

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2015/C 263/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ENHEDSDOKUMENT

»CANTUCCINI TOSCANI«/»CANTUCCI TOSCANI«

EU-nr.: IT-PGI-0005-01290 — 11.12.2014

BOB ( ) BGB ( X )

**1. Betegnelse (betegnelser)**

»Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren****3.1. Produkttype**

Kategori 2.3 Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

Betegnelsen »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« henviser til en sukkervare, som er fremstillet ved tilberedning af en dej baseret på mel, søde (ublancherede) hele mandler, sukker, æg, smør og honning, som derefter er bagt. Når produktet bringes i omsætning, har det en typisk, karakteristisk halv-oval form, som er opnået ved, at dejrullen efter bagningen er skåret ud i snitter, som højst vejer 15 gram.

Snitterne er højst 10 cm lange, 3 cm høje og 2,8 cm brede, afhængig af hvordan dejen er udskåret, når den er bagt.

Efter bagningen har de færdige snitter på snitfladen en lysebrun farve med uregelmæssige huller, som kan henføres til dejens hævnings, og der ses ujævnt fordelt ikke-afskallede mandler, hvorimod de på oversiden er gyldne som resultat af bagningen af dejrullen.

»Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« har en let knasende, sprød og kornet konsistens, der smelter i munden på grund af smørret, som er anvendt, og det relative vandindhold, som svinger mellem minimum 3 % og maksimum 7 %.

**3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

Til fremstilling af dejen til »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« kræves følgende ingredienser (de angivne mængder henviser til 1 kg dej):

— hvedemel

— hele (ublancherede) søde mandler med et relativt vandindhold på højst 8,5 %, i en andel af mindst 17 % af den samlede dejmængde, dvs. i en mængde, der sikrer, at når dejen er bagt, udgør denne ingrediens mindst 20 % af et kg færdigt produkt

— pasteuriserede hønseæg og æggeblommer, med ikke under 3 % æggeblomme

— smør (mindst 1,5 %)

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- strøsukker, krystalsukker eller granuleret sukker (20-40 %)
- blomsterhonning (0,3-1,5 %) som supplement til sukkeret og hævemidler *quantum satis* (q.s.).

Valgfrie ingredienser:

Glukosesirup eller invertsukker (q.s.) må anvendes (kun til påføring på dejrullen før bagningen), salt, sødmælk, aromastoffer eller naturlige aromaer.

Det er ikke tilladt at tilsætte andre ingredienser, tilsætningsstoffer, farvestoffer eller konserveringsmidler. Det er heller ikke tilladt at anvende æg eller æggeblomme i pulverform. Det er ikke tilladt at anvende mandelflager, hakkede mandler og mandelmel.

#### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle trin i produktionen af »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani«, fra tilberedningen af ingredienserne til bagningen af dejrullerne, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

#### 3.5. Særlige regler vedrørende skiveskæring, rivning og emballering osv. vedrørende det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

»Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« markedsføres i pakninger.

Da »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« som tørret bagværk optager fugtighed fra omgivelserne, skal de derfor pakkes i det afgrænsede geografiske område for at forebygge optagelse af fugtighed og for at sikre, at de bevarer deres organoleptiske egenskaber, som de er kendt og værdsættes for, og det er at, de kan »opblødes« i den toskanske desertvin *Vin Santo*.

Produktet kan sælges upakket direkte til forbrugeren på produktionsvirksomheden, forudsat at det placeres i særlige afsnit eller beholdere, som er forsynet med en synlig etiket, der indeholder de samme oplysninger, som skal fremgå af pakningerne.

#### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

Etiketten skal være forsynet med teksten »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« efterfulgt af »Indicazione Geografica Protetta« eller akronymet »IGP« og følgende yderligere oplysninger:

- EU-symbolet for »beskyttet geografisk betegnelse«
- navn, virksomhedsform og adresse på producenten og pakkevirksomheden
- produktets logo, der anbringes i umiddelbar nærhed af beskyttede geografiske betegnelse.

Etiketten kan også være forsynet med teksten »alle mandorle« (med mandler) eller andre valgfrie oplysninger som garanti for produktet over for forbrugeren og/eller oplysninger om ernæringsværdi ud over anvendelse af virksomhedsform og private mærker, når blot de ikke indeholder anprisninger eller kan vildlede køber. På pakningen kan også være angivet oplysning om, hvor stor en procentdel mandler produktet indeholder.

Produktets logo:



#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« omfatter hele det område, som administrativt udgør regionen Toscana.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

Hele Toscana er kendetegnet ved de mange konditorbagerier, som er et vidnesbyrd om hvilken betydningsfuld rolle, denne region har spillet i historiens løb: fremkomsten og udbredelsen af kunsten at fremstille bagværk og konditorvarer er takket være den livlige handel med varer, krydderier og udveksling af ideer og opskrifter, som på grund af regionens centrale placering tidlig var mulig.

De ingredienser, som anvendes til fremstilling af »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani«, navnlig søde mandler og smør som eneste fedtstof, giver produktet dets typiske egenskaber med hensyn til kvalitet, aroma og sprødhed, der gør det til noget særligt og bekræfter produktets anseelse som et produkt med et typisk rustikt præg og samtidig et udsøgt bagværk. De enkle fremstillingsteknikker er endvidere en fast bestanddel af den toskanske konditortradition og blev efterfølgende i stor stil overtaget af de regionale konditorvirksomheder.

Historikeren Ferri har fastslået, at i anden halvdel af det 19. århundrede blev mandler en fast ingrediens i opskrifterne, og anfører, at det derfor var berettiget at anvende betegnelsen *cantucci* om småkager med mandler. Forfatteren Giuseppe Pitré beskriver *cantucci* i sine toskanske folkeoverleveringer, som han indsamlede på en af sine rejser i denne region, som et typisk toskansk bagværk.

Ikke mindst takket være den stadigt mere omfangsrige produktion i talrige regionale bagerier blev »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« i begyndelsen af det 20. århundrede kendt som en særlig, typisk toskansk specialitet. Et belæg herfor findes i en publikation af Hoepli i 1907 af en manual skrevet af G. Ciocca med titlen »Il Pasticciere e confettiere moderno«.

Først og fremmest takket være anvendelsen af smør og tilsætning af hævemidler, som gør produktet meget holdbart og eksportegnet, har »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« fundet vej ud over Italiens grænser i et sådant omfang, at de hører til de bedst kendte italienske småkager i verden, samtidig med at de har bevaret deres regionale karakter. »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« eksporteres i stort omfang til fødevarerforretninger, som er specialiseret i salg af italienske produkter uden for Italien, hvilket der også er belæg gennem billeder af pakninger, som er bestemt til eksport, og gennem deltagelse i internationale fagmesser for bager- og konditorbranchen som IBA Fair Hamburg (1986).

Forbindelsen til samtidig vinen *Vin Santo*, som er typisk for regionen Toscana, har også bidraget til den internationale anseelse, som »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« nyder, som dessertbagværk, der skal indtages sammen med likørvin. Dette bekræftes af de mange typiske toskanske restauranter, som tilbyder deres kunder »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« ledsaget af *vin santo* til dessert. I den sammenhæng blev det i en artikel offentliggjort i online-versionen af dagbladet »il Giornale« den 15. november 2010 fortalt, at USA's præsident havde bedt om at få »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« ledsaget af *vin santo* på sin nytårsmenu.

På mange madlavningsblogs, opskriftssamlinger på internettet og rejseførere om gastronomi som »l'Italia dei Dolci«, ed. Touring Club Italiano (2004), i talrige italienske ordbøger (fra Grande Dizionario della Lingua Italiana di Salvatore Battaglia, 1962, til Dizionario della Lingua Italiana di Tullio De Mauro, 2000) ed udlandske ordbøger (f.eks. Larousse Online multilingue) opføres »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« som et typisk toskansk bagværk, hvilket tydeliggør, at denne specialitet overalt i verden efterspørges af forbrugerne som typisk toskansk, og produktets navn er blevet et fast begreb i såvel Italien som uden for landets grænser.

At dette toskanske produkt spises overalt i Italien ses ikke kun af de talrige bagerier, der til især jubilæer og festlige lejligheder fremstiller »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani«, men også det forhold, at produktet findes på hylenderne i mange af de italienske provinsers supermarkeder og levnedsmiddelforretninger.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre anmodningen om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Cantuccini Toscani«/»Cantucci Toscani« i Den Italienske Republiks Tidende nr. 154 af 5. juli 2014.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå direkte til det italienske landbrugsfødevarer- og skovministeriums hjemmeside ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) og klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst til højre), derefter på »Prodotti DOP IGP STG« (di venstre side) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.