

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2007/C 280/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 9 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

Asetuksen 11 artiklan ja 19 artiklan 3 kohdan mukainen muutoshakemus

"PANELLETS"

EY nro: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Hakijaryhmittymä

Ryhmittymän nimi: Federació Catalana de Patisseria
Osoite: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Puhelin: (34) 93 34 80 90 47
Faksi: (34) 93 436 28 46
Sähköpostiosoite: —

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Eritelmän otsake, johon muutos vaikuttaa

- Tuotteen nimi
- Nimen varaaminen (neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohta)
- Tuotantomenetelmä
- Tuotteen kuvaus
- Muu: Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

4. Muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn APT:n eritelmän muutos
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvin-suojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 509/2006 11 artiklan 3 kohta) (esitettävä todisteet näistä toimista)

5. Muutokset

5.1 Tuotantomenetelmä

Kyseessä oleva tuote on huomattavasti monipuolisempi kuin komissiolle toimitetussa alustavassa eritelmässä esitettiin. Tuotteen valmistamiseen käytetään monenlaisia paikallisia menetelmiä, jotka rikastuttavat tuotetta.

Perusmarsipaamista valmistetut panelllets-leivokset

Kuvattujen panelllets-leivosten luettelo ei ole tyhjentävä: erityyppisten panelllets-leivosten kuvauksia on pidettävä suuntaa-antavina, koska jokainen leipuri valmistaa omaleimaisia tuotteita. Tuotteella on kuitenkin aina oltavat samat ainesosia ja makua koskevat perusominaisuudet.

Kookospohjaiset panelllets-leivokset

Korvataan ilmaisu ”munanvalkuaista” ilmaisulla ”munaa”.

Hasselpähkinäpohjaiset panelllets-leivokset

Korvataan ilmaisu ”munanvalkuaista” ilmaisulla ”munaa”.

Karkeasta marsipaamista valmistetut panelllets-leivokset

Korvataan ilmaisu ”munanvalkuaista” ilmaisulla ”munaa”.

Ilmaisun ”munanvalkuaista” korvaaminen ilmaisulla yksi ”kokonainen muna sekä mahdollisesti vettä” johtuu siitä, että sen jälkeen kun panelllets-leivoksia koskeva asetus julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, kävi ilmi, että monien leipureiden mukaan leivoksista tuli erittäin kuivia, jos valmistuksessa käytettiin munanvalkuaista.

Kokonaisella kananmunalla (valkuainen ja keltuainen) ei ole samaa vaikutusta, koska sen lisäksi, että muna antaa tuotteelle makua, keltuainen pitää sen kosteana. Tuloksena on leivoksia, joiden muoto on yhdenmukaisempi ja joiden ulkonäkö täyttää paremmin kuluttajien odotukset. Lisäksi perusmarsipaaniin tai panelllets-leivosten eri lajien valmistuksessa käytetyissä manteleissa oleva öljy saattaa aiheuttaa sen, että massasta tulee liian pehmeää (riippuen manteleiden öljyisyydestä, lajista, iästä, sadonkorjuusta jne.). Kokonaisen kananmunan (valkuainen ja keltuainen) lisäämisellä on tätä ehkäisevä vaikutus, ja tuotteesta tulee tasaisempi.

5.2 Tuotteen kuvaus

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Ainoastaan keinotekoisien väriaineiden lisääminen on kielletty. Luonnollisten väriaineiden lisääminen on sallittua. Kyseessä oli virhe, ja katsomme, että tämän muutoksen ei pitäisi aiheuttaa ongelmia, koska se ei vaikuta kyseisen käsityönä valmistettavan tuotteen laatuun eikä perinteiseen luonteeseen. Erilaiset tutkimukset ovat osoittaneet, että kuluttajien suhtautuminen tiettyyn elintarvikkeeseen riippuu suuresti määrin sen ulkonäöstä ja siten sen väristä. Tämä on merkittävin peruste väriaineiden käyttämiselle ravinnossa. Väriaineet eivät paranna tuotteen säilyvyyttä tai ravintoarvoa, vaan tarkoituksena on antaa tuotteelle houkuttelevampi ulkonäkö tai korvata valmistusprosessin aikana menetettyä väriä. Panelllets-leivokset valmistetaan käsityönä, joten niiden aistinvaraiset ominaisuudet vaihtelevat enemmän kuin teollisten tuotteiden. Tämän vuoksi leipurit katsovat, että leivoksissa on voitava käyttää hedelmä- ja kasvipohjaisia väriaineita, joiden avulla voidaan korjata valmistusprosessin aikana tapahtuneet värien hävikit tai muutokset, mutta ei keinotekoisia väriaineita, jotka heikentäisivät tuotteen laatua.

5.3 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Adjektiivin ”päivittäinen” poistaminen kohdasta, joka koskee velvoitetta pitää kirjaa leivosten tuotannosta

Adjektiivin ”päivittäinen” poistamiselle kohdasta, joka koskee velvoitetta pitää kirja panelllets-leivosten tuotannosta, on perusteena itse tuotantoprosessi, joka tapahtuu kahdessa selkeästi määritellyssä, toisiaan seuraavassa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa valmistetaan perusmarsipaani tai hieno marsipaani. Tämä vaihe kestää yhden tai kaksi päivää tuotantomäärästä ja leipurista riippuen. Tämän jälkeen seuraa toinen vaihe, jossa valmistetaan erilaiset panelllets-lajit. Leipurit katsovat sen vuoksi, ettei ole tarkoituksemukaista mainita panelllets-leivosten tuotannon päivittäistä kirjanpitoa. Vaikka leivokset ovat lopullinen tuote, tuotantoprosessi alkaa päivää tai jopa kahta päivää aiemmin, kun perusmarsipaani valmistetaan.

PÄIVITETTY TUOTE-ERITELMÄ
NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

"PANELLETS"

EY nro: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

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.
Osoite: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Puhelin: (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98
Faksi: (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70
Sähköposti: sgcaproagro@mapya.es

2. **Hakijaryhmittymä:**

Nimi: Federació Catalana de Pastisseria
Osoite: Avda Gaudí 28, 1º, 2a
E-08025 Barcelone
Puhelin: (34) 93 348 09 47
Faksi: (34) 93 436 28 46
Sähköposti: —
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muut ()

3. **Tuotelaji:**

Luokka 2.3: Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

4. **Tavaraerittely:**

4.1 *Nimi:* "Panellets"

4.2 *Kuvaus ja valmistusmenetelmä:* Panellets-leivokset ovat pieniä, erimuotoisia, marsipaanista sekä niille tyypillisen maun ja tuoksun antavista aineksista valmistettuja leivoksia.

Kolmesta erilaisesta marsipaanilaadusta — perusmarsipaanista, karkeasta marsipaanista ja hienosta marsipaanista — voidaan valmistaa suuri määrä erilaatuisia panellets-leivoksia.

Hedelmää sisältävien panellets-laatuksen massaan voidaan lisätä hedelmävalmistetta (hilloa tai marmelaattia) ja makua voidaan vahvistaa käyttämällä aromivahventeita. Tärkkelyksen (peruna, bataatti), omenan, säilöntä- tai väriaineiden käyttö on kaikissa tapauksissa kielletty.

PERUSMARSIPAANISTA VALMISTETUT PANELLETS-LEIVOKSET

Seuraavassa kuvataan yleisimmät panellets-leivoslaadut. Luettelo ei ole täydellinen. Eri tyyppisten panellets-leivosten kuvauksia on pidettävä suuntaa-antavina, ja jokaisella leipurilla on mahdollisuus valmistaa omaleimaisia tuotteita, kunhan tuotteen ainesosia ja makua koskevat perusominaisuudet säilyvät.

Marsipaanimassan valmistuksessa jokaista kiloa kuorittuja ja hienoksi rouhittuja manteleita kohden lisätään kilo sokeria ja yksi kokonainen muna sekä mahdollisesti vettä. Ainekset sekoitetaan hyvin ja seos jätetään tasaantumaan 24 tunniksi, jotta seoksesta tulisi tasalaatuista. Seuraavassa vaiheessa muotoillaan leivokset ja lisätään väriaineet. Manteleiden osuutta voidaan lisätä edellä mainitusta. Yleisimmät panellets-leivosten laadut ovat seuraavat:

a) Männynsiemen:

Yhtä perusmarsipaani-kiloa kohden lisätään 10 grammaa raastettua sitruunankuorta. Marsipaani-massa jaetaan noin 20 gramman annoksiin, jotka kuorrutetaan kananmunassa kostutetuilla männynsiemenillä. Annokset muotoillaan pallonmuotoisiksi leivoksiksi ja sivellään kananmunalla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 280–290 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Kullanruskeaksi paahtunut
Koostumus	Paahtunut ulkokuori
Tuoksu	Männynsiemen ja sitruuna
Maku	Männynsiemen ja mantelimarsipaani

b) Manteli:

Yhtä perusmarsipaani-kiloa kohden lisätään 10 grammaa raastettua sitruunankuorta. Marsipaani-massa jaetaan noin 20 gramman annoksiin, jotka kuorrutetaan kananmunassa kostutetulla mantelirouheella. Annokset muotoillaan pitkulaisiksi, pyöreähköiksi leivoksiksi ja sivellään kananmunalla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 260–270 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Kullanruskeaksi paahtunut
Koostumus	Pehmeä sisus
Tuoksu	Vanilja
Maku	Mantelirouhe

c) Kookos:

Yhtä perusmarsipaani-kiloa kohden lisätään 150 grammaa raastettua kookosta, 150 grammaa pöly-sokeria ja 100 grammaa kananmunaa. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 25 gramman painoisia karkeita, teräväkärkisen kukkulan muotoisia leivoksia. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 260–270 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Hehkuva
Koostumus	Kevyesti paahtunut ulkokuori ja pehmeä sisus
Tuoksu	Kookos
Maku	Kookos ja manteli

d) Hasselpähkinä:

Yhtä perusmarsipaani-kiloa kohden lisätään 150 grammaa paahdettua hasselpähkinäjauhetta, 150 grammaa pöly-sokeria ja 100 grammaa kananmunaa. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 22 gramman painoisia pallonmuotoisia leivoksia, jotka kuorrutetaan raesokerilla. Kunkin leivoksen keskelle asetetaan hasselpähkinä. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 240–250 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Kastanjanruskea
Koostumus	Sokeroitu ulkokuori
Tuoksu	Hasselpähkinä
Maku	Hasselpähkinä ja mantelimarsipaani

e) Appelsiini:

Yhtä perusmarsipaani­kiloa kohden lisätään 200 grammaa hienoksi jau­hettua, sokerilla päällystettyä appelsiinikuorta. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 26 gramman painoisia pitkulaisia, pyöreä­hköjä leivoksia, jotka kuorrutetaan raesokerilla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 240–250 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Appelsiininkeltainen
Koostumus	Sokeroitu ulkokuori ja pehmeä sisus
Tuoksu	Appelsiini
Maku	Appelsiini ja manteli

f) Sitruuna:

Yhtä perusmarsipaani­kiloa kohden lisätään 10 grammaa raastettua sitruunankuorta ja kaksi munan­keltuaista. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 26 gramman painoisia pallonmuotoisia leivoksia, jotka kuorrutetaan raesokerilla. Leivokset paistetaan uunissa, onka lämpötila on 240–250 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Vaaleankeltainen
Koostumus	Karkea, sokeroitu ulkokuori ja pehmeä sisus, jossa pieniä sitruunan paloja
Tuoksu	Sitruuna
Maku	Sitruuna ja manteli

g) Kananmuna:

Yhtä perusmarsipaani­kiloa kohden lisätään 150 grammaa munankeltuaista ja 1 gramma vaniljaa. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 26 gramman painoisia pallonmuotoisia leivoksia, jotka kuorrutetaan runsaalla pöly­sokerilla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 220–230 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Vaaleankeltainen
Koostumus	Sileä
Tuoksu	Kananmuna ja manteli
Maku	Kananmuna ja manteli

h) Kahvi:

Yhtä perusmarsipaani­kiloa kohden lisätään 8 grammaa jau­hettua kahvia ja paahdettua sokeria halutun värin saavuttamiseksi. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 26 gramman painoisia pitku­laisia leivoksia, jotka kuorrutetaan pöly­sokerilla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 220–230 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Tummanruskea
Koostumus	Paahtunut ulkokuori ja pehmeä sisus
Tuoksu	Kahvi
Maku	Kahvi ja manteli

i) Mansikka:

Yhtä perusmarsipaani-kiloa kohden lisätään kohtuullinen määrä mansikkamarmelaatia ja yksi kananmuna. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 26 gramman painoisia pallonmuotoisia leivoksia, jotka kuorrutetaan pölysokerilla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 220–230 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Mansikka
Koostumus	Pehmeä
Tuoksu	Mansikka
Maku	Mansikka ja manteli

j) Kastanja:

Yhtä perusmarsipaani-kiloa kohden lisätään 300 grammaa kastanjamarmelaatia. Marsipaanimassasta muotoillaan noin 22 gramman painoisia pallonmuotoisia leivoksia, jotka kuorrutetaan pölysokerilla. Leivokset paistetaan uunissa, jonka lämpötila on 220–230 °C.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Vaaleanruskea
Koostumus	Pehmeä
Tuoksu	Kastanja ja manteli
Maku	Kastanja ja manteli

KARKEASTA MARSIPAANISTA VALMISTETUT PANELLETS-LEIVOKSET

Yhtä perusmarsipaani-kiloa (valmistusohje edellisessä kohdassa) kohden lisätään 150 grammaa mantelijauhetta sekä kananmunaa kunnes haluttu rakenne on saavutettu. Marsipaanimassasta valmistetaan erimuotoisia, noin 26 gramman painoisia leivoksia. Tyypillisimpiä ovat kastanjan, sienen, puukengän, hedelmäköynnösten ja kvittenin muotoiset leivokset.

hienosta MARSIPAANISTA VALMISTETUT PANELLETS-LEIVOKSET

1 300 grammaa sokeria keitetään kiehuvaaksi (118 °C) 400 grammassa vettä ja 6 grammassa viinikiveä. Seokseen lisätään 1 kilo mantelijauhetta ja 200 grammaa rypälesokeria. Tämän jälkeen seoksen annetaan tekeytyä 24 tuntia. Työstämisen jälkeen marsipaanimassa on käyttövalmista.

a) Suklaalla kuorrutetut kastanjaleivokset:

Hienosta marsipaanista muotoillaan noin 18 gramman painoisia kastanjanmuotoisia leivoksia, jotka kuorrutetaan suklaalla.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Kastanjanruskea
Koostumus	Pehmeä kuori ja sisus
Tuoksu	Suklaa
Maku	Suklaa ja manteli

b) "Pyhimyksen luu" (*Hueso de Santo*):

Hieno mantelimassa kaulitaan levyksi uurteisella kaulimella. Päälle levitetään vaniljakastiketta, ja levyistä leikataan noin 30 gramman painoisia paloja, jotka hyytelöidään ja kuorrutetaan kiillotus-siirapilla.

Aistinvaraiset ominaisuudet	
Väri	Sokerilla kuorrutettu valkoinen
Koostumus	Pehmeä
Tuoksu	Munankeltuainen
Maku	Munankeltuainen ja marsipaani

- 4.3 *Yhteys perinteeseen:* 1700-luvulta peräisin olevista katalaaninkielisistä kirjallisista lähteistä käy ilmi, että jo tuohon aikaan Barcelonan nykyisen vanhan kaupungin kaduilla pidettiin vuosittain kastanja- ja panellets-leivosmarkkinat. Panellets-leivoksia oli, ja on yhä tapana, syödä pyhäinpäivänä kastanjoiden ja makean viinin kanssa. Markkinoilla oli mahdollisuus päästä ihaillemaan valtavia tarjottimia, jotka olivat täynnä erimakuisista ja -muotoisista panellets-leivoksista koottuja asetelmia ja hauskoja kuvioita. Jo vuonna 1796 markkinoilla oli yli 200 myyntipöytää, joilla esiteltiin muiden tuotteiden ohessa yleisön kesken arvottavia panellets-leivoksia. Leipurien toimittama panellets-leivosten arvontaperinne oli levinnyt useisiin tärkeisiin kaupunkeihin.

Ihmisillä oli tapana lastata panellets-leivokset koreihin ja viedä ne kirkkoon papin siunattavaksi. Tämän jälkeen siunatut leivokset syötiin yhdessä kollektiivisena liturgisena toimituksena.

Kuvan saamiseksi panellets-leivosten kulutuksesta Barcelonan kaupungissa riittänee todeta, että jo vuonna 1920, "Forn de Sant Jaume" (yksi Barcelonan arvostetuimmista leipomoista) osti tuhat kiloa kuorittuja männynsiemeniä pelkästään männynsiemenenmakuisten leivosten valmistusta varten. Barcelonan maakunnallisen leipomo- ja konditorialiiton (Gremio Provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona) mukaan syksyllä 1999 Barcelonan kaupungissa ja maakunnassa kulutettiin noin 600 000 kiloa panellets-leivoksia. Suosituimmat maustot olivat männynsiemen (50 %) ja manteli (15 %).

Kansatieteellisesti panellets-leivoksilla, kuten kaikilla perinteisesti juhlapyhiksi valmistetuilla leivonnaisilla, on sakramentillinen merkitys.

- 4.4 *Kuvaus:* Aistinvaraiset ominaisuudet: koska aistinvaraiset ominaisuudet (väri, maku, tuoksu ja rakenne) vaihtelevat leivoslaadusta riippuen, eri leivoslaadut on käsitelty erillään aikaisemmissa kappaleissa.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: leivosten koostumukseen vaikuttaa valmistukseen käytetty marsipaani-laatu (perus, karkea, hieno) sekä leivoslaatu. Perunan, bataatin, omenan sekä keinotekoisien säilöntä- ja väriaineiden käyttö valmistuksen yhteydessä on kaikissa tapauksissa kielletty.

Mikrobiologiset ominaisuudet: mikrobiologiset kriteerit tulee täyttää terveyslainsäädännön vahvistamien asetusten mukaisesti (elintarvikehygieniasta 14 päivänä kesäkuuta 1993 annettu neuvoston direktiivi 93/43/ETY).

Kaupan pitäminen: panellets-leivoksia myydään perinteisesti irtotavarana vähittäismyyntinä leipomoissa ja kaupoissa. Jos leivokset myydään pakattuna, niitä sisältävissä laatikoissa on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaiset merkinnät.

- 4.5 *Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt:* "Aito perinteinen tuote" -merkinnällä varustetut panellets-leivokset eroavat erityisominaisuuksiltaan muista panellets-leivoksista. Marsipaanimassan valmistamiseen käytetään ainoastaan kuivia, kuorittuja manteleita, sokeria ja kananmunaa. Kaikkien tarkkelysten (peruna tai bataatti), omenan ja keinotekoisien säilöntä- tai väriaineiden lisääminen on kielletty.

Leivosten valvomiseksi tarkistetaan aistinvaraiset ominaisuudet sekä se, ettei leivoksissa ole käytetty tarkkelystä (tarkistus I₂-liuostestin avulla), säilöntäaineita (sorbiinihappo/sorbaatti, bentsoehappo/bentsoaatti), keinotekoisia väriaineita (tarkistus korkean suorituskyvyn nestekromatografian avulla) eikä omenaa (tarkistus liukenevan elintarvikekuidun kemiallisen määrittämisen avulla). Hedelmää sisältäviä leivoksia määritettäessä näytteet otetaan marsipaanimassasta, kun taas leivokset, jotka eivät sisällä hedelmää, testataan vasta, kun ne ovat valmiita.

Yllämainittujen sääntöjen noudattamisen valvonnasta huolehtii Mesa Veritas Español sekä muut standardi EN 45011 noudattamista valvovat elimet. Valvontaelimet tarkastavat tuotteen valmistajan oman valvontajärjestelmän ja tuotteen ominaisuudet ja tekevät tarkastuskäyntejä määräajoin.

Valvontaelimet huolehtivat valmistusprosessin ja valmiiden tuotteiden tarkastuksesta. Valvontaelimet myöntävät alustavan todistuksen panellats-leivoksia tuottaville yrityksille. Todistusta tulee hakea kirjallisesti joltakin viralliselta valvontaelimeltä. Yritysten tulee sitoutua noudattamaan sopimuksen ehtoja ja toteuttamaan tarvittavat tarkastukset säännösten noudattamisen varmistamiseksi.

Tuotteen valmistajilla tulee olla kirjalliset ohjeet, joista käy ilmi valmistusehdot ja valmiin tuotteen ominaispiirteet. Tämän lisäksi valmistajan tulee pitää kirjaa leivostuotannostaan.

Valvontaelin suorittaa tarkastuskäyntejä todistuksen saaneisiin yrityksiin. Määräaikaisia tarkastuksia tehdään tuotteen kausittainen luonne ja valmistusmäärät huomioon ottaen. Sääntöjen noudattamista valvotaan tuottajan valvontajärjestelmän sekä yrityksen valvontaelimelle toimittamien asiakirjojen tarkastuksella sekä tuotantoprosessin satunnaistarkastuksilla.

5. **13 artiklan 2 kohdan mukainen suojapyyntö:** Ei
