

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 280/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

Pedido de alteração ao abrigo do artigo 11.º e do n.º 3 do artigo 19.º

«PANELLETS»

N.º CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Agrupamento

Nome do agrupamento Federació Catalana de Patisserie
Endereço: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefone: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração

- Nome do produto
 Reserva da denominação [n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006]
 Descrição e método de produção
 Descrição do produto
 Outras Alteração das exigências mínimas e dos procedimentos de controlo da especificidade.

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações da ETG registada
 Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [n.º 3 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006] (apresentar provas destas medidas)

5. Alteração(ões):

5.1. Descrição e método de produção

Este produto típico é muito mais variado do que o descrito no caderno de especificações inicial apresentado à Comissão e é enriquecido por um vasto leque de métodos de elaboração locais.

Panellets preparados com maçapão-base

A lista dos *panellets* descritos não é exaustiva: as descrições dos diferentes tipos de *panellets* devem apenas ser consideradas a título de referência, uma vez que cada artesão lhes confere o seu carácter próprio, embora mantendo as características básicas que definem o produto em termos de ingredientes e sabor.

Panellets à base de coco

A expressão «claras de ovos» é substituída por «ovos».

Panellets de avelã

A expressão «claras de ovos» é substituída por «ovos».

Panellets preparados com maçapão grosseiro

A expressão «claras de ovos» é substituída por «ovos».

A substituição das claras de ovos por ovos inteiros, adicionados ou não de água, deve-se ao facto de, após a publicação do regulamento sobre os *panellets* no JOUE, muitos artesãos-pasteleiros, terem assinado que, de acordo com a sua experiência, a utilização de claras de ovos tornava os *panellets* extremamente secos.

O mesmo não se passava quando se utilizavam ovos inteiros (clara e gema), uma vez que a gema de ovo, além de dar sabor ao produto, mantém a humidade, conseguindo-se assim *panellets* de forma mais regular e com um aspecto mais de acordo com aquilo que os consumidores procuram neste tipo de produto. Além disso, o óleo das amêndoas utilizadas para a elaboração da base de maçapão ou nas diferentes variedades de *panellets* pode dar lugar a uma massa demasiado mole (consoante a proporção de óleo presente nas amêndoas, bem como a sua variedade, idade, colheita, etc.). A adição de ovos inteiros (clara e gema) contrabalança este efeito, tornando o produto mais estável.

5.2. Descrição do produto

Características físico-químicas:

Só é proibida a adição de corantes artificiais, pelo que os corantes naturais podem ser utilizados. Tratava-se de um erro por omissão e consideramos que esta alteração não colocará qualquer problema, dado que não tem repercussões na qualidade ou no carácter tradicional deste produto artesanal. Diversos estudos mostraram que a aceitação de um alimento pelos consumidores depende, em grande medida, da sua aparência e, por conseguinte, da sua cor, sendo essa a principal justificação para a utilização de corantes nos alimentos. Os corantes não melhoram a qualidade dos produtos no que se refere à conservação ou à qualidade nutritiva, sendo-lhes adicionados para melhorar o seu aspecto e torná-los mais apetecíveis, ou para compensar perdas de cor ocorridas durante o processo de elaboração. Dado que o *panellet* é um produto tradicional, está sujeito a uma maior variabilidade sensorial dos produtos industriais. Por este motivo, os artesãos consideram absolutamente necessária a utilização de corantes naturais, à base de frutos e produtos hortícolas, que permitem corrigir qualquer perda ou variação de cor resultante do processo de elaboração, mas não o recurso a corantes artificiais, que deteriorariam a qualidade do produto.

5.3. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

Supressão do adjectivo «diário» do registo de elaboração

A supressão do adjectivo «diário» do registo de elaboração dos *panellets* é justificada pelo próprio processo de elaboração do produto, que tem lugar em duas fases perfeitamente definidas e consecutivas. Na primeira fase, é elaborado o maçapão-base ou o maçapão fino. Esta fase pode durar um ou mais dias, dependendo do volume de produção do artesão em causa. Em seguida tem lugar a segunda fase de elaboração das diferentes variedades de *panellets*. Assim, segundo os artesãos-pasteleiros, não faz sentido falar de um registo diário de elaboração de *panellets*, já que, embora seja este o produto final, a sua elaboração começa um ou mais dias antes, quando é feito o maçapão-base.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES ACTUALIZADO
REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

«PANELLETS»

N.º CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Endereço: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Telefone: (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. **Agrupamento:**

Nome: Federació Catalana de Pastisseria
Endereço: Avda Gaudí 28, 1º, 2a
E-08025 Barcelone
Telefone: (34) 93 348 09 47
Fax.: (34) 93 436 28 46
E-mail: —
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. **Tipo de produto:**

Classe 2. 3. Produtos de confeitaria, padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

4. **Descrição do caderno de especificações**

4.1. *Nome:* «Panellets»

4.2. *Definição e método de elaboração:* Os *panellets* são bolos de pequena dimensão e formas diversas, feitos essencialmente de maçapão e de ingredientes que conferem sabores e aromas característicos ao produto.

Existe uma grande variedade de *panellets* feitos a partir de três tipos diferentes de maçapão: maçapão-base, maçapão grosseiro, maçapão fino.

Nas variedades de *panellets* com frutos, pode adicionar-se à massa preparações à base de frutos (frutos cristalizados, geleias), podendo reforçar-se o sabor através da utilização de aromas. É sempre proibida a adição de fécula (batata ou batata doce), maçã, conservantes e corantes artificiais.

Panellets preparados com maçapão-base

Descrevem-se em seguida as variedades mais frequentes de *panellets*. Esta lista não é exaustiva: as descrições dos diferentes tipos de *panellets* devem apenas ser consideradas a título de referência, uma vez que cada arteção lhes confere o seu carácter próprio, embora mantendo as características básicas que definem o produto em termos de ingredientes e sabor.

Elabora-se uma base de maçapão, adicionando, por cada quilo de amêndoas peladas e finamente moídas, 1 quilo de açúcar e ovos inteiros, adicionados ou não de água. Amassa-se bem a mistura e deixa-se em repouso durante cerca de 24 horas para que fique bem homogeneizada. Dá-se-lhe, em seguida, as diferentes formas e sabores. A proporção de amêndoa pode ser aumentada relativamente ao indicado. As variedades mais frequentes de *panellets* são as seguintes:

a) *Panellets* de pinhões:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 10 g de casca de limão ralada. Divide-se em porções de aproximadamente 20 g, que se cobrem inteiramente com pinhões humedecidos com ovo. Dá-se-lhes, em seguida, a forma de bolas e pincelam-se novamente com ovo. Cozem-se no forno a uma temperatura de 280°C-290°C.

Características organolépticas	
Cor	Dourado tostado
Textura	Crosta superficial tostada
Cheiro	Pinhões e limão
Sabor	Pinhões e maçapão de amêndoa

b) *Panellets* de amêndoas:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 10 g de casca de limão ralada. Divide-se em porções de aproximadamente 20 g, que se cobrem inteiramente com amêndoas granuladas humedecidas com ovo. Dá-se-lhes, em seguida, uma forma alongada e ligeiramente arredondada e pincelam-se novamente com ovo. Cozem-se no forno a uma temperatura de 260°C-270°C.

Características organolépticas	
Cor	Dourado tostado
Textura	Interior mole
Cheiro	Baunilha
Sabor	Amêndoa tostada

c) *Panellets* de coco:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 150 g de coco ralado, 150 g de açúcar em pó e 100 g de ovo. Preparam-se porções em forma de pequenos montículos irregulares e pontiagudos de aproximadamente 25 g. Cozem-se no forno a uma temperatura de 260°C-270°C.

Características organolépticas	
Cor	Flamejado
Textura	Crosta fina tostada e interior mole
Cheiro	Coco
Sabor	Coco e amêndoa

d) *Panellets* de avelãs:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 150 g de avelãs tostadas em pó, 150 g de açúcar em pó e 100 g de ovo. Preparam-se porções em forma de bolas de aproximadamente 22 g, que se cobrem de açúcar granulado. Coloca-se uma avelã no meio de cada peça. Cozem-se no forno a uma temperatura de 240°C-250°C.

Características organolépticas	
Cor	Castanha
Textura	Superfície açucarada
Cheiro	Avelã
Sabor	Avelã e maçapão de amêndoa

e) *Pannellets* de laranja:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 200 g de cascas de laranja cristalizadas finamente trituradas. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, de forma alongada, que se envolvem em açúcar granulado. Cozem-se no forno a uma temperatura de 240°C-250°C.

Características organolépticas	
Cor	Alaranjada
Textura	Crosta açucarada e interior mole
Cheiro	Laranja
Sabor	Laranja e amêndoa

f) *Pannellets* de limão:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 10 g de casca de limão ralada e duas gemas de ovo. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, de forma alongada, que se envolvem em açúcar granulado. Cozem-se no forno a uma temperatura de 240°C-250°C.

Características organolépticas	
Cor	Amarelo pálido
Textura	Exterior estaladiço devido à cobertura de açúcar e interior mole, com pequenos pedaços de limão
Cheiro	Limão
Sabor	Limão e amêndoa

g) *Pannellets* de gema:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 150 g de *yema pastelera clara* (creme de ovos e manteiga) e 1 g de baunilha. Preparam-se bolas de aproximadamente 26 g, que se envolvem em açúcar granulado. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Amarelo pálido
Textura	Suave
Cheiro	Ovo e amêndoa
Sabor	Ovo e amêndoa

h) *Pannellets* de café:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 8 g de café moído e açúcar queimado para que adquira a cor desejada. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, de forma alongada. Cobrem-se com açúcar em pó. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Castanho escuro
Textura	Exterior tostado e interior mole
Cheiro	Café
Sabor	Café e amêndoa

i) *Panellets* de morango:

A cada quilo de maçapão-base junta-se uma quantidade razoável de doce de morango e um ovo. Preparam-se bolas de aproximadamente 26 g, que se envolvem em açúcar em pó. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Morango
Textura	Mole
Cheiro	Morango
Sabor	Morango e amêndoa

j) *Panellets* de «marron glacé»:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 300 g de pasta de *marron glacé*. Formam-se bolas de aproximadamente 22 g, que se envolvem em açúcar em pó. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Castanho claro
Textura	Mole
Cheiro	Castanha e amêndoa
Sabor	Castanha e amêndoa

Panellets preparados com maçapão grosseiro

A cada quilo de maçapão-base (preparado conforme descrito no número anterior) juntam-se 150 g de amêndoas em pó e de ovo até obter a textura desejada. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, que podem ter diferentes formas cujas mais clássicas são: castanhas, cogumelos, tamancos, faixas recheadas com frutos cristalizadas e marmelos.

Panellets preparados com maçapão fino

Levam-se a ebulição 1 300 g de açúcar com 400 g de água e 6 g de cremor de tártaro até alcançar o ponto de bola (118°C). Misturam-se 1 quilo de amêndoas moídas em pó e 200 g de glucose. Esta base é deixada em repouso durante 24 horas. Em seguida refina-se e fica pronta a ser utilizada.

a) *Panellets* de castanha com chocolate:

Com a base de maçapão fino formam-se castanhas de aproximadamente 18 g, que são depois cobertas de chocolate.

Características organolépticas	
Cor	Castanha
Textura	Crosta exterior e interior mole
Cheiro	Chocolate
Sabor	Chocolate e amêndoa

b) *Panellets* «Hueso de santo»:

Lamina-se a base de maçapão fino com um rolo canelado. Enrola-se em cima de creme de ovos e manteiga e cortam-se peças com cerca de 30 g. As peças são gelatinizadas e cobertas com um xarope.

Características organolépticas	
Cor	Branco, coberto com açúcar
Textura	Mole
Cheiro	Gema de ovo
Sabor	Gema de ovo e maçapão

- 4.3. *Carácter tradicional*: A literatura catalã do século XVIII refere que já nessa época era celebrada anualmente nas ruas da Ciutat Vella de Barcelona uma feira de castanhas e *panellets* que eram, e continuam a ser, consumidos com castanhas e vinho doce na festa de Todos-os-Santos. Podiam-se ver nessa feira grandes bandejas de *panellets*, de diferentes formas e variedades, combinados e distribuídos de modo a formarem figuras e desenhos artísticos. Já na feira de 1796, mais de 200 bancas expunham, entre outros produtos, *panellets*, que eram rifados entre os presentes. Essa tradição de rifar os *panellets* e outras guloseimas, geralmente praticada pelos pasteleiros, foi alargada a diversas povoações importantes.

As pessoas levavam os *panellets* para a igreja em cabazes ou cestos, faziam-nos benzer pelo sacerdote e comiam-nos na própria igreja em comunidade, num acto litúrgico colectivo.

Para dar uma ideia do consumo de *panellets* na cidade de Barcelona, bastará referir que, já em 1920, o *Forn de Sant Jaume*, um dos mais prestigiosos fornos da cidade de Barcelona, comprou 1 000 quilos de pinhões pelados só para a elaboração da variedade de *panellets* de pinhões. De acordo com o Gremio Provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona, no Outono de 1999 foram consumidos aproximadamente 600 000 quilos de *panellets* na cidade de Barcelona e província, sendo a variedade de pinhões a mais consumida (50 %), seguida da variedade de amêndoas (15 %).

Por fim, segundo a etnografia, os *panellets* têm um significado ritual, como toda a pastelaria tradicional consumida em dias específicos.

- 4.4. *Descrição*: Características organolépticas: Essas características (cor, sabor, aroma e textura), que variam consoante a variedade de *panellets*, foram descritas separadamente em cada um dos pontos anteriores.

Características físico-químicas: A composição dos diferentes *panellets* varia consoante o tipo de maçapão (base, grosso ou fino) com que são elaborados e a variedade considerada, sendo sempre proibida a utilização de batata, batata-doce, maçã, conservantes e corantes artificiais na sua preparação.

Características microbiológicas: Os critérios microbiológicos a respeitar são os estabelecidos na legislação sanitária correspondente (Directiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios).

Apresentação: Os *panellets* são geralmente vendidos a retalho, a granel, nas pastelarias e lojas. Se forem embalados, as caixas em que estão acondicionados devem ostentar um rótulo conforme à legislação em vigor.

- 4.5. *Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade*: Os *panellets* que se pretendem inscrever como especialidade tradicional garantida apresentam características específicas diferentes das dos outros *panellets*. Assim, para a elaboração do maçapão-base, utilizam-se apenas amêndoas secas peladas, açúcar e ovos, estando totalmente proibida a adição de féculas (batata ou batata-doce), maçã, conservantes e corantes artificiais.

Os controlos incidirão nos aspectos seguintes: características organolépticas, ausência de amido (mediante a prova com solução de I₂), ausência de conservantes (sorbico/sorbato/benzóico/benzoato) e de corantes artificiais (por cromatografia líquida de alta resolução) e ausência de maçã (por determinação das fibras alimentares solúveis por métodos químicos). Nas variedades de *panellets* que não contêm frutos, estes controlos são efectuados no produto final e, nas variedades com frutos, são realizados na massa de maçapão.

Os elementos referidos anteriormente serão controlados pelas entidades de certificação Mesa Veritas Español, bem como por outros organismos responsáveis pela acreditação do cumprimento da norma EN-45011. As entidades responsáveis pela certificação efectuarão auditorias do sistema de controlo do fabricante e das características do produto. Essas entidades efectuarão periodicamente auditorias de acompanhamento.

As entidades incumbidas da certificação efectuarão auditorias das condições de elaboração e das características do produto final. Realizarão uma certificação inicial das empresas interessadas no fabrico de *panellets*, que o deverão solicitar por escrito a qualquer das entidades de certificação autorizadas, comprometendo-se a respeitar os requisitos constantes do caderno de especificações e a efectuar os controlos que garantam o respectivo cumprimento.

Os artesãos/fabricantes deverão, assim, dispor de procedimentos escritos que descrevam as condições de elaboração e as características do produto final. Deverão, também, manter um registo da produção de *panellets*.

Uma vez obtido o certificado de conformidade, as entidades de certificação realizarão periodicamente auditorias de acompanhamento e validação, em função da natureza sazonal do produto e do volume de produção de cada empresa fabricante. O cumprimento do caderno de especificações será verificado mediante comprovação do sistema de controlo do fabricante e exame da documentação apresentada pela empresa e dos controlos aleatórios realizados durante a elaboração.

5. **Pedido de protecção ao abrigo do n.º 2 do artigo 13.º:** Não
