

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2015/C 263/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”CANTUCCINI TOSCANI”/”CANTUCCI TOSCANI”**EU-nr: IT-PGI-0005-01290 – 11.12.2014****SUB () SGB (X)****1. Namn**

”Cantuccini Toscani”/”Cantucci Toscani”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Namnet ”Cantuccini Toscani”/”Cantucci Toscani” avser en konditorivara som framställs av en deg av mjöl, naturliga hela (icke-blancherade) mandlar, socker, ägg, smör och honung. Efter att ingredienserna blandats ihop gräddas degen. Då skorparna är klara att förtäras, har de traditionellt en typisk halvval form. Skorparna får denna form genom att man skär längderna av skorpdeg diagonalt efter det att de tagits ut ur ugnen. Varje skorpa väger inte mer än 15 gram.

Skorparna är högst 10 cm långa, 3 cm höga och 2,8 cm breda, eftersom skorplängderna skärs på ett visst sätt efter gräddningen.

När skorparna har gräddats är de beige inuti med något oregelbundna hål som formats då degen jäste. Icke-blancherade mandlar är slumpmässigt utströdda i skorparna. På utsidan är skorparna gyllenbruna, eftersom detta utgjorde det yttre skalet på skorplängderna.

I fråga om konsistensen är ”Cantuccini Toscani”/”Cantucci Toscani” något knapriga och känns till en början gryniga men smälter sedan i munnen på grund av smöret. Den relativa fukthalten varierar mellan 3 % (minst) och 7 % (högst).

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Följande ingredienser behövs för att tillverka degen för ”Cantuccini Toscani”/”Cantucci Toscani” (de angivna mängderna är för 1 kg deg)

— vetemjöl,

— hela (icke-blancherade) naturliga mandlar, med en relativ fukthalt på högst 8,5 %, varvid mandlarna måste utgöra minst 17 % av degen och det ska finnas tillräckligt av dem för att säkerställa att denna ingrediens utgör minst 20 % av den bearbetade produkten per kg efter det att degen har gräddats,

— pastöriserade hönsägg och äggula, med minst 3 % äggula,

— minst 1,5 % smör,

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- 20 % till 40 % strösocker, kristalliserat socker eller löst socker,
- från 0,3 % till 1,5 % blomsterhonung i tillägg till sockret samt jäsmedel i så stora mängder som behövs.

Frivilliga ingredienser:

Glukossirap eller invertsocker (i så stora mängder som behövs) får användas (men endast i det skede då skorpona gräddas så de får en gyllenbrun färg), liksom även salt, helmjök, aromämnen eller naturliga aromer.

Följande ingredienser är inte tillåtna: andra ingredienser, tillsatsämnen, färgämnen, konserveringsmedel, äggpulver eller pulver av äggula, skivad eller hackad mandel, mandelmjöl.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg i produktionsprocessen för "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani", från beredning av ingredienserna till gräddning av skorplängderna, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" säljs förpackade.

"Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" är torra skorpor och brukar därför suga upp fukt från omgivningen. Således ska skorpona förpackas inom det fastställda geografiska området för att de inte ska suga upp fukt och för att säkerställa att de behåller de erforderliga organoleptiska egenskaperna, dvs. de egenskaper som skorpona är kända för och som är skälet till att de avnjuts, i synnerhet då de behöver doppas i dessertvinet *vin santo* i syfte "att mjuka upp dem".

Produkten får säljas i lös vikt direkt till konsumenterna vid tillverkningsstället, förutsatt att skorpona läggs i en särskild låda eller behållare försedd med en tydligt framträdande etikett med samma information som finns på butiksförpackningen.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Följande uppgifter ska finnas på etiketten: namnet "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" följt av orden *Indicazione Geografica Protetta* ("Skyddad geografisk beteckning") eller förkortningen IGP ("SGB"). Dessutom ska där finnas följande tilläggsinformation:

- Symbolen för skyddad geografisk beteckning i EU.
- Produktnamnet, företagsnamnet och adressen till tillverkaren och förpackaren.
- Produktens logotyp och produktbilden ska användas enbart i samband med den skyddade geografiska beteckningen.

På etiketterna får det också finnas angivelsen "med mandel" eller annan frivillig information avsedd att hjälpa konsumenten eller uppgifter om näringsvärde, samt företagsnamn och varumärken, på villkor att denna information inte innehåller positiva värdeomdömen och inte har utformats så att köparen vilseleds. Den procentuella andelen mandlar i produkten får även anges på förpackningen.

Produktlogotyp:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" omfattar hela området inom de administrativa gränserna för regionen Toscana.

5. Samband med det geografiska området

I hela Toscana finns det många hantverkskonditorier på grund av att denna region har varit betydelsefull under historien. Konsten att tillverka bakverk och konditorivaror etablerades och spriddes i Toscana och tack vare regionens centrala läge möjliggjordes ett omfattande utbyte av varor, kryddor, idéer och recept under en mycket lång tid.

Ingredienserna som används för att framställa "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" och i synnerhet sötmandlar och smör, vilket är det enda fett som används, ger skorporna deras utpräglade egenskaper. Skorporna kännetecknas i synnerhet av sin kvalitet, doft och porositet, vilket stärker deras rykte som regiontypiska skorpor som är rustika och samtidigt raffinerade. De enkla tillverkningsmetoderna utgör en av hörnstenarna i den toskanska bakverkstraditionen och detta är skälet till att dessa metoder tillämpas på brett plan.

Under andra halvan av 1800-talet vittnade historikern Ferri om att mandlar ingick i receptet då han hävdade att "det inte var fel att använda termen *cantucci* för att hänvisa till mandelskorpor" och författaren Giuseppe Pitre beskriver "*cantucci*" som "en typ av skorpa" som är typisk för Toscana i sitt verk *Novelle popolari toscane* som han skrev under en av sina resor i regionen.

I början av 1900-talet blev "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani", på grund av att de många bagerierna i regionen utökade produktionen allt mer, en välkänd specialitet även bortom regionens gränser och ansågs som exempel på en typisk toskansk skorpa. Ett bevis på detta finns i publikationen "*Il Pasticciere e confettiere moderno*" (Moderna konditorier och konfektyrtillverkare), av G. Ciocca och utgiven av förlaget år 1907.

"Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" blev populära över landsgränserna, också eftersom man använde smör och jäsmedel vid tillverkningen, vilket innebär att skorporna håller en lång tid och är särskild lämpade för export. Skorporna blev så populära att de räknas som en av de mest välkända italienska torra skorporna i världen, samtidigt som de fortfarande har en stark koppling till regionen Toscana. Denna produkt exporteras till livsmedelsaffärer som är specialiserade på försäljning av italienska produkter utomlands. Exportmängderna är betydande, vilket framgår ur fotografier där "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" förpackas inför leveransen till utländska marknader och där producenterna deltar i berörda internationella mässor (1986, IBA-mässan i Hamburg).

"Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" avnjuts tillsammans med "*vin santo*", en produkt som också har starka kopplingar till regionen Toscana. Detta har bidragit till att bygga upp bakverkets rykte som en dessertskorpa som doppas i sött vin. Ett belägg för detta är att många typiska toskanska restauranger serverar "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" tillsammans med *vin santo* som dessert. I en artikel som publicerades i nätversionen av dagstidningen "*il Giornale*" den 15 november 2010 rapporterades att Förenta staternas president hade begärt att få "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" tillsammans med *vin santo* på menyn under sin nyårsmiddag.

"Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" nämns i otaliga bloggar om matlagning, i recept på internet, samt i turistguider, t.ex. *Guide enogastronomia l'Italia dei Dolci* (om italienska desserter), red. Touring Club Italiano, 2004. Dessutom omnämns skorporna i många italienska ordböcker (från Salvatore Battaglias *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 1962, till Tullio De Mauros *Dizionario della Lingua Italiana*, 2000) och även i utländska utgåvor (t.ex. *Larousse Online multilingue*). I dessa källor beskrivs bakverket som typiska toskanska skorpor, vilket visar att kunder i hela världen uppfattar skorporna som en toskansk specialitet. I de ovannämnda källorna fastställs också att namnet är väletablerat både i Italien och i hela världen.

Det finns en stor mängd olika bagerier och konditorier som tillverkar "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" i synnerhet inför traditionella helger och fester, men dessutom säljs denna vara även av stormarknader som tillhör de största handelskedjorna samt av livsmedelsaffärer i olika italienska provinser, vilket utgör ett belägg för att denna toskanska produkt konsumeras i hela Italien.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Förslaget att erkänna "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" som en skyddad geografisk beteckning publicerades i Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 154 av den 5 juli 2014. Därmed inledde ministeriet det nationella förfarandet för att tillgodose rätten att göra invändningar

Produktspecifikationens konsoliderade text finns att läsa på följande webbplats: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

kan hämtas direkt från webbplatsen som tillhör ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>) genom att klicka på *Prodotti DOP IGP* (högst upp till höger på skärmen) och sedan på *Prodotti DOP IGP STG* (till vänster på skärmen) och slutligen på *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.