

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 280/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

Žiadosť o zmenu podľa článku 11 a článku 19 ods. 3

„PANELLETS“

ES č.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Skupina žiadateľov**

Názov: Federació Catalana de Patisseria
Adresa: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefón: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Časť špecifikácií, ktoré sú predmetom zmeny**

- Názov výrobku
 Výhrada názvu (článok 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006)
 Opis a spôsob výroby
 Opis výrobku
 Ostatné: Zmena minimálnych požiadaviek a kontrolných postupov špecifických vlastností:

4. **Druh zmeny(-zmien)**

- Zmena špecifikácií zaregistrovanej ZTŠ
 Dočasná zmena špecifikácií vyplývajúca z hygienických alebo fytoosanitárnych povinných opatrení prijatých verejnými orgánmi (článok 11 ods. 3 nariadenia (ES) č. 509/2006) (poskytnúť dôkazy o existencii opatrení)

5. Zmeny a doplnky:

5.1. Opis a spôsob výroby

Druh tohto typického výrobku dosť odlišný od výrobku, ktorého špecifikácie boli počiatočne predložené Komisii, s tým, že existuje široká škála miestnych spôsobov výroby, ktoré výrobok obohacujú.

Panellets vyrobené z marcipánového cesta

Zoznam opísaných *panellets* nie je úplný: opis rôznych druhov *panellets* je potrebné považovať za orientačný, pretože každý remeselník im dáva svoju vlastnú osobitosť, aj keď dodržiava základné charakteristiky, ktoré definujú výrobok, čo sa týka zloženia a chuti

Panellets na báze kokosu

„Vaječné bielky“ sú nahradené „vajcami“

Panellets s orieškami

„Vaječné bielky“ sú nahradené „vajcami“

Panellets vyrobené z hrubého marcipánu

„Vaječné bielky“ sú nahradené „vajcami“

Nahradenie vaječného bielka celým vajcom, a podľa potreby prídanie vody vyplýva zo skutočnosti, že uverejnenie nariadenia o *Panellets* v DOUE potvrdilo skúsenosť mnohých remeselníkov-cukrárov, že používaním vaječných bielkov sa vyrábali extrémne suché *panellets*.

Tento efekt sa nevyskytoval, keď sa používalo celé vajce (bielok + žĺtok), pretože vaječný žĺtok, okrem toho, že výrobku dodáva chuť, udržiava vlhkosť, pomáha pri pravidelnejšom sformovaní *panellets* a dodáva im vzhľad, ktorý lepšie spĺňa očakávania spotrebiteľa v súvislosti s týmto druhom výrobku. Okrem toho olej obsiahnutý v mandliach, používaný pri výrobe marcipánu alebo rôznych druhov *panellets*, môže vytvoriť veľkú mäkkú masu (v závislosti od množstva oleja prítomného v mandli, od druhu, veku a zberu...). Prídanie celého vajca (bielka a žĺtka) tento efekt odstraňuje a poskytuje výrobku väčšiu stabilitu.

5.2. Opis výrobku

Fyzikálochemické vlastnosti:

Je zakázané používať umelé farbivá a preto sa môžu používať len prírodné farbivá. Toto použitie sa považovalo za chybu opomenutím a táto zmena by nemala predstavovať žiadnu prekážku, pretože sa neprejavuje ani na kvalite ani na tradičnosti tohto remeselnického výrobku. Rôzne štúdie preukázali, že prijateľnosť výrobku pre spotrebiteľov závisí vo veľkej miere od jeho vzhľadu, a teda tiež od jeho farby. Toto je hlavným dôvodom na používanie farbív v potravinách. Farbivá nezlepšujú kvalitu výrobku v súvislosti s dobou konzervácie alebo výživnými vlastnosťami, ale pridávajú sa do výrobku, pretože zlepšujú jeho vzhľad a robia ho lákavejším, alebo nahrádzajú straty farby, ktoré sa vyskytujú počas výroby. Keďže *panellets* sú remeselníckym výrobkom, predstavujú v porovnaní s priemyselnými výrobkami väčšiu zmyslovú variabilitu. Z tohto dôvodu remeselníci považujú za absolútnu nutnosť používať prírodné farbivá z ovocia a zeleniny, ktoré sú potrebné na to, aby umožnili opravu prípadných strát alebo variácií farieb spôsobených výrobným procesom, ale nepoužívajú umelé farbivá, ktoré by poškodili kvalitu výrobku.

5.3. Minimálne požiadavky a postupy na kontrolu špecifických vlastností

Odstránenie prídavného mena denný z výrobného záznamu

Odstránenie časového prídavného mena „denný“ z výrobného záznamu *panellets* je opodstatnené vlastnou výrobou *panellets*, ktorá prebieha v dvoch presne definovaných postupných fázach. V prvej fáze sa vyrobí základný marcipán alebo jemný marcipán. Táto fáza môže trvať jeden alebo viacero dní podľa výrobného objemu každého príslušného remeselníka. Potom sa začína druhá výrobná fáza rôznych druhov *panellets*. Preto nemá podľa názoru remeselníkov-cukrárov význam hovoriť o dennom zázname výroby *panellets*, pretože aj keď sú konečným výrobkom *panellets*, ich výroba sa začína jeden alebo viacero dní predtým, keď sa vyrába základný marcipán.

AKTUALIZOVANÉ ŠPECIFIKÁCIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

„PANELLETS“

ES č.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefón: (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. Skupina žiadateľov:

Názov: Federació Catalana de Pastisseria

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

Telefón: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Zloženie: výrobca/spracovateľ (X) ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 2.3: Cukrovinky, chlieb, pečivo, koláče, sušienky a iné pekárske výrobky.

4. Špecifikácia:

4.1. Meno: „Panellets“

4.2. Definícia a výrobný postup: *Panellets* sú jemným pečivom s malými rozmermi a rôznych tvarov, vyrobené prevažne z marcipánu a zložiek, ktoré dodávajú výrobku charakteristické chute a arómy.

Existuje veľký počet *panellets* vyrobených z troch rôznych druhov marcipánu: základného marcipánu, hrubého marcipánu a jemného marcipánu.

V druhoch *panellets* s ovocím sa môže k spracovanému cestu pridávať ovocie (kandizované ovocie, lekváre), ktoré môžu posilniť chuť pomocou aróm. V každom prípade je zakázané pridávať škrob (zemiakový alebo zo sladkých zemiakov), jablká, konzervačné látky a umelé farbivá.

PANELLETS VYROBENÉ ZO ZÁKLADNÉHO MARCIPÁNU

Nižšie sa nachádza opis najčastejšie používaných *panellets*; tento zoznam nie je úplný: opis rôznych druhov *panellets* je potrebné považovať za orientačný, pretože každý remeselník im dáva svoju vlastnú osobitosť, aj keď dodržiava základné charakteristiky, ktoré definujú výrobok, čo sa týka zloženia a chuti.

Vypracuje sa základný marcipán takým spôsobom, že na každé kilo lúpaných jemne zomletých mandlí sa pridá 1 kilo cukru a celé vajce a v prípade potreby voda; dobre sa premieša a nechá sa odstáť približne 24 hodín, až kým sa zmes dostatočne nezhomogenizuje. Potom sa cesto vytvaruje do potrebných tvarov a pridajú sa potrebné chute. Pomer mandlí môže byť vyšší ako vyššie uvedený pomer. Medzi najbežnejšie *panellets* patria:

a) *Panellets de piñones* (Panellets s borovicovými semiačkami):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 10 g nastrúhanej citrónovej kôry. Vyrobia sa porcie s hmotnosťou približne 20 g, ktoré sa úplne pokryjú borovicovými semiačkami zvlhčenými vajcom. Marcipán sa vyformuje do tvaru guľky, potrie sa vajcom a pečie sa v peci pri teplote 280 °C – 290 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Zlatohnedá
Konzistencia	Opečená vrchná kôra
Aróma	Borovicové semiačka a citrón
Chuť	Borovicové semiačka a marcipán

b) *Panellets de almendras* (mandľové Panellets):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 10 g nastrúhanej citrónovej kôry. Vyrobia sa porcie s hmotnosťou približne 20 g, ktoré sa úplne pokryjú zomletými mandľami zvlhčenými vajcom. Cesto sa vytvaruje do pozdĺžnych alebo mierne okrúhlych tvarov, potrie sa vajcom a pečie sa v peci pri teplote 260 °C – 270 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Zlatohnedá
Konzistencia	Mäkké vnútro
Aróma	Vanilková
Chuť	Chrumková mandľová

c) *Panellets de coco* (Kokosové panellets):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 150 g nastrúhaného kokosu, 150 g práškového cukru a 100 g vajec. Pripraví sa porcie vo forme malých rustikálnych hrbok a špičiek s približnou hmotnosťou 25 g a pečú sa v peci pri teplote 260 °C – 270 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Ako po flambovaní
Konzistencia	Jemná pražená kôra a biele vnútro
Aróma	Kokosová
Chuť	Kokosová a mandľová

d) *Panellets de avellanas* (Panellets s lieskovými orieškami):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 150 g pražených lieskových orieškov v prášku, 150 g práškového cukru a 100 g vajec. Vytvorí sa porcie vo forme guľiek s približnou hmotnosťou 22 g, ktoré sa pokryjú kryštálovým cukrom a do stredu sa umiestni lieskový oriešok. Pečú sa v peci pri teplote medzi 240 °C – 250 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Hnedá
Konzistencia	Cukrový povrch
Aróma	lieskovo oriešková
Chuť	Lieskové oriešky a mandľový marcipán

e) *Panellets de naranja* (Pomarančové Panellets):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 200 g kandizovanej pomarančovej kôry zomletej na veľmi jemnú múčku. Vytvorí sa porcie s hmotnosťou približne 26 g s predĺženým tvarom, ktoré sa posypú kryštálovým cukrom. Pečú sa v peci pri teplote 240 °C – 250 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Oranžová
Konzistencia	Sladká kôra a biele vnútro
Aróma	Pomarančová
Chuť	Pomaranč a mandľa

f) *Panellets de limón* (Citrónové Panellets):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 10 g nastrúhanej citrónovej kôry a dva vaječné žĺtky. Vytvorí sa porcie s hmotnosťou približne 26 g a vytvorí sa guľky, ktoré sa posypú kryštálovým cukrom. Pečú sa v peci pri teplote 240 °C – 250 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Bledožltá
Konzistencia	Chrumková kôra vďaka posypanému cukru a mäkká vo vnútri s malými kúskami citrónu
Aróma	Citrónová
Chuť	Citrón a mandľa

g) *Panellets de yema* (Žltkové Panellets):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 150 g svetlých cukrárskych žĺtkov a 1 g vanilky. Vytvorí sa guľky s približnou hmotnosťou 26 g, ktoré sa bohato posypú práškovým cukrom. Pečú sa v peci pri teplote 220 °C – 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Bledožltá
Konzistencia	Jemná
Aróma	Vaječná a mandľová
Chuť	Vajce a mandle

h) *Panellets de café* (Kávové Panellets):

Na každé kilo marcipánového základu sa pridáva 8 g mletej kávy a karamelizovaný cukor na dosiahnutie požadovanej farby. Vytvorí sa porcie s hmotnosťou približne 26 g s predĺženým tvarom. Posypú sa práškovým cukrom. Pečú sa v peci pri teplote 220 °C – 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Tmavohnedá
Konzistencia	Pečený zovňajšok a mäkké vnútro
Aróma	Kávová
Chuť	Káva a mandľa

i) *Panellets de fresa* (Jahodové Panellets):

Na každý kilogram marcipánového základu sa pridá primerané množstvo jahodového džemu a jedno vajce. Vytvorí sa guľky s približnou hmotnosťou 26 g, ktoré sa bohato posypú práškovým cukrom. Pečú sa v peci pri teplote 220 °C – 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Jahodová
Konzistencia	Mäkká
Aróma	Jahodová
Chuť	Jahoda a mandľa

j) *Panellets de „marron glacé“* (Panellets s príchutou glazovaných gaštanov):

Na každý kilogram marcipánového základu sa pridá 300 g marmelády z glazovaných gaštanov. Vytvorí sa guľky s približnou hmotnosťou 22 g a posypú sa práškovým cukrom. Pečú sa v peci pri teplote 220 °C – 230 °C.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Svetlohnedá
Konzistencia	Mäkká
Aróma	Gaštanová a mandľová
Chuť	Gaštan a mandľa

PANELLETS VYROBENÉ Z HRUBÉHO MARCIPÁNU

Na každý kilogram marcipánového základu (vyrobeného podľa vyššie uvedeného opisu) sa pridá 150 g mandľového prášku a vajec, až kým cesto nedosiahne požadovanú textúru. Vytvorí sa porcie s približnou hmotnosťou 26 g, ktoré môžu mať rôzne formy. Najbežnejšími sú: gaštan, hríb, dreváky, pásy plnené kandidovaným ovocím a dula.

PANELLETS VYROBENÉ Z JEMNÉHO MARCIPÁNU

Do varu sa uvedie 1 300 g cukru so 400 g vody a 6 g vínanu draselného, až kým nedosiahne bod varu (118 °C). Vmieša sa 1 kg prášku z drvených mandlí a 200 g glukózy. Tento základ sa nechá odstáť 24 hodín. Potom sa upraví a je pripravený na použitie.

a) *Panellets de castaña al chocolate* (gaštanové panellets s čokoládou):

Pomocou základu z jemného marcipánu sa vytvorí gaštany s hmotnosťou približne 18 g a pokryjú sa čokoládou.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Hnedá
Konzistencia	Vonkajšia kôra a mäkké vnútro
Aróma	Čokoládová
Chuť	Čokoláda a mandľa

b) *Panellets* „Hueso de santo“:

Vyvalká sa jemný marcipánový základ pomocou drážkovaného valčeka. Po vrchu sa natrpie cukrárskym žĺtkom a nakrája sa na kúsky s hmotnosťou približne 30 g. Kúsky sa pokryjú želatínou a glazúrujú sirupom a glazúrovacím cukrom.

Organoleptické vlastnosti	
Farba	Biela glazúrovaná cukrom
Konzistencia	Mäkká
Aróma	Žĺtková
Chuť	Vaječný žĺtok a marcipán

- 4.3. *Tradičný charakter:* Literatúra napísaná v katalánčine v XVIII. storočí zachytáva, že už v tomto období sa v uliciach mesta Vella de Barcelona každoročne konali slávnosti gaštanov a *panellets*, ktoré sa konzumovali a doteraz sa konzumujú na sviatok Všetkých svätých, spolu s gaštanmi a sladkým vínom. Počas tejto slávnosti je možné obdivovať veľké tácky plné *panellets* rôznych tvarov a druhov skombinovaných a distribuovaných takým spôsobom, že vytvárajú rozmarné kresby a postavy. Už počas slávnosti v roku 1796 boli prítomné približne dve stovky stánkov, v ktorých sa vystavovali okrem iných výrobkov *panellets*, o ktoré návštevníci losovali. Tento zvyk losovať o *panellets*, ktorý pestovali najmä cukrári, sa rozšíril do rôznych veľkých miest.

Ludia nosili *panellets* do kostolov vo veľkých košoch, košoch a košíčkoch, nechávali ich posvätiť kňazom a spoločne ich jedli v samotnom chráme ako kolektívny liturgický akt.

Za účelom vytvoriť približnú predstavu o spotrebe *panellets* v meste Barcelona stačí povedať, že už v roku 1920 el Forn de Sant Jaume (jedna z najuznávanejších pekárni mesta Barcelony) kupovala tisíc kilogramov lúpaných borovicových semiačok len na výrobu *panellets* s borovicovými semiačkami. A podľa Gremio provincial de Pasteleria y Confeitería de Barcelona (Provinčného zväzu pekárov a cukrárov v Barcelone), na jeseň roku 1999 bolo skonzumovaných približne 600 000 kilogramov *panellets* v meste Barcelona a rovnomennej provincii, z toho najviac bolo skonzumovaných *panellets* s borovicovými semiačkami (50 % spotreby), na druhom mieste boli mandľové *panellets* (15 %).

Okrem toho *panellets* majú podľa etnografie posvätný význam ako celá tradičná pekárska výroba charakteristická pre sviatky.

- 4.4. *Opis výrobku:* Organoleptické vlastnosti: keďže sú tieto vlastnosti (farba, chuť, aróma a textúra) odlišné v závislosti od druhu *panellets*, každý druh bol predmetom samostatnej vyššie uvedenej časti.

Fyzikálne a chemické vlastnosti: zloženie rôznych *panellets* je rôzne v závislosti od druhu marcipánu (základný, hrubý alebo jemný), z ktorého boli vyrobené a od druhu *panellets*, ale v každom prípade sa zakazuje používanie zemiakov, sladkých zemiakov, jabĺk, konzervačných prísad a umelých farbív.

Mikrobiologické vlastnosti: mikrobiologické kritériá, ktoré sa musia dodržiavať, sú stanovené v hygienickej legislatíve pre tento druh výrobkov (smernica Rady 43/93/EHS, zo 14. júna 1993 o hygiene výroby potravín).

Prezentácia: *panellets* sa obvyčajne predávajú v maloobchodnom predaji, nebalené predávané na váhu, v cukrárňach a obchodoch. Keď sa *panellets* predávajú balené, škatuľky, v ktorých sú balené, musia obsahovať označenie v súlade s platnými legislatívnymi predpismi.

- 4.5. *Minimálne požiadavky a postup, ktorému podlieha kontrola špecifického charakteru:* *Panellets*, ktoré sú predmetom žiadosti o registráciu ako „zaručená tradičná špecialita“, musia mať špecifické vlastnosti, ktorými sa odlišujú od iných *panellets*. Preto sa pri výrobe marcipánového základu môžu používať len suché lúpané mandle, cukor a vajcia, pridávanie škrobu (zemiakového alebo zo sladkých zemiakov), jabĺk, konzervačných látok a umelých farbív je zakázané.

Je potrebné vykonávať nasledujúce kontroly: kontrola organoleptických vlastností; neprítomnosť škrobu (skúška pomocou roztoku I₂), neprítomnosť konzervačných látok (kyselina citrónová, kyselina benzoová) a umelých farbív (prostredníctvom chromatografie tekutín s vysokým rozlíšením) a neprítomnosť jabĺk (prostredníctvom stanovenia rozpustného potravinárskeho vlákna chemickou metódou). Pre druhy *panellets*, ktoré neobsahujú ovocie, sa tieto kontroly vykonávajú na výslednom výrobku, zatiaľ čo pre *panellets*, ktoré obsahujú ovocie, sa kontrola vykonáva na surovom marcipáne.

Vyššie uvedené prvky sú predmetom kontroly certifikačných orgánov „Mesa Veritas Español“, ako aj iných orgánov, ktoré zaručujú dodržiavanie normy EN-45011. Certifikačné orgány vykonávajú audit kontrolného systému výrobcu a vlastností výrobku. Tieto orgány vykonávajú pravidelné audity dodržiavania noriem.

Certifikačné orgány kontrolujú výrobné podmienky a vlastnosti výsledného výrobku. Vykonávajú počiatočnú certifikáciu zainteresovaných výrobných podnikov *panellets*, ktoré musia predložiť písomnú žiadosť jednému z autorizovaných certifikačných orgánov, musia sa zaviazat, že budú dodržiavať požiadavky, ktoré sú uvedené v špecifikáciách, a vykonávať kontroly za účelom dodržiavania týchto noriem.

Remeselníci/výrobcovia musia uchovávať písomné doklady, v ktorých sú opísané výrobné podmienky a vlastnosti konečného výrobku. Okrem toho musia viesť výrobný záznam *panellets*.

Po udelení Certifikátu o súlade certifikačné orgány vykonávajú pravidelne kontroly dodržiavania noriem a príslušné inšpekcie v závislosti od sezónneho charakteru výrobku a výrobného množstva každého výrobného podniku. Dodržiavanie špecifikácií sa overí pomocou potvrdenia kontrolného systému výrobcu, preskúmania príslušnej dokumentácie podniku a náhodnými kontrolami počas výroby.

5. **Ochrana podľa ustanovení článku 13 ods. 2 žiadosti:** Nie.
-