

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2009/C 186/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 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.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„RICCIARELLI DI SIENA”**

**EG-nummer: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Naam:**

„Ricciarelli di Siena”

**2. Lidstaat of derde land:**

Italië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

**3.1. Productcategorie (Bijlage II)**

Categorie 2.4: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren.

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

De benaming „Ricciarelli di Siena” heeft betrekking op een banketbakkersproduct dat verkregen is door een massa op basis van amandelen, verschillende soorten suiker en het wit van eieren te bewerken en vervolgens in de oven te bakken. Wanneer het product in de handel wordt gebracht, heeft het de volgende kenmerken: vorm: een geovaliseerde ruit; gewicht: variërend van 10 tot 30 gram per stuk; afmetingen: de lange diagonaal 50 tot 105 mm, de korte diagonaal 30 tot 65 mm; dikte: 13 à 20 mm; uiterlijk: het oppervlak is wit - omdat de koek met poedersuiker is bestrooid – eventueel met hier en daar barstjes in de korst, de rand is licht goudbruin; uiterlijk vulling: beige met een licht goudbruine nuance; consistentie: zacht, niet kruimig; relatieve vochtigheid: minimaal 8 % en maximaal 11,5 %.

**3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):**

Verplichte ingrediënten: een kilo van de massa die voor de bereiding van „Ricciarelli di Siena” wordt gebruikt, bevat de volgende ingrediënten: zoete amandelen: van 35 tot 50 %; kristalsuiker: van 35 tot 47 %; wit van kippeneieren: van 6 tot 12 %; poedersuiker: van 5 tot 8 %; rijsmiddelen (ammonium- en/of natriumzouten): naar wens. Het gebruik van gepasteuriseerd eiwit of eiwit in poedervorm is toegestaan. Niet verplichte ingrediënten: bittere amandelen: ten hoogste 6 % op de totale massa en ter vervanging van een deel van de zoete amandelen; glucosesiroop of geïnverteerde suiker: ten hoogste 10 % op de totale massa en ter vervanging van een deel van de kristalsuiker; bloemenhoning: als toevoeging aan de andere zoetmiddelen, in hoeveelheden van ten hoogste 7 % van de massa; smaakstoffen: vanillestokjes of vanilline, essentiële citrusvruchtolie en amandelaroma, afzonderlijk of een combinatie daarvan: naar wens; gekonfijte sinaasappelschil: maximaal 5 % van de massa; zetmeelhosties: voor de onderkant van het product; sorbinezuur: conform de geldende wettelijke voorschriften. Andere ingrediënten, additieven, kleurstoffen of conserveringsmiddelen zijn niet toegestaan.

**3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):**

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De bereiding en de verpakking moeten deel uitmaken van dezelfde productielijn. Het is dan ook onvermijdelijk dat deze in het onder punt 4 vermelde gebied plaatsvinden. Alleen op deze wijze kan de aangename geur van het product behouden blijven omdat het in punt 3.2 aangegeven vochtgehalte gehandhaafd blijft wanneer het product onmiddellijk na het afkoelen wordt verpakt. Zo wordt voorkomen dat er twee tegengestelde verschijnselen optreden, die niettemin beide schadelijke gevolgen voor zowel het uiterlijk van het product (verandering van de korst) als de zachtheid en de geur kunnen hebben, namelijk: de opname van te droge omgevingslucht, waardoor de koek uitdroogt, of van te vochtige lucht, waardoor het product kan breken wanneer het wordt opgepakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

„Ricciarelli di Siena” wordt in de handel gebracht in portieverpakkingen of verpakkingen voor meer stuks. Eigenschappen als versheid, zachtheid en aangename geur, maar ook de gave vorm van het product blijven behouden doordat de koekjes in het productiegebied en in de juiste soort verpakking worden verpakt. Voor de portieverpakkingen van de Ricciarelli worden luchtdicht afgesloten papieren omhulsels gebruikt. Voor de verpakking van meer stuks daarentegen worden doorzichtige plateaus of bakjes met een luchtdichte sluiting gebruikt of plateaus met vakken waarvan de vorm en de grootte geschikt zijn voor de maat van de koekjes. Deze worden omwikkeld met doorzichtig thermoplastisch folie en vervolgens voorzien van een buitenverpakking in de vorm van een kartonnen of metalen doos.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket moeten de vermeldingen „Ricciarelli di Siena” en „Indicazione Geografica Protetta” (Beschermd Geografische Aanduiding), of de afkorting „IGP”, voorkomen, alsmede de volgende aanvullende informatie: de naam, de handelsnaam en het adres van het productie- en verpakkingsbedrijf. Het logo moet steeds samen met de Beschermd Geografische Aanduiding worden gebruikt.

De benaming „Ricciarelli di Siena” mag niet worden vertaald. De afmetingen van het logo mogen variëren naargelang van de gebruiksbestemming.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het gebied waarin de „Ricciarelli di Siena” worden bereid en verpakt, omvat het hele administratieve gebied van de provincie Siena.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

In het afgebakende gebied is een groot aantal ambachtelijke productiebedrijven voor zoetwaren gevestigd: een gevolg van de belangrijke rol van de plaatselijke specerijenfabrieken die sinds hun ontstaan in de middeleeuwen fungeren als bakermat voor de productie van typische streekproducten. Het belang van deze sector wordt niet alleen aangetoond door het aantal bedrijven en personen die betrokken zijn bij de productie van zoetwaren, maar ook door het aanzienlijke exportaandeel van deze nijverheid. Een dergelijk succes is grotendeels te danken aan de traditionele connotatie van dit product, waarvan de hoge mate van specialisatie in de bereidingsmethoden een duidelijk bewijs vormt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De typische kenmerken van dit product zijn de zachte, compacte en niet brokkelige consistentie van de koek en de witte, licht goudbruine kleur daarvan. De karakteristieke kenmerken van de „Ricciarelli di Siena” kunnen worden teruggevoerd op enkele traditionele bereidingsstechnieken van het product. Deze kunnen als volgt worden samengevat:

- het rijzen en afbakken in ovens;
- de deeltjesgrootte van de massa;
- de bijzondere zachtheid die door de bewerking van de massa wordt verkregen en het gebruik van het wit van eieren.

„Ricciarelli di Siena” onderscheiden zich van andere soortgelijke producten omdat er geen gebruik wordt gemaakt van meel of aardappelmeel, die afbreuk zouden kunnen doen aan de kwaliteit van het product. De witte kleur van de koek ontstaat dan ook uitsluitend door de suikerbestanddelen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De onmiskenbare faam van „Ricciarelli di Siena” is te danken aan het feit dat dit product een onvervangbaar en typisch gebak voor de kerstdagen is. Uit belangrijke artikelen over gastronomie en levensmiddelen tradities kan worden afgeleid dat een kerst zonder „Ricciarelli di Siena” voor de mensen in Siena geen echte kerst is. In de loop der tijden, met name ten gevolge van de aanwezigheid van vele bezoekers en toeristen uit alle delen van de wereld, werden de Ricciarelli ook in de andere maanden van het jaar genuttigd. Dit heeft zeer gunstige gevolgen gehad voor de export, maar tegelijkertijd is daardoor het verband van het product met religieuze feesten en belangrijke gebeurtenissen min of meer verzwakt. „Ricciarelli di Siena” werd in kloosters of in de winkels van specerijhandelaren gebakken, de enige plaatsen waar specerijen en smaakstoffen voor het op smaak maken en bewaren van levensmiddelen verkrijgbaar waren. Het bewijs voor deze traditie wordt, ook vandaag de dag nog, geleverd door de antieke specerijwinkels in het stadscentrum van Siena, waarin op de plafonds fresco's met vergulde opschriften te vinden zijn die de destijds in deze winkels bereide producten als Ricciarelli, Panforte en andere lokale zoetwaren roemen. Parige, een novellist en komedieschrijver uit Siena, vertelt in een van zijn novellen over een Senees, Ricciardetto della Gherardesca (waarvan de naam Ricciarello is afgeleid), die na zijn terugkeer van de kruistochten het gebruik van enkele Arabische zoetwaren introduceerde, waarvan de vorm veel weg had van de gekrulde muiltjes van de sultans. De eerste specifieke verwijzing naar de term Ricciarello kan worden gevonden in een lange lijst van Toscaanse zoetwaren in de „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero” (Ode van S.B. aan de koffie en de suiker), die in 1814 in Livorno werd gedrukt. Hierin staat geschreven „van de wolvin, de Ricciarelli”, waarmee de plaats van herkomst wordt aangegeven door een verwijzing naar het symbool van de stad Siena, namelijk de wolvin.

In 1891 wordt de eerste editie van het basiswerk „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (Wetenschap in de keuken en de kunst van goed eten) van Pellegrino Artusi uitgegeven, het eerste voorbeeld van een receptenboek gebaseerd op de traditionele Italiaanse keuken. Recept nr. 629 heeft als titel „Ricciarelli di Siena” en beschrijft de bereiding van het product. De ingrediënten die in het recept worden genoemd zijn nog dezelfde als die vandaag de dag worden gebruikt: „fijne witte suiker, zoete en bittere amandelen, het wit van eieren, sinaasappelschilextract”.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Ricciarelli di Siena” in de *Gazzetta Ufficiale* van de republiek Italië, nr. 149 van 29 juni 2005.

De geconsolideerde tekst van het productiedossier kan worden geraadpleegd:

- op de internetsite [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

of

- door de website van het ministerie ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te bezoeken, de homepage te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.