

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine

(2007/C 280/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 509/2006**Muutmistaotlus vastavalt artiklile 11 ja artikli 19 lõikele 3****„PANELLETS”****EÜ NR: ES/TSG/107/0018/29.10.2003****1. Taotlejate rühm**

Rühma nimi: Federació Catalana de Patisseria
Aadress: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefon: (34) 93 34 80 90 47
Faks: (34) 93 436 28 46
E-posti aadress: —

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Nimetuse reserveerimine (nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõige 2)
- Kirjeldus ja tootmismeetod
- Toote kirjeldus
- Muu: eripära miinimumnõuete ja kontrollikorra muutmise

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud GTE spetsifikaadi muutmise
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb kohustuslike sanitaar- või fütosanitaarmeetmete kehtestamisest ametiasutuste poolt (nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 11 lõige 3) (esitada tõendid nende meetmete kohta)

5. Muudatused

5.1. Kirjeldus ja tootmismeetod

Kõnealune traditsiooniline toode on oluliselt mitmekesisem, kui komisjonile esitatud algses spetsifikaadis kirjeldatud, ning seda rikastatakse paljude kohalike tootmismeetoditega.

Tavalisest martsipanist valmistatud *panellets*'id

Toodet *panellets* kirjeldav loetelu ei ole ammendav: toote eri sortide kirjeldused on vaid ligikaudsed ning iga kondiiter annab tootele oma stiili, säilitades koostisosade ja maitse peamise eripära.

Kookospähkli-*panellets*'id

Sõna „munavalge” asendatakse sõnaga „muna”.

Sarapuupähkli-*panellets*'id

Sõna „munavalge” asendatakse sõnaga „muna”.

Jämedateralisest martsipanist valmistatud *panellets*'id

Sõna „munavalge” asendatakse sõnaga „muna”.

Sõna „munavalge” asendatakse sõnadega „terve muna ja vajaduse korral vett”, sest pärast toodet *panellets* käsitleva määruse avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas* teatasid paljud kondiitrid, et nende kogemuse kohaselt on munavalgega valmistatud toode äärmiselt kuiv.

Sellist tulemust sai vältida terve muna (munavalge ja -kollase) kasutamisega, sest munakollane mitte ainult ei anna tootele maitset, vaid ka niisutab, seetõttu on terve munaga valmistatud *panellets*'id ühtlasema kujuga ja toote välimus vastab paremini tarbijate ootustele seda liiki toote suhtes. Lisaks sellele võib tavalise martsipani või *panellets*'ide eri sortide valmistamisel kasutatavates mandlites sisalduv õli muuta taina liiga pehmeks (olenevalt mandlite õlirikkususest, sordist, vanusest, saagist jms). Terve muna (munavalge ja -kollase) lisamine tasakaalustab seda mõju ja muudab toote stabiilsemaks.

5.2. Toote kirjeldus

Füüsikalised ja keemilised omadused:

Üksnes kunstlike värvainete lisamine on keelatud ning seetõttu võib lisada looduslikke värvaineid. Tegemist oli veega ja me arvame, et see muudatus ei tekita mingeid probleeme, sest see ei mõjuta ei selle käsitsi valmistatud toote kvaliteeti ega traditsioonilist olemust. Mitmesugused uuringud on näidanud, et toiduaine vastuvõetavus tarbijatele oleneb suurel määral toote välimusest ja seega ka värvusest. See on peamine põhjus, miks toidus värvaineid kasutatakse. Värvained ei paranda toote kvaliteeti säilivuse või toiteväärtuse seisukohast, kuid neid lisatakse toote välimuse ja isuäratavuse parandamiseks või valmistamise käigus kaduma läinud värvuse asendamiseks. *Pannellets*'e valmistatakse käsitsi ning seetõttu võivad nende tajutavad omadused rohkem kõikuda kui tööstuslike toodete puhul. Seetõttu peavad kondiitrid absoluutselt vajalikuks kasutada puu- ja köögiviljadest valmistatud looduslikke värvaineid, mis võimaldavad korvata valmistamise käigus tekkinud värvuse kadu või muutumist, kasutamata kunstlikke värvaineid, mis võivad toote kvaliteeti kahjustada.

5.3. Eripära miinimumnõuded ja kontrollikord

Omadussõna „igapäevane” väljajätmine toodanguaruandest

Ajalise omadussõna „igapäevane” väljajätmist *panellets*'ide toodanguaruandest põhjendatakse *panellets*'ide tootmisprotsessiga, mis koosneb kahest täielikult eristatud järjestikusest etapist. Esimeses etapis toodetakse tavaline või peeneteraline martsipan ning see etapp kestab üks või mitu päeva olenevalt asjaomase kondiitri tootmismahust. Sellele järgneb teine etapp, mille käigus valmistatakse *panellets*'i eri sorte. Kondiitrite arvates ei ole seega mõtet rääkida toote *panellets* igapäevasest toodanguaruandest, sest ehkki tegemist on lõpptootega, algab tootmisprotsess üks või isegi rohkem kui üks päev varem tavalise martsipani valmistamisega.

AJAKOHASTATUD SPETSIFIKAAT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 509/2006

„PANELLETS”

EÜ NR: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Liikmesriigi pädev asutus:

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

Aadress: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel: (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98

Faks: (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70

E-post: sgcaproagro@mapya.es

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel: (34) 93 348 09 47

Faks: (34) 93 436 28 46

E-post: —

Koosseis: tootja/töötaja (X) muud ()

3. Toote liik:

Kategooria 2.3. Kondiitri- ja leivatooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted.

4. Spetsifikaat:

4.1. Nimetus: „Panellets”

4.2. Kirjeldus ja tootmismeetod: *Panellets*’id on väikesed mitmesuguse kujuga maiustused, mis koosnevad peamiselt martsipanist ning tootele iseloomulikku lõhna ja maitset andvatest koostisosadest.

Kolme eri liiki martsipanist — tavaline, jämedateraline ja peeneteraline martsipan — valmistatakse palju erinevaid *panellets*’ide sorte.

Puuvilja sisaldavate *panellets*’ide sortide tainasse võib lisada puuviljatooteid (suhkrustatud puuvilju, moosi) ning lõhna ja maitse tugevdamiseks võib lisada lõhna- ja maitseaineid. Igal juhul on keelatud lisada tärklisi (kartuleid või jamssi), õunu, säilitusaineid ja kunstlikke värvaineid.

TAVALISEST MARTSIPANIST VALMISTATUD *PANELLETS*’ID

Allpool kirjeldatakse toote *panellets*’ide kõige tavapärasemaid sorte. Loetelu ei ole ammendav: *panellets*’ide eri sortide kirjeldused on vaid ligikaudsed ning iga kondiiter annab tootele oma stiili, säilitades koostisosade ja maitse peamise eripära.

Valmistatakse tavaline martsipan, mille jaoks lisatakse 1 kg kooritud ja peenelt jahvatatud mandlitele 1 kg suhkrut ning terve muna ja vajaduse korral vett. Tainas segatakse korralikult läbi ja jäetakse umbes 24 tunniks seisma, kuni see muutub ühtlaseks. Järgmistes etappides toimub vormimine ning lõhna- ja maitseainete lisamine. Mandlite mahuosa võib suurendada. *Panellets*’ide kõige tavapärasemad sordid on:

a) piiniapähkli-panellets'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 10 g riivitud sidrunikoort. Umbes 20 g portsjonid kaetakse üleni piiniapähklitega, mis on niisutatud munaga. Seejärel vormitakse pallid, glasuuritakse munaga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 280 °C – 290 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	röstitud kuldne
Konsistents	röstitud koorik
Lõhn	piiniapähklid ja sidrun
Maitse	piiniapähklid ja martsipan

b) mandli-panellets'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 10 g riivitud sidrunikoort. Umbes 20 g portsjonid kaetakse üleni mandlilaastudega, mis on niisutatud munaga. Seejärel vormitakse portsjonid piklikuks, kergelt ümaraks, glasuuritakse munaga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 260 °C – 270 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	röstitud kuldne
Konsistents	pehme sisu
Lõhn	vanilje
Maitse	krõbe mandel

c) kookospähkli-panellets'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 150 g riivitud kookospähklit, 150 g tuhksuhkrut ja 100 g muna. Umbes 25 g portsjonid vormitakse väikesteks teravatipulisteks kuhilateks ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 260 °C – 270 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	flambé
Konsistents	õhuke röstitud koorik ja pehme sisu
Lõhn	kookospähkel
Maitse	kookospähkel ja mandel

d) sarapuupähkli-panellets'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 150 g jahvatatud röstitud sarapuupähkleid, 150 g tuhksuhkrut ja 100 g muna. Umbes 22 g portsjonid vormitakse pallideks ja kaetakse kristallsuhkruga. Iga palli keskele pannakse sarapuupähkel ning pallid küpsetatakse ahjus temperatuuril 240 °C – 250 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	pruun
Konsistents	suhkrune välispind
Lõhn	sarapuupähkel
Maitse	sarapuupähkel ja martsipan

e) apelsini-*panellets*'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 200 g peenelt tükeldatud suhkrustatud apelsini-koori. Umbes 26 g portsjonid vormitakse piklikuks, kaetakse kristallsuhkruga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 240 °C – 250 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	oranžikas
Konsistents	suhkrune koorik ja pehme sisu
Lõhn	apelsin
Maitse	apelsin ja mandel

f) sidruni-*panellets*'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 10 g riivitud sidrunikoort ja kaks munakollast. Umbes 26 g portsjonid vormitakse pallideks, kaetakse kristallsuhkruga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 240 °C – 250 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	kahvatukollane
Konsistents	suhkrukihist tekkinud krõbe välispind ja pehme sisu, mis sisaldab väikesi sidrunitükke
Lõhn	sidrun
Maitse	sidrun ja mandel

g) munakollase-*panellets*'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 150 g lahjat kondiitrikreemi ja 1 g vanilli. Umbes 26 g portsjonid vormitakse pallideks, kaetakse rikkalikult tuhksuhkruga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 220 °C – 230 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	kahvatukollane
Konsistents	sile
Lõhn	muna ja mandel
Maitse	muna ja mandel

h) kohvi-*panellets*'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 8 g jahvatatud kohvi ja karamelli, et saavutada vajalik värvus. Umbes 26 g portsjonid vormitakse piklikuks, kaetakse tuhksuhkruga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 220 °C – 230 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	tumepruun
Konsistents	rõstitud välispind ja pehme sisu
Lõhn	kohv
Maitse	kohv ja mandel

i) maasika-panellets'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse sobiv kogus maasikamoosi ja üks muna. Umbes 26 g portsjonid vormitakse pallideks, kaetakse tuhksuhkruga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 220 °C – 230 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	maasikas
Konsistents	pehme
Löhn	maasikas
Maitse	maasikas ja mandel

j) marron glacé panellets'id:

Ühele kilogrammile tavalisele martsipanile lisatakse 300 g marron glacé marmelaadi. Umbes 22 g portsjonid vormitakse pallideks, kaetakse tuhksuhkruga ja küpsetatakse ahjus temperatuuril 220 °C – 230 °C.

Organoleptilised omadused	
Värvus	helepruun
Konsistents	pehme
Löhn	kastan ja mandel
Maitse	kastan ja mandel

JÄMEDATERALISEST MARTSIPANIST VALMISTATUD PANELLETS'ID

Ühele kilogrammile (eespool kirjeldatud viisil valmistatud) tavalisele martsipanile lisatakse 150 g jahvatatud mandleid ja muna, et saavutada vajalik tekstuur. Umbes 26 g portsjonid lõigatakse erinevateks kujunditeks, millest kõige tavalisemad on kastanid, seemed, puukingad ja ribad, mis täidetakse suhkrustatud puuviljade ja küdooniaga.

PEENETERALISEST MARTSIPANIST VALMISTATUD PANELLETS'ID

Segu, mis koosneb 1 300 g suhkrust, 400 g veest ja 6 g kaaliumvesiniktartraadist, kuumutatakse keemiseni (118 °C) ning lisatakse 1 kg jahvatatud mandleid ja 200 g glükoosi. Segu jäetakse 24 tunniks seisma. Segu valmistamine lõpeb rafineerimisega.

a) kastani-panellets'id šokolaadiga:

Umbes 18 g peeneteralisest martsipanist vormitakse kastanid ja kaetakse šokolaadiga.

Organoleptilised omadused	
Värvus	pruun
Konsistents	koorikuga kaetud välispind, pehme sisu
Löhn	šokolaad
Maitse	šokolaad ja mandel

b) *panellets*'id „hueso de santo” (hisp k „pühaku luud”):

Peeneteraline martsipan rullitakse soonilise tainarulliga lahti. Tainale määratakse kondiitrikreemi ja tainas lõigatakse 30 g tükkideks. Seejärel tükid tarretatakse ja glasuuritakse siirupiga.

Organoleptilised omadused	
Värvus	valge, suhkruvaabaga
Konsistents	pehme
Lõhn	munakollane
Maitse	munakollane ja martsipan

4.3. *Traditsioonilisus*: Kaheksateistkümnenda sajandi katalaani kirjanduses märgitakse, et Barcelona vanalinnas peeti juba tollal iga-aastast kastani- ja *panellets*'i-laata; *panellets*'e söödi siis ja süüakse ka tänapäeval pühakutepäeva pidusöömingul koos kastanite ja magusa veiniga. Laadal olid erineva kuju ja maitsega *panellets*'id välja pandud hiigelsuurtele kandikutele, kus neist moodustati mitmesuguseid pilte ja naljakaid kujundeid. Juba 1796. aasta laadal oli üle kahesaja müügilaua, kus muude kaupade hulgas pakuti *panellets*'e, mida rahvale välja loositi. *Panellets*'ide väljalooimine, mida enamasti tegid kondiitrid, muutus traditsiooniks paljudes suuremates linnades.

Inimesed töid *panellets*'e suurtes ja väikestes korvides kirikusse. *Panellets*'e lasti preestril õnnistada ja neid söödi kirikus ühise usutoiminguna koos ülejäänud kogudusega.

Et anda ettekujutus *panellets*'ide tarbimisest Barcelona linnas, piisab sellest, kui öelda, et juba 1920. aastal ostis Forn de Sant Jaume (Püha Jaakobuse pagariäri, Barcelona linna üks mainekamaid pagariärisid) ainuüksi piiniapähkli-*panellets*'ide valmistamiseks tuhat kilo kooritud piiniapähkleid. Barcelona provintsi pagarite ja kondiitrite gildi andmetel söödi 1999. aasta sügisel Barcelona linnas ja linnapiirkonnas umbes 600 000 kilo *panellets*'e, kusjuures kõige populaarsemad on piiniapähkli-*panellets*'id (50 %) ja mandli-*panellets*'id (15 %).

Lisaks sellele on *panellets*'idel etnograafiliste uuringute kohaselt rituaalne tähendus nagu kõikidel traditsioonilistel maiustustel, mida süüakse erilistel päevadel.

4.4. *Toote kirjeldus*: Organoleptilised omadused: arvestades, et kõnealused omadused (värvus, maitse, lõhn ja tekstuur) olenevad *panellets*'ide sordist, on neid eespool iga sordi puhul eraldi kirjeldatud.

Füüsikalised ja keemilised omadused: *panellets*'ide koostis oleneb valmistamiseks kasutatava martsipani liigist (tavaline, jämedateraline, peeneteraline) ning asjaomase sordist. Kartulite, jamsi, õunte, säilitus- ja kunstlike värvainete kasutamine on aga igal juhul rangelt keelatud.

Mikrobioloogilised omadused: mikrobioloogilised kriteeriumid, mida tuleb täita, on sätestatud asjaomastes tervishoidu käsitlevates õigusaktides (nõukogu 14. juuni 1993. aasta direktiiv 93/43/EMÜ toiduainete hügieeni kohta).

Esitlemine: traditsiooniliselt müüakse toodet *panellets*'e kaalukaubana jaemüügis, kommipoodides ja muudes kauplustes. Pakendis müümise korral peavad *panellets*'ide karbid olema tähistatud vastavalt kehtivatele õigusaktidele.

4.5. *Eripära miinimumnõuded ja kontrollikord*: Registreeritud garanteeritud traditsioonilise eritunnusega *panellets*'idel peab olema eripära, mis eristab seda muudest *panellets*'idest. Seega tohib tavalise martsipani valmistamisel kasutada üksnes kuivatatud kooritud mandleid, suhkrut ja muna. Tärglise (kartuli või jamsi), õunte, säilitus- või kunstlike värvainete lisamine on keelatud.

Kontrollida tuleks järgmist: organoleptilised omadused, tärglise puudumine (testimine I₂ lahusega), säilitusainete (sorbhappe/sorbaadi, bensoehappe/bensoaadi) ja kunstlike värvainete puudumine (kõrgsurvevedelikkromatograafiline testimine), õunte puudumine (lahustuvate toidukiudainete keemiline määramine). *Panellets*'ide sortide puhul, mis puuvilju ei sisalda, kontrollitakse valmistoodet; puuvilju sisaldavate sortide puhul aga martsipani.

Eespool sätestatud elemente peavad kontrollima Mesa Veritas Español sertifitseerimisasutused ja teised asutused, kes tagavad vastavuse standardile EN-45011. Sertifitseerimisasutused kontrollivad tootja kontrollisüsteemi ja toote omadusi ning teostavad korrapäraselt järelkontrolli.

Sertifitseerimisasutused kontrollivad tootmistingimusi ja valmistoote omadusi. Nad väljastavad asjaomastele äriühingutele esialgse sertifikaadi; äriühing peab esitama ühele volitatud sertifitseerimisasutusele kirjaliku taotluse, milles ta kohustub järgima spetsifikaatides sisalduvaid nõudeid ja kontrollima spetsifikaadile vastavust.

Tootjad peavad säilitama kirjaliku dokumentatsiooni, mis kirjeldab tootmise spetsifikaate ja valmistoote omadusi. Lisaks sellele peavad nad koostama aruandeid toote *panellets* toodangu kohta.

Kui vastavussertifikaat on antud, korraldavad sertifitseerimisasutused perioodilist järelevalvet ja kontrolli vastavalt toote hooajalisele iseloomule ja iga tootja tootmismahule. Spetsifikaatidele vastavust kontrollitakse tootjate kontrollisüsteemi auditi, esitatud dokumentide läbivaatamise ning tootmise pistelise kontrolli teel.

5. **Artikli 13 lõike 2 kohane kaitsetaotlus:** Puudub
-