

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge za spremembo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2007/C 280/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**Vloga za spremembo na podlagi člena 11 in člena 19(3)****„PANELLETS“****ES št.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003****1. Vlagatelj**

Naziv: Federació Catalana de Patisseria
Naslov: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefon: (34) 93 34 80 90 47
Telefaks: (34) 93 436 28 46
E-naslov: —

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda

- Ime proizvoda
 Pridržanje imena (člen 13(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006)
 Opis proizvoda
 Metoda pridobivanja
 Drugo: sprememba minimalnih zahtev in postopkov inšpekcijskega nadzora za posebne lastnosti:

4. Vrsta sprememb(-e)

- Sprememba specifikacije registrirane ZTP
 Začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki jih uvedejo javni organi (člen 11(3) Uredbe (ES) št. 509/2006) (navedite dokazila o takšnih ukrepih)

5. Sprememba(-e):

5.1. Opis in metoda pridobivanja

Ta tradicionalni proizvod je veliko bolj raznolik, kot je bilo najprej opisano v prvotni specifikaciji, predloženi Komisiji, zanj pa je značilnih tudi veliko različnih lokalnih proizvodnih metod.

Kolački *panellets* iz navadnega marcipana

Seznam opisanih kolačkov *panellets* ni izčrpen: opisi različnih vrst kolačkov *panellets* so le približni, saj vsak slaščičar izdeluje proizvod na svoj način, pri tem pa ohrani njegove osnovne lastnosti v zvezi s sestavinami in okusom.

Kokosovi kolački *panellets*

„Jajčni beljak“ se nadomesti z „jajce“.

Lešnikovi kolački *panellets*

„Jajčni beljak“ se nadomesti z „jajce“.

Kolački *panellets* iz grobega marcipana

„Jajčni beljak“ se nadomesti z „jajce“.

„Jajčni beljak“ se nadomesti s „celo jajce, po potrebi z vodo“, ker so po objavi pravilnika za kolačke *panellets* v Uradnem listu Evropske unije številni slaščičarji navedli, da so po njihovih izkušnjah kolački *panellets* z jajčnim beljakom zelo suhi.

Uporaba celega jajca (beljaka in rumenjaka) nima enakega učinka, ker jajčni rumenjaki zagotovi proizvodu poseben okus in ohrani njegovo vlažnost, zaradi česar so kolački *panellets* pravilnejše oblike in po videzu bolj izpolnjujejo pričakovanja potrošnikov glede takšne vrste proizvodov. Prav tako lahko zaradi mandljevega olja, ki se uporablja za izdelavo navadnega marcipana ali različnih vrst kolačkov *panellets*, postane krema premeška (odvisno od oljnatosti, sorte, starosti, letine mandljev itd.). Dodatek celega jajca (beljaka in rumenjaka) preprečuje ta učinek, saj naredi proizvod trdnejši.

5.2. Opis proizvoda

Fizične in kemične lastnosti:

Prepovedana je le uporaba umetnih barvil, zato se lahko dodajo naravna barvila. To je bila napaka, zato menimo, da ta predlog spremembe ne bi smel povzročati težav, ker ne vpliva na kakovost ali tradicionalno naravo tega obrtnega proizvoda. Različne študije so pokazale, da je sprejemljivost živila pri potrošnikih večinoma odvisna od njegovega videza in s tem tudi od njegove barve. To je glavna utemeljitev za uporabo barvil v živilih. Barvila ne izboljšajo kakovosti proizvoda v smislu ohranitvene ali hranilne vrednosti, ampak se dodajo za izboljšanje videza proizvoda in povečanje njegove privlačnosti ali za nadomestitev barve, ki se izgubi med postopkom priprave. Kolački *panellets* so obrtni proizvod, zato se lahko med seboj bolj razlikujejo kot industrijski proizvodi. Zato obrtniki menijo, da je nujna uporaba sadnih in zelenjavnih naravnih barvil, ki omogočajo, da se popravijo kakršne koli izgube barve ali razlike, ki nastanejo med postopkom priprave, ne pa tudi uporaba umetnih barvil, ki zmanjšujejo kakovost proizvoda.

5.3. Minimalne zahteve in postopki inšpekcijskih nadzorov za posebne lastnosti

Črtanje pridevnika „dnevno“ iz proizvodne dokumentacije

Črtanje časovnega pridevnika „dnevno“ iz proizvodne dokumentacije kolačkov *panellets* utemljuje sam postopek proizvodnje kolačkov *panellets*, ki poteka na dveh natančno določenih, zaporednih stopnjah. Prva stopnja vključuje proizvodnjo navadnega ali finega marcipana in lahko traja en dan ali več, odvisno od obsega proizvodnje zadevnega obrtnika. Temu sledi druga stopnja, ki vključuje proizvodnjo različnih vrst kolačkov *panellets*. Slaščičarji zato menijo, da ni smiselno govoriti o dnevni proizvodnji kolačkov *panellets* saj se, kljub temu, da so kolački končni proizvod, z izdelavo navadnega marcipana postopek proizvodnje začne dan ali več dni prej.

POSODOBLJENA SPECIFIKACIJA PROIZVODA

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

„PANELLETS“

ES št.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Pristojna služba v državi članici:**

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

Naslov: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98

Telefaks: (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70

E-naslov: sgcaproagro@mapya.es

2. **Vlagatelj:**

Naziv: Federació Catalana de Pastisseria

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

Telefon: (34) 93 348 09 47

Telefaks: (34) 93 436 28 46

E-naslov: —

Sestava: proizvajalec/predelovalec (X) drugi ()

3. **Vrsta proizvoda:**

Kategorija 2.3. slaščice, kruh, fino pecivo in drugi pekovski izdelki.

4. **Specifikacija:**4.1. *Ime:* „Panellets“4.2. *Opis in metoda pridobivanja:* Kolački *panellets* so drobno pecivo različnih oblik, običajno narejeno iz marcipana in sestavin, ki dajejo proizvodu značilen okus in aromo.

Obstaja več vrst kolačkov *panellets*, narejeni pa so iz treh različnih vrst marcipana: navadnega, grobega in finega.

Pri kolačkih *panellets* s sadjem se lahko mešanici dodajo sadni proizvodi (kandirano sadje, džemi) in arome za okrepitev okusa. V vseh primerih je prepovedano dodajanje škroba (krompir ali jam), jabolk, konzervansov ali umetnih barvil.

KOLAČKI PANELLETS IZ NAVADNEGA MARCIPANA

Najpogostejše vrste kolačka *panellet* so opisane v nadaljevanju. Seznam ni izčrpen: opisi različnih vrst kolačkov *panellet* so le približni, saj vsak slaščičar izdeluje proizvod na svoj način, pri tem pa ohrani njegove osnovne lastnosti v zvezi s sestavinami in okusom.

Navadni marcipan se izdelava tako, da se vsakemu kilogramu oluščenih, fino mletih mandljev doda kilogram sladkorja in celo jajce ter po potrebi voda. Mešanica se dobro premeša in pusti približno 24 ur, da se strdi. Naslednji stopnji sta oblikovanje in dodajanje arom. Lahko se uporabi večji delež mandljev. Najpogostejše vrste kolačkov *panellets* so:

(a) Kolački *panellets* iz pinjol:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 10 g naribane limonine lupine. Porcije po približno 20 g se v celoti potrosijo s pinjolami, prepojenimi z jajcem. Nato se oblikujejo v kroglice, premažejo z jajcem in spečejo pri temperaturi 280 °C-290 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	zlato zapečena
Trdnost	hrustljivo pečeno
Vonj	po pinjolah in limoni
Okus	po pinjolah in marcipanu

(b) Mandljevi kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 10 g naribane limonine lupine. Porcije po približno 20 g se v celoti potrosijo s sesekljanimi mandlji, prepojenimi z jajcem. Oblikujejo se v dolge, nekoliko zaobljene kolačke, premažejo z jajcem in spečejo pri temperaturi 260 °C-270 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	zlato zapečena
Trdnost	mehka notranjost
Vonj	po vanilji
Okus	po zapečenih mandljih

(c) Kokosovi kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 150 g naribanega kokosa, 150 g sladkorja v prahu in 100 g jajčnega beljaka. Porcije po približno 25 g se oblikujejo v majhne, grobe, šilaste kupčke in spečejo pri temperaturi 260 °C-270 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	flambirana
Trdnost	tanka zapečena skorja in mehka notranjost
Vonj	po kokosu
Okus	po kokosu in mandljih

(d) Lešnikovi kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 150 g mletih praženih lešnikov, 150 g sladkorja v prahu in 100 g jajca. Porcije po približno 22 g se oblikujejo v kroglice in potrosijo s kristalnim sladkorjem. V sredino vsakega kolačka se vstavi lešnik, nato pa se spečejo pri temperaturi 240 °C-250 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	rjava
Trdnost	sladkorna zunanost
Vonj	po lešnikih
Okus	po lešnikih in marcipanu

(e) Pomarančni kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 200 g drobno sesekljane kandirane pomarančne lupine. Porcije po približno 26 g se oblikujejo v podolgovate kolačke, ki se potrosijo s kristalnim sladkorjem in spečejo pri temperaturi 240 °C-250 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	oranžna
Trdnost	sladkorna skorja in mehka notranjost
Vonj	po pomaranči
Okus	po pomaranči in mandljih

(f) Limonini kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 10 g naribane limonine lupine in dva jajčna rumenjaka. Porcije po približno 26 g se oblikujejo v kroglice, ki se potrosijo s kristalnim sladkorjem in spečejo pri temperaturi 240 °C-250 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	bledo rumena
Trdnost	hrustljava zunanost zaradi sladkornega premaza in mehka notranjost z majhnimi koščki limone
Vonj	po limoni
Okus	po limoni in mandljih

(g) Kolački *panellets* z rumenjacom:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 150 g lahke slašičarske jajčne kreme in 1 g vanilje. Porcije po približno 26 g se oblikujejo v kroglice, ki se obilno potrosijo s sladkorjem v prahu in spečejo pri temperaturi 220 °C-230 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	bledo rumena
Trdnost	mehki
Vonj	po jajcu in mandljih
Okus	po jajcu in mandljih

(h) Kavni kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 8 g mlete kave in karamela, da se dobi zelena barva. Porcije po približno 26 g se oblikujejo v podolgovate kolačke, ki se potrosijo s sladkorjem v prahu in spečejo pri temperaturi 220 °C-230 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	temno rjava
Trdnost	hrustljava zunanost in mehka notranjost
Vonj	po kavi
Okus	po kavi in mandljih

(i) Jagodni kolački *panellets*:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda primerna količina jagodnega džema in eno jajce. Porcije po približno 26 g se oblikujejo v kroglice, ki se potrosijo s sladkorjem v prahu in spečejo pri temperaturi 220 °C-230 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	jagodna
Trdnost	mehki
Vonj	po jagodah
Okus	po jagodah in mandljih

(j) Kolački *panellets* z glaziranim kostanjem:

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana se doda 300 g kreme iz glaziranega kostanja. Porcije po približno 22 g se oblikujejo v kroglice, ki se potrosijo s sladkorjem v prahu in spečejo pri temperaturi 220 °C-230 °C.

Organoleptične lastnosti	
Barva	svetlo rjava
Trdnost	mehki
Vonj	po kostanjih in mandljih
Okus	po kostanjih in mandljih

KOLAČKI *PANELLETS* IZ GROBEGA MARCIPANA

Vsakemu kilogramu navadnega marcipana (narejen, kot je opisano zgoraj) se doda 150 g mletih mandljev in jajc, da se dobi zelena tekstura. Porcije po približno 26 g se narežejo v različne oblike, od katerih so najpogostejši kostanji, gobe, cikle in trakovi, polnjeni s kandiranim sadjem in kutino.

KOLAČKI *PANELLETS* IZ FINEGA MARCIPANA

1 300 g sladkorja ter 400 g vode in 6 g kreme iz vinskega kamna se segrejejo do vrenja (118 °C), nato pa se primeša 1 kg mletih mandljev in 200 g glukoze. Ta osnovna masa počiva 24 ur. Potem se rafinira in pripravljena je za uporabo.

(a) Kostanjevi kolački *panellets* s čokolado:

Kostanji se oblikujejo iz približno 18 g te osnovne mase iz finega marcipana in oblijejo s čokolado.

Organoleptične lastnosti	
Barva	rjava
Trdnost	hrustljava zunanost in mehka notranost
Vonj	po čokoladi
Okus	po čokoladi in mandljih

(b) Kolački *panellets* „Hueso de santo“:

Osnovna masa iz finega marcipana se razvalja z brazdastim valjarjem. Površina se premaže s slaščičarsko jajčno kremo in mešanica se nareže na 30-gramske koščke. Koščki se nato želatinirajo in premažejo s sirupom.

Organoleptične lastnosti	
Barva	bela, sladkorna glazura
Trdnost	mehki
Vonj	po jajčnem rumenjaku
Okus	po jajčnem rumenjaku in marcipanu

- 4.3. *Tradicionalne lastnosti*: Katalonska literatura iz 18. stoletja navaja, da se je v starem delu Barcelone prirejal letni sejem kostanja in kolačkov *panellets*, ki so se jedli skupaj s kostanji in sladkim vinom na praznik vseh svetih, kar je še vedno običaj. Na sejmu so bili razstavljeni veliki pladnji različno oblikovanih kolačkov *panellets* z različnimi okusi, ki so bili zloženi v slike in smešne oblike. Že na sejmu leta 1796 je bilo več kot dvesto stojnic, na katerih so bili med drugimi proizvodi razstavljeni kolački *panellets*, ki so se z žrebom razdelili med ljudi. Ta običaj žrebanja kolačkov *panellets*, ki so ga navadno izvajali slaščičarji, se je razširil v veliko večjih mest.

Ljudje so kolačke *panellets* v majhnih in velikih košarah prinašali v cerkev. Tam jih je duhovnik blagoslovil, potem pa so jih v cerkvi skupaj pojedli, kar je bil nekakšen skupinski verski obred.

Za ponazoritev potrošnje kolačkov *panellets* v Barceloni zadošča podatek, da je že leta 1920 pekarna *Forn de Sant Jaume* (pekarna sv. Jakoba) (ena od najiminitnejših pekarn v Barceloni) kupila tisoč kilogramov oluščenih pinjol za izdelavo kolačkov *panellets* iz pinjol. Pokrajinski pekovski in slaščičarski ceh iz Barcelone navaja, da je bilo jeseni 1999 v mestu in na metropolitanskem območju Barcelone kupljenih približno 600 000 kilogramov kolačkov *panellets*, pri čemer so bili kolački iz pinjol najbolj priljubljeni (50 %), sledili pa so jim mandljevi kolački (15 %).

Glede na etnografske študije imajo kolački *panellets* tudi obredni pomen, kot vse tradicionalne slaščice, ki se uživajo na določene dneve.

- 4.4. *Opis proizvoda*: Organoleptične lastnosti: ker se te lastnosti (barva, okus, vonj in tekstura) razlikujejo glede na vrsto kolačkov *panellet*, so določene posebej v posameznih oddelkih.

Fizične in kemične lastnosti: sestava različnih kolačkov *panellets* je odvisna od vrste marcipana (navaden, grob, fini), ki se uporabi za izdelavo, in vrste kolačkov. V vseh primerih pa je strogo prepovedana uporaba krompirja, jama, jabolka, konzervansov in umetnih barvil.

Mikrobiološke lastnosti: mikrobiološka merila, ki jih morajo proizvodi izpolnjevati, določa ustrezna zdravstvena zakonodaja (Direktiva Sveta 93/43/EGS z dne 14. junija 1993 o higieni živil).

Oblika ponudbe: tradicionalno se kolački *panellets* prodajajo na drobno in nepakirani, v slaščičarnah in drugih trgovinah. Če se prodajajo pakirani, morajo biti paketi s kolački *panellets* označeni v skladu z veljavno zakonodajo.

- 4.5. *Minimalne zahteve in postopek inšpekcijskega nadzora za posebne lastnosti*: Kolački *panellets*, registrirani kot „zajamčena tradicionalna posebnost“, morajo imeti posebne lastnosti, po katerih se razlikujejo od drugih kolačkov *panellets*. Zato se pri izdelavi navadnega marcipana lahko uporabljajo le posušeni oluščeni mandlji, sladkor in jajčni beljak. Dodajanje škroba (krompir ali jam), jabolka, konzervansov ali umetnih barvil je prepovedano.

Opraviti je treba preglede organoleptičnih lastnosti, preglede glede odsotnosti škroba (poskus z jodovo raztopino I₂), odsotnosti konzervansov (sorbinska kislina/sorbat, benzojeva kislina/benzoat) in umetnih barvil (s tekočinsko kromatografijo visoke ločljivosti) ter odsotnosti jabolka (z določitvijo topnih živilskih vlaken s pomočjo kemičnih sredstev). Pri kolačkih *panellets*, ki ne vsebujejo sadja, se ti pregledi izvedejo na stopnji končnega proizvoda, medtem ko se pri kolačkih s sadjem izvedejo na stopnji izdelave marcipana.

Navedene elemente morajo preveriti certifikacijski organi Mesa Veritas Espa ol in drugi organi, ki zagotavljajo skladnost s standardom EN-45011. Certifikacijski organi preverijo nadzorni sistem proizvajalca in lastnosti proizvoda ter opravljajo redne dodatne inšpekcijske preglede.

Preverijo tudi pogoje proizvodnje in lastnosti končnega proizvoda. Zadevnim podjetjem, ki morajo pri enem od pooblaščenih certifikacijskih organov vloiti pisni zahtevek, v katerem soglašajo z zahtevami iz specifikacij in izvajanjem potrebnih pregledov za zagotovitev njihovega izpolnjevanja, podelijo začetno potrdilo.

Izdelovalci in proizvajalci morajo voditi pisno evidenco, v kateri so opisane proizvodne specifikacije in lastnosti končnega proizvoda. Voditi morajo tudi evidenco proizvodnje kolačkov *panellets*.

Ko je podeljeno potrdilo o skladnosti, certifikacijski organi izvajajo redna spremljanja in inšpekcijske preglede za preverjanje veljavnosti, odvisno od sezonske narave proizvoda in obsega proizvodnje vsakega proizvajalca. Skladnost s specifikacijami se preverja z revizijami nadzornih sistemov proizvajalcev, pregledom predložene dokumentacije in naključnimi pregledi med proizvodnjo.

5. **Vloga za zaščito iz člena 13(2):** Je ni.
-