tørre, hvis der anvendes æggehvider til fremstillingen.

Det er ikke tilfældet, når der anvendes hele æg (blomme + hvide), idet æggeblommer ud over at give smag til produktet gør, at produktet ikke tørrer ud, og medvirker til at give panellets en mere regelmæssig form og et udseende, som i højere grad svarer til forbrugernes forventninger for denne type produkt. Desuden kan olien i de mandler, der anvendes til fremstilling af basismarcipanen eller de forskellige typer panellets, bevirke, at massen bliver alt for blød (alt efter mandlernes olieindhold, sort, alder, produktionsår mv.). Ved at tilsætte hele æg (blomme og hvide) modvirkes dette, og man får et mere stabilt produkt.

5.2. Beskrivelse af produktet

Fysiske og kemiske egenskaber:

Det er kun kunstige farvestoffer, der ikke må tilsættes, idet der gerne må anvendes naturlige farvestoffer. Der er tale om en udeladelsesfejl, og denne ændring skulle ikke volde problemer, eftersom den hverken påvirker dette håndværksmæssigt fremstillede produkts kvalitet eller traditionelle karakter. Diverse undersøgelser har vist, at forbrugerne i vid udstrækning bedømmer fødevarer ud fra udseende og farve. Dette er den væsentligste grund til at anvende farvestoffer i fødevarer. Farvestoffer forbedrer ikke produktets kvalitet, hvad angår holdbarhed eller næringsværdi, men tilsættes udelukkende for, at produkterne skal tage sig bedre ud og virke mere appetitlige, eller for at opveje farvetab under fremstillingen. Panellets er håndværksmæssigt fremstillede produkter, og derfor er der større sensoriske udsving ved sådanne produkter end ved industrielt fremstillede produkter. Af samme årsag anser konditorerne det for bydende nødvendigt at anvende naturlige farvestoffer fra frugt og grøntsager, som gør det muligt at opveje farvetab eller -udsving under fremstillingen, men de er imod, at der anvendes kunstige farvestoffer, som går ud over produkternes kvalitet.

5.3. Minimumskrav og procedurer for verifikation af specificiteten

Fjernelse af »dagligt« i produktionsregistret

Fjernelse af »dagligt« i produktionsregistret over panellets begrundes med, at selve fremstillingen af panellets sker i to klart definerede konsekutive faser. I første fase fremstilles basismarcipan eller fin marcipan. Denne fase kan vare én eller flere dage, alt efter størrelsen af de enkelte konditorers produktion. Derefter indledes anden fase, hvor de forskellige panellets-typer fremstilles. Efter konditorernes mening giver det derfor ikke mening at tale om et register over den daglige produktion af panellets, da processen, selv om færdigvaren jo er panellets, begynder én eller flere dage tidligere med fremstillingen af basismarcipan.

AJOURFØRT VARESPECIFIKATION

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006

»PANELLETS«

EF-nr.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Medlemsstatens kompetente myndighed

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

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tlf. (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. Ansøgende sammenslutning

Navn: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tlf. (34) 93 348 09 47

Fax (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()

3. Produkttype

Kategori 2 3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

4. Varespecifikation

4.1. Navn: »Panellets«

4.2. Definition og fremstillingsmetode: Panellets er små kager af forskellig form, der er fremstillet hovedsageligt af marcipan og ingredienser, som giver produktet en karakteristisk smag og aroma.

Der findes en lang række forskellige slags panellets, som fremstilles med tre forskellige typer marcipan: basismarcipan (mazapán base), råmarcipan (mazapán basto) og fin marcipan (mazapán fino).

For så vidt angår panellets med frugt er det tilladt at tilsætte forarbejdet frugt (frugt tilberedt med sukker, marmelade) til massen, ligesom der kan tilsættes aromastoffer for at forstærke smagen. Der må under ingen omstændigheder tilsættes stivelse (af kartofler eller søde kartofler), æbler, konserveringsmidler eller kunstige farvestoffer.

Panellets fremstillet AF BASISmarcipan

Nedenfor beskrives de mest almindelige typer af panellets. Listen er ikke udtømmende: beskrivelsen af de forskellige typer panellets er retningsgivende, idet hver enkelt producent sætter sit personlige præg på produkterne, samtidig med at de fastlagte basisegenskaber for produkterne med hensyn til ingredienser og smag opretholdes.

Der fremstilles en basismarcipan ved til 1 kg smuttede, meget finthakkede mandler at tilsætte 1 kg sukker og et helt æg samt evt. vand. Denne masse røres grundigt sammen og hviler derefter i ca. et døgn, så den bliver homogen. Derefter gives massen den ønskede form og smag. Mandelindholdet må gerne være større end anført ovenfor. De mest almindelige panellets er:

a) Panellets de piñones (med pinjekerner)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 10 g revet citronskal. Der udskæres stykker på ca. 20 g, som vendes i pinjekerner vendt i æg. Stykkerne formes som kugler og pensles med æg. De bages i ovn ved en temperatur på 280 °C-290 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Gylden ristet
Konsistens	Sprød skorpe
Duft	Pinjekerner og citron
Smag	Pinjekerner og mandelmarcipan

b) Panellets de almendras (med mandler)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 10 g revet citronskal. Der udskæres stykker på ca. 20 g, som vendes i pinjekerner vendt i æg. Stykkerne gives en aflang let afrundet form og pensles med æg. De bages i ovn ved en temperatur på 260 °C-270 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Gylden ristet
Konsistens	Blød kerne
Duft	Vanille
Smag	Mandelkrokant

c) Panellets de coco (med kokos)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 150 g revet kokos, 150 g flormelis og 100 g æg. Der formes små grove stykker på ca. 25 g. De bages i ovn ved en temperatur på 260 °C-270 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Flammefarvet
Konsistens	Tynd sprød skorpe og blød kerne
Duft	Kokos
Smag	Kokos og mandel

d) Panellets de avellanas (med hasselnødder)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 150 g ristede hasselnødder i pulverform, 150 g flormelis og 100 g æg. Der formes kugler på ca. 22 g, som vendes i krystalsukker, og der anbringes en hasselnød ovenpå hver kugle. De bages i ovn ved en temperatur på 240 °C-250 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Brun
Konsistens	Sukret overflade
Duft	Hasselnødder
Smag	Hasselnødder og mandelmarcipan

e) Panellets de naranja (med appelsin)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 200 g meget finthakkede syltede appelsinskaller. Der udskæres aflange stykker på ca. 26 g, som vendes i krystalsukker. De bages i ovn ved en temperatur på 240 °C-250 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Orange
Konsistens	Sukret overflade og blød kerne
Duft	Appelsin
Smag	Appelsin og mandel

f) Panellets de limón (med citron)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 10 g revet citronskal og 2 æggeblommer. Der formes kugler på ca. 26 g, som vendes i krystalsukker. De bages i ovn ved en temperatur på 240 °C-250 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Bleggul
Konsistens	Sprød skorpe pga. sukkeret, som de er vendt i, og blød kerne med små citronstykker
Duft	Citron
Smag	Citron og mandel

g) Panellets de yema (med konditorcreme)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 150 g lys konditorcreme (»yema pastelera«) og 1 g vanille. Der formes kugler på ca. 26 g, som vendes i rigelige mængder fintmalet sukker. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Bleggul
Konsistens	Blød
Duft	Æg og mandel
Smag	Æg og mandel

h) Panellets de café (med kaffe)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 8 g malet kaffe og karamelliseret sukker for at give massen den ønskede farve. Der udskæres aflange stykker på ca. 26 g. De vendes i flormelis. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Mørkebrun
Konsistens	Sprød skorpe og blød kerne
Duft	Kaffe
Smag	Kaffe og mandel

i) Panellets de fresa (med jordbær)

For hvert kg basismarcipan tilsættes en passende mængde jordbærmarmelade og et æg. Der formes kugler på ca. 26 g, som vendes i flormelis. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Jordbærfarvet
Konsistens	Blød
Duft	Jordbær
Smag	Jordbær og mandel

j) Panellets de marrón glacé (med glaserede kastanjer)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 300 g marmelade af glaserede kastanjer. Der formes kugler på ca. 22 g, som vendes i flormelis. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Lysebrun
Konsistens	Blød
Duft	Kastanje og mandel
Smag	Kastanje og mandel

PANELLETS FREMSTILLET AF RÅMARCIPAN

For hvert kilo basismarcipan (der fremstilles som angivet ovenfor) tilsættes 150 g mandelpulver og æggehvider, indtil den ønskede konsistens er opnået. Der udskæres stykker på ca. 26 g, der kan have forskellig form. De mest typiske former er: kastanje, svamp, træsko, stænger fyldt med syltet frugt og kvæde.

PANELLETS FREMSTILLET AF FIN MARCIPAN

400 g vand tilsat 1 300 g sukker og 6 g kaliumbitartrat opvarmes til kogepunktet (118 °C). Der tilsættes 1 kg meget fint hakkede mandler og 200 g glucose. Massen hviler et døgn. Massen er derefter klar til brug.

a) Panellets de castaña al chocolate (kastanjeformede panellets med chokoladeovertræk)

Den fine marcipanmasse formes til kastanjelignende stykker på hver ca. 18 g, som overtrækkes med chokolade.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Brun
Konsistens	Hård skorpe og blød kerne
Duft	Chokolade
Smag	Chokolade og mandel

b) Panellets »Hueso de Santo«

Den fine marcipanmasse rulles ud. Derefter rulles den sammen med konditorcreme og udskæres i stykker på ca. 30 g. Stykkerne overtrækkes med gelé og glaseres med sirup og flormelis.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Hvidglaseret med sukker
Konsistens	Blød
Duft	Æggeblomme
Smag	Æggeblomme og marcipan

- 4.3. *Traditionel karakter:* Af catalansk litteratur fra det 18. århundrede fremgår det, at der allerede på det tidspunkt var et årligt tilbagevendende marked i Barcelonas gamle bydel, Ciutat Vella, for kastanjer og for kastanjer og panellets, som man dengang spiste og den dag i dag stadig spiser sammen med kastanjer og sød vin (»vino dulce«) i forbindelse med allehelgensdag. På dette marked kunne man finde store bakker med panellets i diverse former og af forskellige slags kombineret og præsenteret på en sådan måde, at de dannede sjove motiver og figurer. Allerede på markedet i 1796 var der mere end 200 stader med bl.a. panellets, som blev bortloddet blandt folk. Denne tradition med bortlodning af panellets, som konditorerne normalt stod for, bredte sig til flere større byer.

Folk tog panellets med til kirken i kurve og andet og lod dem velsigne af præsten hvorefter de spiste dem i kirken som en del af en fælles kirkelig handling.

For at få en idé om salget af panellets i Barcelona kan det nævnes, at »Forn de Sant Jaume« (et af de fineste konditorier i Barcelona) alene i 1920 indkøbte 1 000 kg pinjekerner til fremstilling af panellets med pinjekerner. Ifølge »Gremio provincial de Pasteleria y Confitería de Barcelona« (sammenslutningen af konditorer i Barcelona) blev der i efteråret 1999 solgt ca. 600 000 kg panellets i Barcelona (byen og provinsen) (hvoraf panellets med pinjekerner tegnede sig for 50 % og panellets med mandler for 15 %).

Desuden har panellets ifølge etnologiske undersøgelser rituel betydning ligesom alle traditionelle konditorvarer, der spises på bestemte mærkedage.

- 4.4. *Varebeskrivelse:* Organoleptiske egenskaber: Eftersom de organoleptiske egenskaber (farve, smag, aroma og konsistens) er forskellige alt efter, hvilken type panellets der er tale om, er de beskrevet enkeltvis ovenfor.

Fysiske og kemiske egenskaber: Sammensætningen af de forskellige panellets er afhængig af den anvendte marcipan (basismarcipan, råmarcipan eller fin marcipan), og hvilken type panellets det drejer sig om, men det er under ingen omstændigheder tilladt at anvende kartofler, søde kartofler, æbler, konserveringsmidler og kunstige farvestoffer i fremstillingen.

Mikrobiologiske egenskaber: De mikrobiologiske egenskaber, som skal opfyldes, er fastsat i lovgivningen for denne type produkter (Rådets direktiv 43/93/EØF af 14. juni 1993 om levnedsmiddelhygiejne).

Præsentation: Panellets sælges normalt i løs vægt i konditorier og andre detailbutikker. Ved salg i emballage skal emballagen være mærket i overensstemmelse med gældende lovgivning.

- 4.5. *Minimumskrav til specificitet og procedure til kontrol heraf:* Panellets, der ønskes registreret som »garanteret traditionel specialitet«, skal have specifikke egenskaber, der adskiller dem fra andre panellets. Til fremstilling af basismarcipan må der således kun anvendes tørrede, smuttede mandler, sukker og æg, og det er forbudt at tilsætte stivelse (kartofler eller søde kartofler), æbler, konserveringsmidler og kunstige farvestoffer.

Der skal foretages følgende kontrol: kontrol af de organoleptiske egenskaber, kontrol af, at der ikke er anvendt stivelse (ved analyse med en I₂-opløsning), konserveringsmidler (sorbinsyre/sorbat, benzoesyre/benzoat) og kunstige farvestoffer (højtryksvæskekromatografi) eller æbler (gennem bestemmelse af opløselige kostfibre ved en kemisk metode). I panellets, der ikke indeholder frugt, foretages bestemmelsen i det færdige produkt, mens den i panellets, der indeholder frugt, foretages i marcipanmassen).

Kontrollen foretages af certificeringsorganer »Mesa Veritas Español« eller af andre organer, der opfylder standard EN-45011. Certificeringsorganerne undersøger fabrikanternes kontrolsystemer og produkternes egenskaber. Disse organer foretager regelmæssigt opfølgende kontrol.

Certificeringsorganerne kontrollerer produktionsprocessen og de færdige produkters egenskaber. De foretager en første certificering af de berørte panellets-fremstillingsvirksomheder, som skal indsende en skriftlig ansøgning om certificering til de autoriserede certificeringsorganer og forpligte sig til at opfylde kravene i varespecifikationen og gennemføre den fornødne kontrol til at sikre, at kravene overholdes.

Fremstillingsvirksomhederne skal opbevare skriftligt materiale, der beskriver produktionsprocessen og det færdige produkts egenskaber. Der skal endvidere føres et register over produktionen af panellets.

Efter udstedelse af overensstemmelsesattesten foretager certificeringsorganerne jævnligt overvågnings- og valideringskontrol alt efter sæsonen og de enkelte virksomheders produktionsmængde. Overholdelsen af varespecifikationen kontrolleres ved at gennemgå producentens kontrolsystem og den dokumentation, der er fremlagt af virksomheden, samt ved at foretage stikprøvekontrol i produktionsprocessen.

5. **Ansøgning om beskyttelse efter artikel 13, stk. 2:** Nej
-