

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 280/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 11. és a 19. cikk (3) bekezdése alapján

„PANELLETS”

EK-szám: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Csoportosulás

Név: Federació Catalana de Patisseria
Cím: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Tel.: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás érintett szakaszcíme(i)

- A termék elnevezése
 Az elnevezés fenntartása (az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése)
 Az előállítás leírása és módja
 A termék leírása
 Egyéb: A minimális követelmények és a termék jellemzőire vonatkozó ellenőrzési eljárás módosítása:

4. A módosítás(ok) jellege

- A bejegyzett hagyományos különleges termék (HKT) termékleírásának módosítása
 A termékleírás ideiglenes változtatása a kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések hatósági módosításának következményeként (az 509/2006/EK rendelet 11. cikkének (3) bekezdése) (a módosított intézkedésekről igazolás szükséges)

5. Módosítások:

5.1. Az előállítás leírása és módja

A Bizottsághoz benyújtott termékleíráshoz képest ez a hagyományos termék sokkal több változatban létezik, mivel a helyi szokásoknak megfelelően számtalan elkészítési módja ismert, amelyek tovább gazdagítják.

Marcipánmasszából készített „panellets”

A termékleírásban szereplő „panellets” aprósütemények listája nem teljes, csak tájékoztató jellegű: minden egyes cukrász egyedi jelleget kölcsönöz a terméknek, megtartva annak jellemző alaptulajdonságait, összetevőit és ízét.

Kókuszos „panellets”

A „tojásfehérje” kifejezést a „tojás” váltja fel.

Mogyorós „panellets”

A „tojásfehérje” kifejezést a „tojás” váltja fel.

Durva marcipánmasszából készült „panellets”

A „tojásfehérje” kifejezést a „tojás” váltja fel.

A tojásfehérje helyett azért indokolt az egész tojás, és szükség esetén víz használata, mert sok cukrász az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* megjelent „panellets” termékleírással szemben saját tapasztalataira hivatkozva jelezte, hogy kizárólag tojásfehérje használatával a „panellets” aprósütemény rendkívüli mértékben kiszikkad.

Egész tojás (sárgája és fehérje) használatakor ezzel nem kell számolni, hiszen a tojás nemcsak az ízhatást fokozza, hanem hígabbá is teszi a masszát, ezért a sütemény megtartja állagát, szabályos formáját, és jobban megfelel a termék jellemzőivel szemben támasztott fogyasztói elvárásoknak. A marcipánmasszához vagy a különböző süteményekhez felhasznált mandula olajtartalma a tésztát túlságosan lággyá teheti (a mandula olajtartalmától, fajtájától, korától, szüretének idejétől stb. függően). Az egész tojás hozzáadása (fehérje és sárgája) ellensúlyozza ezt, és stabilabbá teszi a termék állagát.

5.2. A termék leírása

Fizikai-kémiai jellemzők:

Kizárólag a mesterséges színezékek használata tilos, a természetes színezékeké megengedett. A félreértés a „mesterséges” kifejezés kihagyásából adódott. Ez a módosítás, véleményünk szerint, nem jelenthet semmiféle akadályt, ugyanis nincs hatással sem a kézműves termék minőségére, sem hagyományos előállítási módjára. Több tanulmány igazolja, hogy egy élelmiszeripari termék fogyasztói elfogadása nagyrészt függ annak külső megjelenésétől, többek között a színétől is. Főleg ezért használnak élelmiszerszínezékeket. A színezékek nem javítják a termék eltarthatóságát, nem növelik tápértékét, csak azért adják hozzá, hogy jobban nézzen ki, étvágygerjesztőbb legyen és pótolja a feldolgozás során keletkezett színvesztést. Mivel a „panellets” kézműves termék, az ipari termékekhez képest sokkal inkább számítanak az érzékszervi hatások. Ezért a cukrásmesterek nélkülözhetetlenek tartják az olyan természetes, növényi eredetű – zöldség vagy gyümölcs – színezékek használatát, amelyek lehetővé teszik a feldolgozás során módosult vagy elveszett szín visszanyerését, de semmiképpen sem alkalmazható a termék minőségi romlásához vezető mesterséges színezék.

5.3. A speciális termékjellemzők ellenőrzése és minimális követelményei

Az elkészítés leírásából törlendő a „napi” időhatározó kifejezés

A „panellets” aprósütemények feldolgozására vonatkozó nyilvántartásból a „napi” időhatározó kifejezés törlését maga az aprósütemény elkészítésének folyamata indokolja, ugyanis ez a folyamat két egymást követő, és egymástól jól elkülönülő szakaszból áll. Az első szakaszban készül a marcipánmassza vagy a finom marcipán. Ez a szakasz eltarthat egy-két napig az egyes cukrásmesterek által előállított mennyiségtől függően. Ezt követően kezdődik a második szakasz, amikor már maguk a különböző típusú aprósütemények készülnek. Ezért a cukrásmesterek szerint nincs értelme napi aprósütemény-mennyiségről beszélni, ugyanis – noha a végtermék maga az aprósütemény – elkészítése egy vagy több nappal korábban, a marcipánmassza készítésével kezdődik.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„PANELLETS”

EK-szám: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. A tagállam illetékes szerve:

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

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (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. Csoporthoz tartozás:

Név: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel.: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

2.3. osztály: Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek

4. Termékleírás:

4.1. Elnevezés: „Panellets”

4.2. Leírás: A „panellets” különböző formájú, kis méretű, elsősorban marcipánból és egyéb jellegzetes íz- és aromaanyagokból készülő cukrászati termék.

Három különböző típusú marcipánból készült „panellets” ismert: marcipánmasszából, durva marcipánból és finom marcipánból.

A gyümölcscsel készített aprósüteménynél a marcipánmasszához adható gyümölcs (kandírozott vagy lekvár) és az íz növelhető különféle aromaanyagok hozzáadásával. Semmi esetre sem szabad azonban keményítőt (burgonyából vagy édes krumpliból), almát, tartósítószer vagy mesterséges színezéket hozzáadni.

MARCIPÁNMASSZÁBÓL KÉSZÍTETT „PANELLETS”

A továbbiakban a teljesség igénye nélkül ismertetjük a leggyakoribb „panellets”-típusokat; a különböző típusú aprósütemények leírása csak tájékoztató jellegű, minden cukrászmester maga adja hozzá tudását, csak a termék összetevői és íze azonosak minden esetben.

A marcipánmasszát úgy kell elkészíteni, hogy a lehántolt, finomra őrölt mandula minden kilójához 1 kilogramm cukrot és egy egész tojást keverünk vízzel vagy anélkül; jól összegyúrjuk, majd 24 órára állni hagyjuk, hogy a massa homogén legyen. Ezt követően készítjük el a különböző formákat és ízeket. A hozzáadott mandula mennyisége az ismertetettnél lehet több is. A leggyakoribb „panellets”-fajták az alábbiak:

a) Fenyőmagos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 10 gramm reszelt citromhéjat. Készítsünk körülbelül 20 grammos adagokat, majd ezeket kenjük be alaposan tojásba mártott fenyőmaggal. Formáljunk a masszából golyókat, majd újra kenjük be tojással. Tegyük 280–290 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Aranybarna
Állag	Ropogósra sült felület
Aroma	Fenyőmagos-citromos
Íz	Fenyőmagos marcipán

b) Mandulás „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 10 gramm reszelt citromhéjat. Készítsünk körülbelül 20 grammos adagokat, majd ezeket kenjük be jó alaposan őrölt és tojásban megforgatott mandulával. Készítsünk kissé ovális formájú süteményeket, majd újra kenjük be tojással. Tegyük 260–270 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Aranybarna
Állag	Lágy belső
Aroma	Vanília
Íz	Ropogós mandula

c) Kókuszos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 150 gramm reszelt kókuszt, 150 gramm porcukrot és 100 gramm tojást. Körülbelül 25 grammos rusztikus csúcsokat formáljunk. Tegyük 260–270 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Vöröses
Állag	Felülete finomra pirított, belseje lágy
Aroma	Kókusz
Íz	Kókusz és mandula

d) Mogyorós „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 150 gramm pirított és porrá őrölt mogyorót, 150 gramm porcukrot és 100 gramm tojást. Készítsünk körülbelül 22 grammos golyócskákat, hempergessük meg kristálycukorban, majd minden egyes darab közepére tegyünk egy-egy szem mogyorót. Tegyük 240–250 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Barna
Állag	Cukorbevonat
Aroma	Mogyoró
Íz	Mogyoró és marcipán

e) Narancsos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 200 gramm nagyon vékonyra reszelt narancshéjat. Készítsünk körülbelül 26 grammos hosszúkás adagokat, majd hempergessük meg kristálycukorban. Tegyük 240–250 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Narancssárga
Állag	Cukorbevonat, lágy belső
Aroma	Narancsos
Íz	Narancs és mandula

f) Citromos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 10 gramm reszelt citromhéjat és két tojás sárgáját. Készítsünk körülbelül 26 grammos golyókat, majd hempergessük meg kristálycukorban. Tegyük 240–250 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Világossárga
Állag	Cukortól ropogósra sült külső felület, belül lágy, apró citromdarabkákkal
Aroma	Citrom
Íz	Citrom és mandula

g) Tojássárgájás „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 150 gramm világos tojássárgáját és 1 gramm vaníliás cukrot. Készítsünk körülbelül 26 grammos adagokra, majd alaposan hempergessük meg cukorban. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Világossárga
Állag	Lágy
Aroma	Tojás és mandula
Íz	Tojás és mandula

h) Kávés „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 8 gramm őrölt kávé és pirított cukrot a kívánt szín eléréséhez. Vágjuk körülbelül 26 grammos adagokra, majd a masszát nyújtjuk meg kissé. Hempergessük meg porcukorban. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Sötétbarna
Állag	Pirított külső felület, lágy belső
Aroma	Kávé
Íz	Kávé és mandula

i) Eperes „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk tetszés szerint eperlekvárt és egy tojást. Készítsünk a masszából körülbelül 26 grammos golyócskákat, majd hintsük meg porcukorral. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Eper
Állag	Lágy
Aroma	Eper
Íz	Eper és mandula

j) Gesztenyés „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 300 gramm gesztenyemasszát. Készítsünk körülbelül 22 grammos golyókat, majd hintsük meg porcukorral. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Világosbarna
Állag	Lágy
Aroma	Gesztenye és mandula
Íz	Gesztenye és mandula

DURVA MARCIPÁNBÓL KÉSZÜLT „PANELLETS”

1 kilogramm (az előző bekezdés szerint készített) marcipánmasszához adjunk 150 gramm őrölt mandulát és tojást a kívánt állag eléréséhez. Készítsünk körülbelül 26 grammos, tetszés szerinti formájú darabokat. A klasszikus forma a gesztenye, a gomba, a gyümölcsrel töltött és a birsalmás rúd.

FINOM MARCIPÁNBÓL KÉSZÜLT „PANELLETS”

400 gramm vízben felforralunk (118 °C) 1 300 gramm cukrot és 6 gramm tisztított borkövet. Hozzáadjuk 1 kilogramm őrölt mandulát és 200 gramm glükózt. Ezt az alapot 24 órára pihenni hagyjuk.

a) Gesztenyés „panellets” csokoládéban:

A fenti finom marcipánból kb. 18 grammos gesztenyeformákat készítünk, majd csokoládé öntettel bevonjuk.

Jellemzők	
Szín	Barna
Állag	Ropogós külső, lágy belső
Aroma	Csokoládé
Íz	Csokoládé és mandula

b) „Hueso de santo panellets”:

A finom marcipánalapot sodrófával kinyújtjuk. Tejsodóval bekenve összetekerjük, majd kb. 30 grammos darabokra vágjuk. Az adagokat zselatinba helyezzük, majd sziruppal bevonjuk.

Jellemzők	
Szín	Fehér, cukormáz-bevonat
Állag	Lágy
Aroma	Tojássárgája
Íz	Tojássárgája és marcipán

- 4.3. A *hagyományok*: A XVIII. századi írott katalán források feljegyezték, hogy már akkoriban Barcelona városában évente vásárt rendeztek a gesztenyéből és a „panellets”-ből, melyet mind a mai napig mindenszentekkor fogyasztanak a helybeliek gesztenyével és malagaborral. A vásárokon hatalmas tálcákon árulták a legkülönbözőbb, különböző alakú és ízű süteményeket. Már az 1796-os vásáron több mint kétszáz pultról árulták portékáikat a kézművesek, köztük cukrászmesterek is, akiknek a termékeit kisorsolták a vásári sokaság között.

Az emberek fonott kosárban, kiskosárban vitték az aprósüteményt a templomba, és miután megáldatták a pappal, ott helyben el is fogyasztották a többiekkel a közös liturgia részeként.

Mi sem bizonyítja jobban, hogy milyen népszerű volt Barcelona városában a „panellets”, mint az, hogy 1920-ban a *Forn de Sant Jaume* (Barcelona városának az egyik legtekintélyesebb kemencéje) ezer kilogramm hántolt mandulát vásárolt kizárólag a sütemények készítéséhez. És a Barcelonai Cukraszok Megyei Céhe szerint 1999 őszén közel 600 000 kilogramm aprósüteményt fogyasztottak el Barcelona városában és a megyében, a legtöbbet a fenyőmagosból (50 %), majd a mandulából (15 %).

A fentiek mellett, a népi folklór szerint az aprósüteménynek, csakúgy, mint valamennyi jeles napon fogyasztott édességnek, szakrális jelentése is van.

- 4.4. *Termékleírás*: Érzékszervi jellemzők: mivel az érzékszervi jellemzők (szín, íz, aroma és állag) a sütemény jellegétől függően eltérnek, az előző bekezdésekben ezeket külön részleteztük.

Fizikai-kémiai jellemzők: a különböző sütemények összetétele a felhasznált marcipán típusától függően eltérő (massza, durva és finom), de egyikhez sem szabad burgonyát, édesburgonyát, almát, tartósítószer és mesterséges színezéket adni.

Mikrobiológiai jellemzők: a teljesítendő mikrobiológiai kritériumokat az ilyen jellegű élelmiszeripari termékek higiénijára vonatkozó egészségügyi jogszabályok tartalmazzák (az élelmiszer-higiénieről szóló, 1993. június 14-i 93/43/EGK tanácsi irányelv).

Külső megjelenés: a „panellets” aprósüteményeket általában ömlesztett formában, cukrászdákban és üzletekben árulják. Ha a süteményt dobozos kiserelésben árusítják, a dobozon szerepelnie kell a hatályos jogszabályok által előírt címkének.

- 4.5. A *speciális termékjellemzők ellenőrzése és minimális követelményei*: A „hagyományos különleges termék”-ként regisztrálandó aprósüteménynek vannak olyan megkülönböztető jegyei, amelyek minden más aprósüteménytől megkülönböztetik. Így ehhez a süteményhez kizárólag hántolt és szárított mandulából, cukorból és tojásból készült marcipánmassza használható, tilos keményítő (burgonya vagy édesburgonya), alma, tartósítószer és mesterséges színezék használata.

Az alábbi ellenőrzéseket kell elvégezni: érzékszervi vizsgálatok; a keményítő (I₂-oldatos próba), a tartósítószer (szorbinsav/szorbát, benzolsav/benzolát) és a mesterséges színezékek (nagyfelbontású folyadékkromatográf), valamint az alma (az oldható étkezési rost kimutatása kémiai módszerrel) hiánya. Az olyan sütemények esetén, amelyekben nincs gyümölcs, az ellenőrzést a végtermékre kell elvégezni, míg a gyümölcstartalmúaknál a marcipánmasszára.

A fenti ellenőrzéseket a „Mesa Veritas Español” hitelesítő szervei, valamint egyéb, az EN-45011 szabvány betartásáért felelős szervek végzik. A hitelesítést végző szervezetek ellenőrzik a gyártó cég saját ellenőrzési rendszerét és a termék jellemzőit. Ezen szervezetek rendszeresen elvégzik a nevezett gyártók auditálását.

A hitelesítő szervezetek ellenőrzik a gyártás folyamatát és a végtermék jellemzőit. Az érdekelt cégek kérésére, az erre felhatalmazott hitelesítő szervezet elvégzi a süteménygyárak induló hitelesítését. A gyártók kötelezik magukat, hogy tiszteletben tartják a feltételeket és biztosítják azok betartására hivatott ellenőrzések elvégzésének a feltételeit.

A cukrászmesterek/gyártók kötelesek megőrizni a gyártási technológiát és a végtermék jellemzőit tartalmazó írásos dokumentumokat. Ugyanakkor a süteménykészítésről folyamatos nyilvántartást kötelesek vezetni.

A hitelesítő hatóságok a megfelelőségi tanúsítvány kiállítását követően is valamennyi cégnél nyomon követik a termék gyártását, a termelés mennyiségét és rendszeresen megújítják a kiállított tanúsítványt. A feltételek teljesítését a gyártónál helyben elvégzett és a gyártó által biztosított okmányok ellenőrzésével is vizsgálják.

5. **A 13. cikk (2) bekezdése szerinti oltalom kérése:** Nem.
-