

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande de modification au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 280/10)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL**Demande de modification conformément à l'article 11 et à l'article 19, paragraphe 3****«PANELLETS»****N° CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003****1. Groupement demandeur**

Nom: Federació Catalana de Patisseria

Adresse: Avda Gaudí 28, 1° 2a

Tél.: (34) 93 34 80 90 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification Nom du produit Réserve de nom [article 13, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 509/2006] Description et méthode de production Description du produit Autres: Modification des exigences minimales et des procédures de contrôle de la spécificité:**4. Type de modification(s)** Modification du cahier des charges de la STG enregistrée Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption par les pouvoirs publics de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires [article 11, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 509/2006 (fournir des preuves de l'existence des mesures)]

5. Modifications

5.1. Description et méthode de production

La variété de ce produit typique est bien plus large que celle figurant dans le cahier des charges initial présenté à la Commission, car il existe un large éventail de modes de fabrication locaux qui enrichissent le produit.

Panellets élaborés à partir de massepain-base

La liste des panellets décrits n'est pas exhaustive: les descriptions des différents types de panellets sont données à titre indicatif. Chaque artisan leur confère, bien entendu, un caractère qui lui est propre, tout en respectant les caractéristiques de base du produit tant en ce qui concerne les ingrédients que le goût.

Panellets à base de coco

La mention «blancs d'œuf» est remplacée par «œufs».

Panellets à la noisette

La mention «blancs d'œuf» est remplacée par «œufs».

Panellets élaborés à partir de massepain grossièrement broyé

La mention «blancs d'œuf» est remplacée par «œufs».

Le fait que le blanc d'œuf soit remplacé par un œuf entier additionné éventuellement d'eau, est dû au fait que, après la publication du règlement sur les panellets au JOUE, de nombreux artisans pâtisseries ont signalé que leur expérience leur avait enseigné que l'utilisation du blanc d'œuf donnait lieu à des panellets extrêmement secs.

Cela ne se produisait pas lorsqu'ils utilisaient l'œuf entier (blanc + jaune) étant donné que le jaune d'œuf, en plus de donner du goût au produit, en conserve l'humidité, produisant des panellets qui présentent une forme plus régulière et un aspect correspondant davantage à ce que recherchent les consommateurs dans ce type de produit. De plus, l'huile contenue dans les amandes utilisées pour l'élaboration de la base de massepain ou des différentes variétés de panellets peut donner une pâte excessivement molle (en fonction de la proportion d'huile que contient l'amande, de la variété, de l'âge, de la récolte, etc.). L'ajout d'œufs entiers (blanc et jaune) compense cet effet en conférant une plus grande stabilité au produit.

5.2. Description du produit

Caractéristiques physico-chimiques:

Il est uniquement interdit d'ajouter des colorants artificiels et, partant, l'ajout de colorants naturels est autorisé. Il s'agit d'une erreur par omission et nous estimons que cette modification ne devrait poser aucun problème étant donné qu'elle n'a aucune répercussion sur la qualité ou le caractère traditionnel de ce produit artisanal. Différentes études ont démontré que l'acceptation d'un aliment par les consommateurs dépend en grande partie de son apparence, et donc également de sa couleur. Telle est la principale justification de l'utilisation de colorants dans les aliments. Les colorants n'améliorent pas la qualité du produit au niveau de sa conservation ou de sa qualité nutritive, ils sont ajoutés au produit pour en améliorer l'aspect et le rendre plus appétissant, ou pour compenser les pertes de couleur qui se produisent pendant la fabrication. Le panellet étant un produit artisanal, il est sujet à une plus grande variabilité sensorielle que les produits industriels. C'est pourquoi les artisans estiment que l'utilisation de colorants naturels, propres aux fruits et légumes, qui permettent de corriger toute perte ou variation de couleur découlant de son processus d'élaboration, est nécessaire, contrairement à celle de colorants artificiels qui porteraient préjudice à la qualité du produit.

5.3. Exigences minimales et procédures de contrôle de la spécificité

Suppression de l'adjectif «quotidien» du registre d'élaboration

Concernant la suppression de l'adjectif temporel «quotidien» du registre d'élaboration des panellets, son omission se justifie du fait de l'élaboration même des panellets, qui se déroule en deux phases parfaitement définies et consécutives. Au cours de la première phase, on élabore le massepain-base ou le massepain finement broyé. Cette phase peut prendre un à plusieurs jours, en fonction du volume de production de chaque artisan. Ensuite commence la deuxième phase d'élaboration des différentes variétés de panellets. Les artisans pâtisseries estiment qu'il n'est pas logique de parler de registre quotidien d'élaboration des panellets parce que si le produit final est le panellet, son élaboration commence un voire plusieurs jours auparavant avec l'obtention du massepain-base.

CAHIER DES CHARGES MODIFIÉ
RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

«PANELLETS»

N° CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Service compétent de l'État membre:**

Nom: 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

Tél.: (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. **Groupeur demandeur:**

Nom: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tél.: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. **Type de produit:**

Classe 2.3. — Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie.

4. **Description du cahier des charges:**

4.1. *Nom:* «Panellets»

4.2. *Définition et méthode d'élaboration:* Les panellets sont de petits gâteaux de formes diverses, composés essentiellement de massepain et d'ingrédients qui leur confèrent une saveur et un arôme caractéristiques.

Il existe une grande variété de panellets élaborés à partir de trois sortes différentes de massepain: massepain-base, massepain grossièrement broyé et massepain finement broyé.

Dans l'élaboration des variétés de panellets aux fruits, il est permis d'ajouter à la pâte des préparations à base de fruits (fruits confits, confitures) et de rehausser le goût par l'utilisation d'arômes. Dans tous les cas, il est interdit de procéder à l'ajout de fécule (de pomme de terre ou de patate douce), de pommes, de conservateurs et de colorants artificiels.

PANELLETS ÉLABORÉS À PARTIR DE MASSEPAIN-BASE

Les variétés les plus répandues de panellets sont décrites ci-après. Cette liste n'est pas exhaustive: les descriptions des différents types de panellets sont données à titre indicatif. Chaque artisan leur confère, bien entendu, un caractère qui lui est propre, tout en respectant les caractéristiques de base du produit tant en ce qui concerne les ingrédients que le goût.

Fabriquer une base de massepain en ajoutant un kilo de sucre et des œufs entiers éventuellement additionnés d'eau à chaque kilo d'amandes épluchées et broyées très finement; bien pétrir ce mélange, puis le laisser reposer 24 heures pour que le mélange devienne bien homogène. Lui donner ensuite différentes formes et différents goûts. La proportion d'amandes pourra être supérieure à celle qui est indiquée. Les variétés les plus répandues de panellets sont les suivantes:

a) Pannelets aux pignons:

À chaque kilo de massépain-base, ajouter 10 g de zeste de citron râpé. Faire des portions de 20 g environ et les enrober complètement de pignons humectés d'œuf. Leur donner la forme de boules que l'on enduit à nouveau d'œuf. Les faire cuire au four, à une température de 280-290 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Doré foncé
Consistance	Croûte légère et dorée
Arôme	Pignons et citron
Goût	Pignons et massépain aux amandes

b) Pannelets aux amandes:

À chaque kilo de massépain-base, ajouter 10 g de zeste de citron râpé. Faire des portions de 20 g environ et les enrober complètement d'amandes broyées, humectées d'œuf. Leur donner une forme allongée et légèrement arrondie et les enduire à nouveau d'œuf. Les faire cuire au four, à une température de 260-270 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Doré foncé
Consistance	Intérieur mou
Arôme	Vanille
Goût	Nougatine aux amandes

c) Pannelets à la noix de coco:

À chaque kilo de massépain-base, ajouter 150 g de noix de coco râpée, 150 g de sucre en poudre et 100 g d'œuf. Préparer des portions ayant la forme de petits rochers simples et pointus de 25 g environ. Les faire cuire au four, à une température de 260-270 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Flambé
Consistance	Croûte fine dorée et intérieur mou
Arôme	Noix de coco
Goût	Noix de coco et amandes

d) Pannelets à la noisette:

À chaque kilo de massépain-base, ajouter 150 g de noisettes grillées en poudre, 150 g de sucre en poudre et 100 g d'œuf. Préparer des portions ayant la forme de boules de 22 g environ, les enrober de sucre cristallisé et placer une noisette au milieu de chaque portion. Les faire cuire au four, à une température de 240-250°C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Marron
Consistance	Dessus sucré
Arôme	Noisette
Goût	Noisette et massépain aux amandes

e) Panelllets à l'orange:

À chaque kilo de massepain-base, ajouter 200 g de zeste d'orange confit et broyé très finement. Préparer des portions de 26 g environ, de forme allongée, et les enrober de sucre cristallisé. Les faire cuire au four, à une température de 240-250 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Orangé
Consistance	Croûte sucrée et intérieur mou
Arôme	Orange
Goût	Orange et amande

f) Panelllets au citron:

À chaque kilo de massepain-base, ajouter 10 g de zeste de citron râpé et deux jaunes d'œuf. Préparer des portions de 26 g environ et leur donner la forme de boules que l'on enrobe de sucre cristallisé. Les faire cuire au four, à une température de 240-250 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Jaune pâle
Consistance	Extérieur croquant en raison du sucre dont il est recouvert, et mou à l'intérieur, avec de petits morceaux de citron
Arôme	Citron
Goût	Citron et amande

g) Panelllets au jaune d'œuf:

À chaque kilo de massepain-base, ajouter 150 g de crème pâtissière et 1 g de vanille. En faire des boules de 26 g environ et les enrober généreusement de sucre glace. Les faire cuire au four, à une température de 220-230 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Jaune pâle
Consistance	Légère
Arôme	Œuf et amande
Goût	Œuf et amande

h) Panelllets au café:

À chaque kilo de massepain-base, ajouter 8 g de café moulu et du sucre caramélisé pour donner la couleur souhaitée. Couper des portions de 26 g environ et leur donner une forme allongée. Les enrober de sucre en poudre. Les faire cuire au four, à une température de 220-230 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Marron foncé
Consistance	Extérieur doré et intérieur mou
Arôme	Café
Goût	Café et amande

i) Panellets à la fraise:

À chaque kilo de massepain-base, ajouter une quantité raisonnable de confiture de fraise et un œuf. Former des boules de 26 g environ et les enrober de sucre en poudre. Les faire cuire au four, à une température de 220-230 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Fraise
Consistance	Légère
Arôme	Fraise
Goût	Fraise et amande

j) Panellets au marron glacé:

À chaque kilo de massepain-base, ajouter 300 g de marron glacé. Former des boules de 22 g environ que l'on enrobe de sucre en poudre. Les faire cuire au four, à une température de 220-230 °C.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Marron clair
Consistance	Légère
Arôme	Marron et amande
Goût	Marron et amande

PANELLETS FABRIQUÉS À PARTIR DE MASSEPAIN GROSSIÈREMENT BROyé

À chaque kilo de massepain-base (fabriqué selon la méthode mentionnée ci-dessus), ajouter 150 g de poudre d'amande et d'œuf jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Couper des portions de 26 g environ, qui peuvent avoir différentes formes dont les plus classiques sont des formes de châtaignes, de champignons, de sabots, de bandes remplies de fruits confits et de coings.

PANELLETS FABRIQUÉS À PARTIR DE MASSEPAIN FINEMENT BROyé

Faire chauffer 1,300 kg de sucre additionné de 400 g d'eau et de 6 g de bitartrate de potassium jusqu'à ébullition (118 °C). Y ajouter 1 kilo de poudre d'amandes broyées et 200 g de glucose. Laisser reposer 24 heures. Mettre ensuite cette pâte à mûrir; elle sera alors prête à être utilisée.

a) Marrons de panellets au chocolat:

À l'aide de la base de massepain, former des «marrons» de 18 g environ et les recouvrir de chocolat.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Marron
Consistance	Croûte extérieure et intérieur mou
Arôme	Chocolat
Goût	Chocolat et amande

b) Panellets «Huesos de santo»:

Étendre la pâte de massepain finement broyée avec un rouleau cannelé. Recouvrir de crème pâtissière et couper des morceaux de 30 g. Recouvrir de gelée puis glacer à l'aide de sirop.

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	Blanc glacé au sucre
Consistance	Mou
Arôme	Jaune d'œuf
Goût	Jaune d'œuf et massepain

- 4.3. *Caractère traditionnel*: La littérature catalane du XVIII^e siècle rapporte que, dès cette époque, dans les rues de l'actuelle Ciutat Vella de Barcelone, on célébrait une fête annuelle des marrons et des panellets qui étaient, et sont encore aujourd'hui, consommés à l'occasion de la Toussaint, accompagnés de châtaignes et de vin doux. Lors de cette fête, on pouvait admirer des grands plateaux de *panellets* de différentes formes et de différentes sortes, associés et disposés de manière à former des dessins et des figures pittoresques. Déjà, lors de la feria de 1796, on comptait plus de deux cents étalages exposant notamment des *panellets* que les gens tiraient au sort. Cette coutume de tirer les panellets au sort, généralement pratiquée par les pâtisseries, s'est étendue à des agglomérations importantes.

Les gens apportaient les *panellets* à l'église dans de grands sacs, des paniers ou des corbillons, les faisant bénir par le prêtre et les consommaient sur place, en communauté, ce qui en faisait un acte religieux collectif.

Pour donner une idée de la consommation de *panellets* dans la ville de Barcelone, il suffit de mentionner que dès 1920, le *Forn de Sant Jaume* (l'un des fours les plus prestigieux de la ville de Barcelone) a acheté mille kilos de pignons épluchés uniquement pour la confection des *panellets* aux pignons. Et selon la Corporation provinciale des pâtisseries et confiseurs de Barcelone, à l'automne 1999, il s'est consommé environ 600 000 kilos de *panellets* dans la ville de Barcelone, les plus demandés étant les panellets aux pignons (50 % de la consommation), suivis par ceux aux amandes (15 %).

En outre, d'un point de vue ethnologique, les panellets, comme toutes les pâtisseries traditionnelles associées à certaines fêtes, ont une valeur sacrée.

- 4.4. *Description du produit*: Caractéristiques organoleptiques: étant donné que les caractéristiques organoleptiques (couleur, goût, arôme et consistance) fluctuent en fonction des variétés de panellets, elles sont traitées séparément dans chacun des points précédents.

Caractéristiques physico-chimiques: la composition des différents panellets varie en fonction du type de massepain (base, grossièrement ou finement broyé) utilisé pour leur confection et de la variété considérée mais, dans tous les cas, l'utilisation de pomme de terre, de patate douce, de pomme, de conservateurs et de colorants est strictement interdite.

Caractéristiques microbiologiques: les critères microbiologiques à respecter sont établis par la législation sanitaire concernant ce type de produits (directive 43/93/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires).

Présentation: les *panellets* sont généralement vendus au détail, en vrac, dans les pâtisseries et les magasins. Lorsque les *panellets* sont vendus emballés, les boîtes qui les contiennent doivent porter un étiquette conforme à la législation en vigueur.

- 4.5. *Exigences minimales et procédure de contrôle de la spécificité*: Les panellets classés comme «spécialité traditionnelle garantie» présentent des caractéristiques spécifiques les distinguant des autres panellets. Ainsi, pour la fabrication du massepain-base, on ne peut utiliser que des amandes sèches épluchées, du sucre et des œufs, et l'ajout de féculs (de pommes de terre ou de patate douce), de pomme, de conservateurs et de colorants artificiels est strictement interdit.

Les contrôles suivants doivent être effectués: contrôle des caractéristiques organoleptiques; absence d'amidon (par le test avec la solution de I₂), de conservateurs (acide sorbique/sorbate, acide benzoïque/benzoate) et de colorants artificiels (par la chromatographie liquide à haute performance) et l'absence de pomme (par la détermination de fibre alimentaire soluble par méthode chimique). Pour les variétés de *panellets* ne contenant pas de fruits, ces contrôles se font sur le produit final, alors que pour ceux contenant des fruits, ils se font sur la masse de massepain.

Les éléments précités doivent être contrôlés par les organismes de certification «Bureau Veritas Español» ainsi que par d'autres organismes garantissant le respect de la norme EN-45011. Les organismes de certification vérifient le système de contrôle du fabricant et les caractéristiques du produit. Ces organismes réalisent régulièrement des contrôles de suivi.

Les organismes de certification doivent contrôler les conditions de fabrication et les caractéristiques du produit final. Ils accorderont une première certification aux entreprises intéressées fabriquant des panellets, qui devront en faire la demande écrite auprès de l'un des organismes de certification autorisés en s'engageant à respecter les exigences figurant dans le cahier des charges et à effectuer les contrôles garantissant leur respect.

Les artisans/fabricants doivent conserver des documents écrits décrivant les conditions de fabrication et les caractéristiques du produit final. En outre, ils doivent tenir un registre de production des *panellets*.

Après avoir accordé le certificat de conformité, les organismes de certification procéderont à des contrôles de suivi et de validation, périodiquement, en fonction du caractère saisonnier du produit et du volume de production de chaque entreprise de fabrication. Le respect du cahier des charges se fera par la vérification du système de contrôle du fabricant, l'examen de la documentation fournie par l'entreprise et des contrôles par sondage au cours de la fabrication.

5. **Demande de protection au sens de l'article 13, paragraphe 2:** Non.
-