

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 280/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 11 en artikel 19, lid 3

„PANELLETS”

EG-nummer: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Aanvragende groepering**

Naam van de groepering: Federació Catalana de Patisseria
Adres: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Tel. (34) 93 34 80 90 47
Fax (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Benaming van het product
 Reservering van de benaming (artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006)
 Definitie en bereidingsmethode
 Beschrijving van het product
 Andere: Wijziging van de minimumeisen en de procedure voor de controle op de specificiteit

4. **Aard van de wijzigingen**

- Wijziging van het productdossier voor de geregistreerde GTS
 Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 11, lid 3, van Verordening (EG) nr. 509/2006) (leg bewijzen van deze maatregelen over)

5. Wijzigingen

5.1. Definitie en bereidingsmethode

De verscheidenheid van dit soort producten is veel groter dan is aangegeven in het oorspronkelijk bij de Commissie ingediende productdossier. Er bestaan allerlei lokale bereidingswijzen die een grote rijkdom aan variaties op dit product opleveren.

Panellets bereid met marsepein met een standaardstructuur

Bij de beschrijvingen van de verschillende soorten panellets gaat het niet om een volledige lijst: die beschrijvingen moeten worden geacht een algemeen idee te geven van de mogelijkheden, waarbij elke ambachtelijke producent de recepten naar zijn hand kan zetten, mits op het punt van ingrediënten en smaak wordt vastgehouden aan de basiskenmerken die het product definiëren.

Kokospanellets

„Eiwit” wordt vervangen door „ei”.

Hazelnootpanellets

„Eiwit” wordt vervangen door „ei”.

Panellets bereid met marsepein met een grove structuur

„Eiwit” (in de Nederlandse tekst staat verkeerdelijk „eigeel”) wordt vervangen door „ei”.

De vervanging van eiwit door heel ei, al dan niet met water vermengd, houdt verband met het feit dat veel ambachtelijke producenten/bakkers na de bekendmaking van de verordening betreffende panellets in het *Publicatieblad van de Europese Unie* te kennen gaven dat volgens hun eigen ervaring bij gebruik van eiwit panellets werden verkregen die veel te droog waren.

Bij gebruik van heel ei (eiwit en eierdooier) was dat niet het geval, omdat de eierdooier niet alleen smaak aan het product geeft, maar ook vocht vasthoudt, waardoor panellets worden verkregen die regelmatiger van vorm zijn en een uiterlijk hebben dat meer in overeenstemming is met wat de consument bij dit soort product verwacht. Bovendien kan de olie die aanwezig is in de amandelen die bij de bereiding van het marsepeinbeslag of in diverse soorten panellets worden gebruikt, ertoe leiden dat het basisproduct veel te zacht is (waarbij het oliegehalte van de amandelen afhankelijk is van het ras en de ouderdom van de noten, van de oogstomstandigheden, enz.). Door de toevoeging van heel ei (eiwit en eierdooier) wordt dat effect tegengegaan, zodat een stabiel product wordt verkregen.

5.2. Beschrijving van het product

Fysisch-chemische kenmerken

Alleen de toevoeging van kunstmatige kleurstoffen wordt verboden, zodat de toevoeging van natuurlijke kleurstoffen automatisch is toegestaan. Hiermee wordt een omissie rechtgezet en daar kan naar onze mening geen enkel bezwaar tegen bestaan aangezien deze wijziging geen gevolgen heeft voor de kwaliteit van dit ambachtelijke product en evenmin afbreuk doet aan het traditionele karakter ervan. Diverse studies hebben aangetoond dat de aanvaarding van een levensmiddel door de consument in belangrijke mate afhangt van het uiterlijk van dat levensmiddel, en dus ook van de kleur ervan. Dat is de belangrijkste reden waarom in levensmiddelen kleurstoffen worden gebruikt. Kleurstoffen zorgen niet voor een betere productkwaliteit uit het oogpunt van bewaring of voedingswaarde, maar worden aan een product toegevoegd om dat er beter en appetijtelijker te doen uitzien of om het tijdens de bereiding opgetreden kleurverlies te compenseren. Omdat panellets ambachtelijke producten zijn, lopen de zintuiglijke waarnemingen waarvoor zij zorgen, sterker uiteen dan bij industriële producten. Daarom vinden ambachtelijke producenten het gebruik van aan groenten en fruit eigen natuurlijke kleurstoffen absoluut noodzakelijk, omdat daarmee tijdens de bereiding ontstane kleurverliezen of -verschillen kunnen worden gecorrigeerd. Zij zijn echter gekant tegen het gebruik van kunstmatige kleurstoffen, die afbreuk zouden doen aan de kwaliteit van het product.

5.3. Minimumeisen en procedure voor de controle op de specificiteit

Schrapping van het woord „dagelijkse” wat de administratie van de productie betreft

De schrapping van het woord „dagelijkse” met betrekking tot de administratie van de productie van panellets houdt verband met de bereidingswijze zelf van deze producten, die plaatsvindt in twee opeenvolgende, perfect van elkaar af te bakenen fasen. In de eerste fase wordt de marsepein met een standaard-, een grove of een fijne structuur bereid. Deze fase kan een of meer dagen duren, afhankelijk van de omvang van de productie van de betrokken ambachtelijke producent. Vervolgens worden in de tweede fase de verschillende soorten panellets bereid. Daarom heeft het volgens de ambachtelijke producenten/bakkers geen zin om van een dagelijkse administratie van de productie van panellets te spreken: de panellets zijn weliswaar het eindproduct, maar de productie ervan begint een of meer dagen eerder met de bereiding van het basisproduct marsepein.

BIJGEWERKT PRODUCTDOSSIER
VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD
„PANELLETS”

EG-nummer: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Bevoegde instantie van de lidstaat:**

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

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel. (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. **Aanvragende groepering:**

Naam: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel. (34) 93 348 09 47

Fax (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. **Productcategorie:**

Categorie 2.3 — Suikerwerk, brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

4. **Samenvatting van het productdossier:**

4.1. *Naam:* „Panellets”.

4.2. *Definitie en bereidingsmethode:* Panellets zijn kleine bonbonachtige lekkernijen in verschillende vormen, voornamelijk bereid met marsepein en ingrediënten die het product een karakteristieke geur en smaak geven.

Er zijn veel verschillende soorten panellets die allemaal op basis van drie soorten marsepein worden bereid: marsepein met een standaardstructuur, marsepein met een grove structuur en marsepein met een fijne structuur.

In het geval van soorten panellets met fruit mogen aan het basisproduct fruitbereidingen (gekonfijte vruchten, marmelade) worden toegevoegd, waarbij de smaak door middel van aromatische stoffen mag worden versterkt. De toevoeging van zetmeel (aardappelen of bataten), appel, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen is in alle gevallen verboden.

PANELLETS BEREID MET MARSEPEIN MET EEN STANDAARDSTRUCTUUR

Hierna worden de meest voorkomende soorten panellets beschreven; het overzicht is niet limitatief: de beschrijvingen van de verschillende soorten moeten worden geacht een algemeen idee te geven van de mogelijkheden, waarbij elke ambachtelijke producent de recepten naar zijn hand kan zetten, mits op het punt van ingrediënten en smaak wordt vastgehouden aan de basiskenmerken die het product definiëren.

Er wordt een marsepeinbeslag gemaakt, waarbij per kilo gepelde en zeer fijn gegraneerde amandelen 1 kilogram suiker wordt gebruikt onder toevoeging van heel ei, al dan niet met water vermengd. Dit geheel wordt goed geknead, waarna men het ongeveer 24 uur laat rusten, zodat er een goed gehomogeniseerd mengsel ontstaat. Vervolgens worden er verschillende vormen van gemaakt en verschillende smaken aan gegeven. Er mogen verhoudingsgewijs meer amandelen worden gebruikt dan hierboven is aangegeven. De meest voorkomende soorten panellets zijn:

a) Panellets met pijnappelpit

Per kilo marsepein met een standaardstructuur wordt 10 gram geraspte citroenschil toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 20 gram gemaakt, welke geheel worden ingesmeerd met in ei gedrenkte pijnappelpitten. Deze porties krijgen de vorm van een balletje en worden nogmaals met ei ingesmeerd. Ze worden in de oven gebakken op een temperatuur van 280-290 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Goudkleurig gebakken
Consistentie	Gebakken korst
Aroma	Pijnappelpit en citroen
Smaak	Pijnappelpit en amandelmarsepein

b) Amandelpanellets

Per kilo marsepein met een standaardstructuur wordt 10 gram geraspte citroenschil toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 20 gram gemaakt, welke geheel worden ingesmeerd met gegrundeerde en in ei gedrenkte amandelen. Deze porties krijgen een langwerpige, lichtgeronde vorm en worden nogmaals met ei ingesmeerd. Vervolgens worden ze in de oven gebakken op een temperatuur van 260-270 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Goudkleurig gebakken
Consistentie	Zachte kern
Aroma	Vanille
Smaak	Noga met amandel

c) Kokospanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 150 gram geraspte kokos, 100 gram poedersuiker en 100 gram ei toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 25 gram gemaakt in de vorm van een heuveltje met een spitse top. Deze porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 260-270 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Geflambeerd
Consistentie	Fijne, gebakken korst en zachte kern
Aroma	Kokos
Smaak	Kokos en amandel

d) Hazelnootpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 150 gram geroosterde hazelnoten in poedervorm, 150 gram poedersuiker en 100 gram ei toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 22 gram in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met gegrundeerde suiker. In de kern van elk balletje wordt een hazelnoot gedaan. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 240-250 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Bruin
Consistentie	Buitenkant bedekt met suiker
Aroma	Hazelnoot
Smaak	Hazelnoot en amandelmarsepein

e) Sinaasappelpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur wordt 200 gram gekonfijte en zeer fijn gemalen sinaasappelschil toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram, welke een langwerpige vorm krijgen en worden bedekt met gegraneerde suiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 240-250 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Oranje
Consistentie	Buitenkant bedekt met suiker en zachte kern
Aroma	Sinaasappel
Smaak	Sinaasappel en amandel

f) Citroenpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 10 gram geraspte citroenschil en 2 eierdooiers toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 26 gram gemaakt in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met gegraneerde suiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 240-250 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Lichtgeel
Consistentie	Krokante buitenkant door de suiker waarmee het is bedekt en zacht van binnen, met kleine citroendeeltjes
Aroma	Citroen
Smaak	Citroen en amandel

g) Eigeelpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 150 gram lichte banketbakkersroom en 1 gram vanille toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 26 gram gemaakt in de vorm van een balletje, welke overvloedig worden bedekt met suikerglazuur. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Lichtgeel
Consistentie	Zacht
Aroma	Ei en amandel
Smaak	Ei en amandel

h) Koffiepanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur wordt 8 gram gemalen koffie toegevoegd, alsmede gebrande suiker om de gewenste kleur te verkrijgen. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram, welke een langwerpige vorm krijgen en worden bedekt met poedersuiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Donkerbruin
Consistentie	Krokante buitenkant en zachte kern
Aroma	Koffie
Smaak	Koffie en amandel

i) Aardbeienpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden een redelijke hoeveelheid aardbeienjam en een ei toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met poedersuiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Aardbei
Consistentie	Zacht
Aroma	Aardbei
Smaak	Aardbei en amandel

j) Panellets met gekonfijte kastanje

Per kilogram wordt 300 gram jam van gekonfijte kastanje toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 22 gram in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met poedersuiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Lichtbruin
Consistentie	Zacht
Aroma	Kastanje en amandel
Smaak	Kastanje en amandel

PANELLETS BEREID MET MARSEPEIN MET EEN GROVE STRUCTUUR

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur (bereid zoals beschreven in het vorige gedeelte) wordt 150 gram amandelpoeder toegevoegd en vervolgens wordt er ei toegevoegd totdat de gewenste structuur is verkregen. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram, welke verschillende vormen kunnen hebben. De meest klassieke zijn: kastanje, paddestoel, klomp, gevulde repen met gekonfijte vruchten, en kweepeer.

PANELLETS BEREID MET MARSEPEIN MET EEN FIJNE STRUCTUUR

Er wordt 1 300 gram suiker gemengd met 400 gram water en 6 gram gezuiverde wijnsteen. Dit mengsel wordt aan de kook gebracht tot er een sponsachtige massa ontstaat (118 °C). Vervolgens worden 1 kilogram poeder van gekruide amandelen en 200 gram glucose toegevoegd. Dit mengsel laat men 24 uur rusten en daarna wordt het verfijnd en is het klaar voor gebruik.

a) Kastanjepanellets met chocolade

Van het beslag van marsepein met een fijne structuur worden porties gemaakt van ongeveer 18 gram, welke de vorm van een kastanje krijgen en worden bedekt met chocolade.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Bruin
Consistentie	Korst en zachte kern
Aroma	Chocolade
Smaak	Chocolade en amandel

b) Mergpijppanellets

De marsepein met een fijne structuur wordt platgemaakt met een geribbelde deegroller en bedekt met banketbakkersroom. Er worden porties van ongeveer 30 gram gemaakt, welke worden bedekt met gelatine en geglazuurd met stroop en poedersuiker.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Wit geglazuurd met suiker
Consistentie	Zacht
Aroma	Eigeel
Smaak	Eigeel en marsepein

- 4.3. *Traditioneel karakter:* In de literatuur in het Catalaans uit de 18e eeuw is al te lezen dat er in die tijd in de straten van wat nu de Ciutat Vella in Barcelona is, een jaarmarkt voor kastanjes en panellets werd gehouden. Panellets werden toen en worden nu nog steeds bij het feest van Allerheiligen gegeten met kastanjes en zoete wijn. Tijdens deze jaarmarkt waren er grote plateaus met *panellets* in verschillende vormen en van verschillende soorten te zien die de mensen konden eten. Deze panellets waren zo geschikt dat zij allerlei afbeeldingen en figuren vormden. Reeds bij de markt van 1796 waren er meer dan 200 kraampjes, waar naast andere producten *panellets* werden tentoongesteld die onder het publiek werden verlost. Dit verloten van panellets, meestal door de banketbakkers, heeft zich uitgebreid naar verschillende andere belangrijke plaatsen.

Mensen namen vroeger *panellets* in manden en korven mee naar de kerk om ze te laten zegenen door de priester en vervolgens aten zij deze gezamenlijk in deze zelfde kerk als handeling van gezamenlijke liturgie.

Om een idee te geven van de consumptie van *panellets* in de stad Barcelona, volstaat het te vermelden dat de *Forn de Sant Jaume* (een van de meest prestigieuze bakkerijen van de stad) in 1920 duizend kilo gepelde pijnappelpitten had ingekocht, uitsluitend voor de bereiding van de *panellets* met pijnappelpit. En volgens het gilde van banketbakkers en fabrikanten van snoepwaren van Barcelona werd er in de herfst van 1999 ongeveer 600 000 kilogrammen *panellets* gegeten in de stad en de provincie Barcelona. De panellets met pijnappelpit werden het meest gegeten (50 %), gevolgd door de amandelpanellets (15 %).

Daarnaast hebben de panellets volgens de etnografie een sacramentele betekenis, zoals alle traditionele banketbakkersproducten die samenhangen met bepaalde belangrijke dagen.

- 4.4. *Beschrijving van het product:* Organoleptische kenmerken: Aangezien de organoleptische kenmerken (kleur, smaak, aroma, consistentie) verschillen per soort, zijn deze afzonderlijk beschreven in elk van de bovenstaande productbeschrijvingen.

Fysisch-chemische kenmerken: De samenstelling van de verschillende panellets is afhankelijk van de soort marsepein (standaardstructuur, grove, fijne structuur) waarmee deze zijn bereid en van de soort panellet. In alle gevallen is het gebruik van aardappelen, bataten, appelen, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen verboden.

Microbiologische kenmerken: De microbiologische criteria waaraan moet worden voldaan, staan in de gezondheidswetgeving die voor dit soort producten geldt (Richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne).

Presentatie: *Panellets* zijn producten die in het algemeen in kleine hoeveelheden en zonder verpakking worden verkocht in banketbakkerijen en winkels. Als de panellets in een verpakking worden verkocht, moet de doos geëtiketteerd zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

- 4.5. *Minimumeisen en procedure voor de controle op de specificiteit:* De panellets waarvoor inschrijving wordt aangevraagd als „gegarandeerde traditionele specialiteit”, dienen enkele specifieke kenmerken te hebben die verschillen van de kenmerken van andere panellets. Zo worden bij de bereiding van marsepein met een standaardstructuur uitsluitend droge en gepelde amandelen, suiker en ei gebruikt en is het verboden zetmeel (aardappelen of bataten), appelen, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen toe te voegen.

De volgende controles moeten worden verricht: controle van de organoleptische kenmerken, geen gebruik van zetmeel (test met een I₂-oplossing), geen gebruik van conserveringsmiddelen (sorbinezuur/sorbaat of benzoëzuur/benzoaat), geen gebruik van kunstmatige kleurstoffen (test met hogedruk-vloeistofchromatografie) en geen gebruik van appel (vaststelling van oplosbare voedingsvezel met een chemisch proces). Bij *panellets* die geen fruit bevatten, worden deze controles uitgevoerd op het eindproduct, bij panellets die wel fruit bevatten, vinden zij plaats op het marsepeinbeslag.

De genoemde elementen worden gecontroleerd door de certificeringsorganen van „Mesa Veritas Español” of door andere organen die voldoen aan de norm EN 45011. De certificeringsorganen onderzoeken het controlesysteem van de fabrikant en de kenmerken van het product. Zij voeren periodieke vervolgonderzoeken uit.

De certificeringsorganen onderzoeken de productieomstandigheden en de kenmerken van het eindproduct. Zij verstrekken eerst een initiële certificering aan geïnteresseerde producenten van panellets. Deze producenten dienen deze certificering schriftelijk aan te vragen bij een van de erkende certificeringsorganen. Hierbij dienen zij toe te zeggen de voorwaarden in het productdossier in acht te nemen en de nodige controles te verrichten om te garanderen dat aan die voorwaarden wordt voldaan.

De ambachtelijke bedrijven/fabrikanten dienen te beschikken over een schriftelijke beschrijving van de productieomstandigheden en van de kenmerken van het eindproduct. Daarnaast dienen zij een administratie bij te houden van de panelletproductie.

Nadat de certificeringsorganen het certificaat van goedkeuring hebben verstrekt, voeren zij periodiek vervolg- en valideringscontroles uit met een frequentie die afhangt van de productieperioden en het productievolume van elke producent. Om na te gaan of wordt voldaan aan de bepalingen van het productdossier, worden het controlesysteem van de producent en de door hem verstrekte documentatie onderzocht en worden tijdens het productieproces steekproefcontroles verricht.

5. **Aanvraag tot bescherming overeenkomstig artikel 13, lid 2:** Neen.
-