

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 186/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„RICCIARELLI DI SIENA”**

**EK-szám: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Ricciarelli di Siena”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa (II. Melléklet):**

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, cukorkaárúk, kétszersültek, kekszek és egyéb pékáruk.

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik**

A „Ricciarelli di Siena” elnevezés azt a cukrászati terméket jelöli, amelyet kemencében átsütött, mandulát, cukrot és tojásfehérjét tartalmazó keverékből készítenek. A fogyasztásra kész termék a következő jellemzőkkel rendelkezik: forma: ovális alakú sütemény; tömeg: darabonként 10 és 30 g közötti; méret: a nagyobb átmérő 50 és 105 mm közötti, a kisebb átmérő 30 és 65 mm közötti; vastagság: 13 és 20 mm közötti; külső jellemzők: a sütemény felszíne a ráhintett porcukor miatt fehér, amelyet a tészta esetleges repedései mintázhatnak; a sütemény széle enyhén aranybarna; a termék belseje: a tészta krémszínű, enyhén aranybarnára sült; állag: puha, nem morzsálódó; relatív nedvességtartalom: minimum 8 % és maximum 11,5 % közötti.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):**

Kötelező hozzávalók: A „Ricciarelli di Siena” elkészítéséhez szükséges hozzávalók 1 kg tészta esetén a következők: édes mandula: 35 % és 50 % között; kristálycukor: 35 % és 47 % között; tyúktojás fehérjeje: 6 % és 12 % között; porcukor: 5 % és 8 % között; kelesztőanyagok (ammónium-karbonát és/vagy nátrium-karbonát): kis mennyiségben. Megengedett a por alakú vagy pasztörizált tojásfehérje alkalmazása. Választható hozzávalók: keserűmandula: a tészta teljes tömegének maximum 6 %-áig, részben az édesmandulát helyettesítve; glukózszirup vagy invertcukor: a tészta teljes tömegének maximum 10 %-áig, részben a kristálycukor helyett; vegyes virágméz: a többi édesítőszer mellé, a tészta teljes tömegének maximum 7 %-áig; aromák: vaníliarúd vagy vanillin, citrusolajok, mandulaaroma, külön-külön vagy együttesen, kis mennyiségben; kandírozott narancshéj-reszelék: a tészta teljes tömegének maximum 5 %-áig; keményítő alapú ostya: a termék alapjához, szorbinsav: az érvényes szabályozásnak megfelelően. Egyéb hozzávaló, adalék, színezőanyag vagy tartósítószer használata tilos.

**3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):**

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A termék elkészítésének és csomagolásának folyamatos előállítási lánc mentén kell történnie, vagyis szükségszerűen a 4. pontban meghatározott földrajzi területen, mivel kizárólag így garantálható a termék különleges illata és íze. A 3.2. pontban megadott nedvességi szint állandóságát a hűtés után közvetlenül végzett csomagolás biztosítja. Ez megakadályozza, hogy két egymással ellentétes jelenség, melyek káros hatásai mind a termék megjelenését (a sütemény felső kérgének megváltozása), mind a termék puhaságát és illatát, illetve ízét befolyásolják, bekövetkezzen: a túl száraz levegő új környezetet a tészta kiszáradását eredményezheti, míg a túl nedves levegő miatt a tészta tapintásra túlságosan puha lesz.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Ricciarelli di Siena” egy- vagy többdarabos csomagolásban kerül forgalomba. A termék frissességét, puhaságát, illatát, ízét, valamint széttörésének elkerülését a földrajzi területen végzett csomagolás biztosítja, amely révén megőrizhetők a termék ezen tulajdonságai. Az egydarabos csomagolás esetén a sütemény megfelelő, hermetikusan zárt csomagolásba kerül. Többdarabos csomagolás esetén azonban a süteményeket átlátszó, hermetikusan lezárt tálcákra vagy dobozokba, illetve az egyes sütemények méretének megfelelő formájú és nagyságú rekeszekkel ellátott tálcákra helyezik, melyeket hővel lezárt átlátszó fóliával borítanak be, és általában karton- vagy fémdobozokba tesznek.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkén szerepelnie kell a „Ricciarelli di Siena” megnevezésnek, és az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratnak, vagy az OFJ rövidítésnek, valamint a következő további információknak: a gyártó és csomagoló cég megnevezése, társasági formája, címe; és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel együtt alkalmazandó grafikus logó.

A „Ricciarelli di Siena” megnevezést nem szabad lefordítani. A logót a különböző felhasználási célokhoz megfelelően méretében arányosan meg lehet változtatni.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Ricciarelli di Siena” készítésének és csomagolásának földrajzi területe Siena megye teljes közigazgatási területére kiterjed.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi területet a cukrászati kézműipar erős jelenléte jellemzi, mely a középkorban létrejött helyi fűszerkereskedések századokon átnyúló fontos szerepének öröksége, hiszen ezek alapozták meg a terület jellegzetes termékeinek előállítását. Ennek az ágazatnak a fontosságát nemcsak a cukrászati üzemek és az általuk alkalmazott személyek száma jelzi, hanem a teljes terület kiemelkedő cukrászati exportja is. Ez a siker nagyrészt az alkalmazott mesterfogások jelentős szakosodásával fémjelzett hagyományos termelésnek köszönhető.

5.2. A termék sajátosságai:

A termék különleges jellemzője a tészta puha, ugyanakkor tömör és nem morzsálódó állaga és enyhén aranybarna, mégis fehér színe. A „Ricciarelli di Siena” különlegessége az eredetmegjelöléshez tartozó néhány hagyományos elkészítési módnak köszönhető, melyeket a következőképpen foglalhatunk össze:

- a kelesztés és a kemencében sütés,
- a tészta szemcsézettsége,
- a különleges puhaság, mely a tészta elkészítési módjának és a tojásfehérjének köszönhető.

A „Ricciarelli di Siena” abban különbözik a hasonló termékektől, hogy nincs benne liszt vagy burgonyakeményítő, ami a termék minőségét lerontaná. A tészta fehér színe kizárólag a benne lévő cukornak köszönhető.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Ricciarelli di Siena” kétségbevonhatatlan hírnevét az adja, hogy a karácsonyi ünnepek tipikus és elengedhetetlen süteménye. Jelentős gasztronómiai és táplálkozási szokásokkal foglalkozó művek mutatják be, hogy a sienaiak számára nincs karácsony „Ricciarelli di Siena” nélkül. Idővel az év többi részében is fogyasztották, különösen a világ minden tájáról a környékre érkező látogatók és turisták nagy száma miatt, ami erős hatást gyakorolt a termék exportjára is, kevésbé fontossá téve a termék és a vallási ünnepek, valamint a fontos alkalmak közötti kapcsolatot. A „Ricciarelli di Siena” a kolostorokban és a fűszerüzletekben készült, mivel ezek voltak az egyedüli helyek, ahol az ételek ízesítéséhez és tartósításához elengedhetetlen fűszerek rendelkezésre álltak. Ezt a hagyományt idézik még ma is a Siena város központjában álló régi fűszerboltok festett mennyezetei, amelyek arany betűkkel dicsőítik az itt készült Ricciarellit, Panfortét és egyéb tipikus édességeket. A sienai születésű novellairó és színpadi szerző, Parige, egyik novellájának főszereplője, a sienai Ricciardetto della Gherardesca (innen ered a Ricciarello név), a kereszties hadjáratból hazatérve meghonosított egy arab édességet, melynek formája a szultánok felfelé kunkorodó papucsának formáját idézte. A Ricciarello elnevezés egyik első konkrét előfordulása a toszkán édességeket tartalmazó hosszú lista, amely a „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero” (S.B. ditirambusa a Kávé és a Cukor dicsőségére) című műben jelent meg, melyet Livornóban, 1814-ben adtak ki. Itt olvashatjuk a „della lupa i Ricciarelli” (a nőstényfarkastól a Ricciarelli) kifejezést, ahol a sienai eredetre a város szimbóluma, a nőstényfarkas utal.

1891-ben kiadják Pellegrino Artusi alapvető fontosságú „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (A főzés tudománya és a jó étkezés művészete) című művének első kiadását, mely az itáliai gasztronómiai hagyomány első receptgyűjteménye. A 629. sz. recept, mely az itt bemutatott termék elkészítését írja le, a „Ricciarelli di Siena” megnevezést használja. A receptben megadott hozzávalók ugyanazok, mint amelyeket ma is használunk: „finom fehér cukor, édes- és keserűmandula, tojásfehérje, narancshéj-esszencia”.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

A „Ricciarelli di Siena” OFJ elismerésére vonatkozó javaslatnak a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Közlönye) 2005. június. 29-i 149. számában való közzétételével ez a közigazgatási szerv megindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható a

- [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stginternetcimen](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stginternetcimen),

vagy

- közvetlenül a minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a „Prodotti di qualità” (Minősített termékek) (a képernyő bal oldalán) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (Az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások menüpontra kattintva olvasható.