

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 280/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rättighet att lämna synpunkter som fastställs i artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 509/2006. Synpunkter på ansökan skall lämnas in till kommissionen inom sex månader räknat från detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) NR 509/2006

Ansökan om ändring i enlighet med artiklarna 11 och 19.3

"PANELLETS"

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

1. **Ansökande grupp**

Namn: Federació Catalana de Patisserie
Adress: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefon: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-postadress: —

2. **Medlemsstat eller tredje land**

Spanien

3. **Rubrik på den produktspecifikation som ska ändras**

- Produktbenämning:
 Förbehåll för benämning (artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006)
 Beskrivning och produktionsmetod
 Produktbeskrivning
 Övrigt: Ändring av de minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten:

4. **Typ av ändring(ar)**

- Ändring av kravspecifikationen för GTS-registrering
 Tillfällig ändring av specifikationen till följd av obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder som har införts av offentliga myndigheter (artikel 11.3 i förordning (EG) nr 509/2006) (tillhandahållande av uppgifter för dessa åtgärder)

5. **Ändringar:**

5.1. *Beskrivning och produktionsmetod*

Variationerna inom denna typ av produkter är mycket större än vad som anges i de specifikationer som ursprungligen lämnats in till kommissionen – det finns ett brett spektrum av lokala framställningsmetoder som ger ett bredare utbud av produkter.

Panellets framställda av mandelmassa av grundtypen

Listan över beskrivna panellets är inte fullständig – beskrivningarna ger snarare en allmän uppfattning om de olika typerna. Varje tillverkare sätter sin egen personliga prägel på produkten, utan att för den skull göra avkall på produktens grundläggande utmärkande egenskaper med avseende på ingredienser och smak.

Panellets med kokos

"Äggvitor" ska ersättas med "ägg".

Panellets med hasselnöt

"Äggvitor" ska ersättas med "ägg".

Panellets framställda av grov mandelmassa

"Äggvitor" ska ersättas med "ägg".

Att äggvita ersätts med hela ägg med eller utan vatten beror på att många tillverkare/konditorer, efter offentliggörandet av standarden för panellets i Europeiska unionens officiella tidning, påpekade att enligt deras egen erfarenhet ledde användning av äggvita till extremt torra panellets.

Vid användning av hela ägg (vita och gula) uppstod inte samma resultat eftersom äggulan, förutom att ge smak till produkten, bevarar saftigheten och ger bakverket en mer regelbunden form och en karaktär som stämmer bättre överens med konsumenternas önskemål för denna typ av produkter. Dessutom kan oljan från den mandel som används vid tillverkning med mandelmassa eller tillverkning av andra typer av panellets göra att smeten blir alltför lös (beroende på oljehalten i mandeln och på typ, ålder, skörd etc.). Tillsats av hela ägg (vita och gula) motverkar denna effekt och gör produkterna fastare.

5.2. *Produktbeskrivning*

Fysiska och kemiska egenskaper:

Tillsättning av konstgjorda färgämnen är helt förbjuden, däremot är tillsättning av naturliga färgämnen tillåten. I det här fallet rörde det sig om en oavsiktlig uteslutning, och denna ändring förutsätts inte utgöra något hinder eftersom den inte har någon inverkan på produktens kvalitet eller traditionella egenskaper. Ett antal undersökningar har visat att konsumenterna bedömer livsmedel till stor del utifrån utseende, och således också utifrån färg. Detta är den huvudsakliga orsaken till användning av färgämnen i livsmedel. Färgämnen förbättrar inte kvaliteten på produkter med avseende på hållbarhet eller näringsvärde, utan tillsätts för att förbättra produkternas utseende och göra dem mer aptitliga, alternativt återställa färgförlust som uppstått i samband med tillverkningen. Eftersom panellets är hantverksprodukter är variationen i fråga om smak större än för industriella produkter. Av denna anledning anser tillverkarna det nödvändigt att använda naturliga färgämnen från frukt och grönsaker som kompensation för all typ av färgförlust eller -variation som uppstått vid tillverkningen, men inte konstgjorda färgämnen som skulle kunna försämra produktkvaliteten.

5.3. *Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten*

Adjektivet "daglig" i tillverkningsregistret ska strykas

Strykningen av det temporala adjektivet "daglig" i tillverkningsregistret motiveras genom själva tillverkningen av panellets, vilken genomförs i två exakt definierade och på varandra följande steg. Det första momentet består av tillverkning av mandelmassa av grundtyp eller fin mandelmassa. Det momentet kan pågå en eller flera dagar beroende på tillverkarens produktionsvolym. Sedan inleds det andra momentet, som består i tillverkning av de olika sorterna av panellets. Av denna anledning är det utifrån tillverkarnas/konditorernas synvinkel inte relevant att tala om daglig tillverkningsregistrering för panellets eftersom tillverkningen, trots att slutprodukten är panellets, påbörjas en eller till och med flera dagar tidigare med framställning av mandelmassa av grundtypen.

UPPDATERAD PRODUKTSPECIFIKATION

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006

"PANELLETS"

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

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

Adress: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

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

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

E-postadress: sgcaproagro@mapya.es

2. Ansökande grupp:

Namn: Federació Catalana de Pastisseria

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

Telefon: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-postadress: —

Sammansättning: tillverkare/bearbetningsföretag (X) övriga ()

3. Produkttyp:

Klass 2.3 Konfektyr, matbröd, kaffebröd, kakor, skorpor och andra bakverk.

4. Produktspecifikation

4.1. Benämning: "Panellets"

4.2. Beskrivning och produktionsmetod: Panellets är små bakverk av varierande form som i princip tillverkas av mandelmassa och ingredienser som ger produkten dess karaktäristiska smak och arom.

Det finns många olika varianter av panellets tillverkade av tre olika sorters mandelmassa: mandelmassa av grundtyp, grov mandelmassa och fin mandelmassa.

I de varianter som innehåller frukt är det tillåtet att tillsätta bearbetad frukt (kanderad frukt, marmelad), och smaken kan förstärkas med aromämnen. Vid all tillverkning är det förbjudet att tillsätta stärkelse (av potatis eller sötpotatis), äpple, konserveringsmedel eller konstgjorda färgämnen eller konserveringsmedel.

Panellets framställda av mandelmassa av grundtypen

Nedan beskrivs de vanligaste typerna av panellets. Beskrivningarna är inte begränsande, utan ger snarare en allmän uppfattning om de olika typerna. Varje tillverkare sätter sin personliga prägel på produkten, utan att för den skull göra avkall på produktens grundläggande utmärkande egenskaper med avseende på ingredienser och smak.

En smet av mandelmassa framställs genom att 1 kg socker och ett helt ägg, med eller utan vatten, tillsätts till varje kilo skalad och mycket finhackad mandel. Detta blandas väl och massan får sedan vila ca 24 timmar så att blandningen blir väl homogeniserad. Därefter ges den olika former och smaker. Andelen mandel får vara högre än vad som anges här. De vanligaste sorterna av panellets är följande:

a) Panellets med pinjenötter:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 10 gram rivet citronskal. Smeten delas i bitar på ungefär 20 gram som täcks helt med pinjenötskärnor fuktade med ägg. Bitarna formas till bollar och täcks med ytterligare ett lager ägg. De gräddas i ugn i 280–290 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Gyllenbrun/rostfärgad
Konsistens	Krispig skorpa
Arom	Pinjenöt och citron
Smak	Pinjenöt och mandelmassa

b) Panellets med mandel:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 10 gram rivet citronskal. Smeten delas i bitar på ungefär 20 gram som täcks helt med hackad mandel fuktad med ägg. Bitarna ges en avlång och lätt rundad form och täcks med ytterligare ett lager ägg. De gräddas i ugn i 260–270 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Gyllenbrun/rostfärgad
Konsistens	Mjuk insida
Arom	Vanilj
Smak	Mandelkrokant

c) Panellets med kokos:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 150 gram riven kokos, 150 gram florsocker och 100 g ägg. Smeten formas till små, grova toppar på ungefär 25 gram. De gräddas i ugn på mellan 260–270 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Flammiga
Konsistens	Tunn, krispig skorpa och mjuk insida
Arom	Kokos
Smak	Kokos och mandel

d) Panellets med hasselnötter:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 150 gram torrostade hasselnötter, 150 gram florsocker och 100 gram ägg. Smeten formas till små bollar på ungefär 22 gram och dessa täcks med strösocker. En hasselnöt placeras i mitten av varje bit. De gräddas i ugn i 240–250 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Kastanj
Konsistens	Sockrad yta
Arom	Hasselnöt
Smak	Hasselnöt och mandelmassa

e) Panellets med apelsin:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 200 gram kanderat och mycket finkrossat apelsinskal. Smeten formas till avlånga bitar på ungefär 26 gram och dessa täcks helt med strösocker. De gräddas i ugn i 240–250 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Apelsinfärgad
Konsistens	Sockrad skorpa och mjuk insida
Arom	Apelsin
Smak	Apelsin och mandel

f) Panellets med citron:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 10 gram rivet citronskal och två äggulor. Smeten formas till bollar på ungefär 26 gram och dessa täcks med strösocker. De gräddas i ugn i 240–250 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljuskul
Konsistens	Knaprig skorpa på grund av det täckande lagret socker och mjuk insida med små bitar av citron
Arom	Citron
Smak	Citron och mandel

g) Panellets med "yema pastelera":

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 150 gram "yema pastelera" (kräm av äggula, maizena och sockerlag) och 1 gram vaniljsocker. Smeten formas till bollar på ungefär 26 gram och dessa täcks med ett rikligt lager florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljuskul
Konsistens	Mjuk
Arom	Ägg och mandel
Smak	Ägg och mandel

h) Panellets med kaffe:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 8 gram malet kaffe och farinsocker för att produkten ska få önskad färg. Smeten formas till avlånga bitar på ungefär 26 gram och dessa täcks med florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Mörk kastanj
Konsistens	Krispig skorpa och mjuk insida
Arom	Kaffe
Smak	Kaffe och mandel

i) Panellets med jordgubbar:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts en lämplig mängd jordgubbsmarmelad och ett ägg. Smeten formas till bollar på ungefär 26 gram och dessa täcks med ett rikligt lager florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Jordgubb
Konsistens	Mjuk
Arom	Jordgubb
Smak	Jordgubb och mandel

j) Panellets med kanderade kastanjer:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 300 gram marmelad av kanderad kastanj. Smeten formas till bollar på ungefär 22 gram och dessa täcks med florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljus kastanj
Konsistens	Mjuk
Arom	Kastanj och mandel
Smak	Kastanj och mandel

Panellets framställda av grov mandelmassa

För varje kilo grov mandelmassa (framställd enligt föregående avsnitt) tillsätts 150 gram mald mandel och ägg till önskad konsistens. Smeten delas i bitar på ungefär 26 gram och formas på olika sätt. De mest klassiska är kastanj, svamp, träsko, stänger med kanderad frukt och kvitten.

Panellets framställda av fin mandelmassa

1 300 gram socker, 400 gram vatten och 6 gram bakpulver kokas tills det tjocknar (kulprov, 118 °C). 1 kilo mald, skalad mandel och 200 gram glukos blandas ned. Denna blandning lämnas att vila i 24 timmar. Efter finfördelning är den färdig att användas.

a) Chokladdoppade kastanjpanellets:

Med fin mandelmassa som grund formas kastanjeformade bitar på ungefär 18 gram och doppas i choklad.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Kastanj
Konsistens	Täckande skorpa och mjuk inuti
Arom	Choklad
Smak	Choklad och mandel

b) Panellets "Hueso de santo":

Smeten av fin mandelmassa kavlas ut med en räfflad kavel. Den täcks sedan med ett lager äggula med socker (yema pastelera) och bitar på ungefär 30 gram skärs ut. Bitarna gelatineras och glaseras med sockerlag och glasyr.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljust glaserad med socker
Konsistens	Mjuk
Arom	Äggula
Smak	Äggula och mandelmassa

- 4.3. *Traditionella egenskaper:* Enligt den katalanska 1700-talslitteraturen hölls redan under denna tid årliga marknader med kastanjer, eller kastanjer och panellets, på gatorna i området Ciutat Vella i Barcelona. Panellets äts, och äts än idag, vid alla helgons dag, tillsammans med kastanjer och sött vin. Under detta firande brukade man göra stora bricker med panellets i olika former och formationer på så sätt att de formade bilder och utsmyckningar. Redan vid 1796 års marknad fanns det mer än 200 stånd där olika *panellet*-produkter visades upp och lottades ut bland människorna. Denna sed att lotta ut panellets, vilken oftast genomfördes av konditorerna själva, spred sig till en del större samhällen.

Människor tog med sig panellets till kyrkan i korgar eller påsar och fick dem välsignade av prästen och åt dem sedan tillsammans i kyrkan som en gemensam gudstjänstakt.

För att ge en bild av konsumtionen av panellets i staden Barcelona räcker det med att konstatera att redan år 1920 köpte *el Forn de Sant Jaume* (ett av staden Barcelonas mest anrika konditorier) tusen kilo skalade pinjenötter enbart för framställning av panellets med pinjenötter. Och enligt Gremio provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona (bagar- och konditorfacket i Barcelona) konsumerades hösten 1999 omkring 600 000 kilo panellets i staden och provinsen Barcelona. Den populäraste sorten var panellets med pinjenötter (50 %) följt av panellets med mandel (15 %).

Enligt etnografiska uppgifter anses panellets dessutom heliga, precis som alla traditionella konditorivaror som förknippas med särskilda dagar.

- 4.4. *Produktbeskrivning:* Organoleptiska egenskaper: Eftersom de organoleptiska egenskaperna (färg, smak, arom och konsistens) varierar mellan olika sorters panellets, har dessa tagits upp separat i avsnitten ovan.

Fysikalisk-kemiska egenskaper: Sammansättningen skiljer sig mellan olika sorters panellets beroende på vilken typ av mandelmassa (grundtyp, grov eller fin) de framställs av och vilken typ det rör sig om, men vid all tillverkning är det förbjudet att använda potatis, sötpotatis, äpple, konserveringsmedel och konstgjorda färgämnen.

Mikrobiologiska egenskaper: De mikrobiologiska kraven fastställs i hälsolagstiftningen för denna typ av produkter (rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien).

Saluföring: *Panellets* säljs generellt i detaljhandeln i lösvikt – i konditorier och matvaruaffärer. Vid försäljning av förpackade *panellets* ska förpackningarna märkas enligt gällande lagstiftning.

- 4.5. *Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten: Panellets registrerade som "garanterade traditionella specialiteter"* ska ha vissa särskilda egenskaper som skiljer dem från andra panellets. Vid framställning av mandelmassa av grundtypen ska endast torr och skalad mandel, socker och ägg användas, och tillsats av stärkelse (av potatis eller sötpotatis), äpple, konserveringsmedel eller konstgjorda färgämnen är förbjuden.

Följande ska kontrolleras: de organoleptiska egenskaperna, att ingen stärkelse använts (genom prov med jodlösning, I₂), att inga konserveringsmedel (sorbinsyra/sorbat, bensoesyra/bensoat) eller färgämnen använts (genom vätskekromatografi med hög precision, HPLC) samt att inget äpple använts (genom mätning av lösliga kostfibrer med kemisk metod). För de typer av *panellets* som inte innehåller frukt ska dessa kontroller utföras på slutprodukten, medan kontrollerna för de typer som innehåller frukt ska utföras på själva mandelmassan.

De ovan nämnda kontrollerna ska utföras av certifieringsorganet Mesa Veritas Español och andra organ som uppfyller standarden EN-45011. Certifieringsorganen ska utöva tillsyn av tillverkarnas kontrollsystem och produktens egenskaper. De ska regelbundet kontrollera att reglerna efterföljs.

Certifieringsorganen ska inspektera tillverkningsmetoder och slutprodukternas egenskaper. De ansvarar för första certifiering av de panelletsframställningsföretag som önskar bli certifierade. Dessa ska lämna in en skriftlig ansökan till något av de auktoriserade certifieringsorganen och förbinda sig att uppfylla kraven i produktspecifikationen och utföra de kontroller som krävs.

Tillverkarna ska förfoga över skriftlig dokumentation i vilken tillverkningsprocessen och slutprodukternas egenskaper beskrivs. Dessutom ska de föra ett dagligt produktionsregister över *panellets*.

Efter utfärdande av intyg om överensstämmelse ska certifieringsorganen regelbundet kontrollera att reglerna efterföljs och att produktionen håller en jämn kvalitet vid varje framställningsföretag. Produktspecifikationen ska kontrolleras genom inspektion av tillverkarens kontrollsystem och företagets dokumentation, och stickprover ska genomföras under tillverkningsprocessen.

5. **Ansökan om skydd enligt artikel 13.2:** Nej
