

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 231/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PANFORTE DI SIENA”

NR WE: IT-PGI-0005-0795-28.01.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Panforte di Siena”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**
Włochy
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**
 - 3.1. **Rodzaj produktu:**
Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie
 - 3.2. **Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**
Nazwa „Panforte di Siena” oznacza wyrób cukierniczy otrzymany poprzez wyrobienie, a następnie upieczenie ciasta składającego się z mąki, owoców kandyzowanych, bakalii, mieszanki cukrów, miodu i przypraw. W sprzedaży oferuje się dwie wersje produktu:
 - wersję białą, której posypka składa się z cukru pudru,
 - wersję czarną, której posypka składa się z przypraw.Właściwości fizyczne „Panforte di Siena” są następujące:
 - kształt: produkt sprzedawany w całości jest okrągły lub prostokątny; natomiast w przypadku sprzedaży na porcje produkt jest podzielony na kawałki lub pocięty w kostkę,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

— wymiary: wysokość produktu wynosi 14–45 mm; średnica okrągłego produktu wynosi 10–38 cm; w przypadku produktu prostokątnego długość krótszego boku wynosi 10–20 cm, a dłuższego – 20–40 cm; waga produktu waha się od 33 g do 6 kg, w zależności od wymiarów,

— konsystencja: produkt ma konsystencję ciasta i stosunkowo łatwo go pokroić,

— wygląd zewnętrzny: powierzchnia produktu jest ziarnista i nieregularna;

wersja biała: wersja biała zawdzięcza swój kolor znajdującemu się na powierzchni cukrowi pudrowi; cukier puder może również znajdować się w małej saszetce i zostać użyty do posypania produktu tuż przed spożyciem;

wersja czarna: wersja czarna, posypana mieszanką przypraw, ma kolor ciemnobrunatny.

Właściwości chemiczne: maksymalna wilgotność: 15 % w produkcie końcowym.

Właściwości organoleptyczne produktu są następujące:

— smak: słodki z posmakiem owoców kandyzowanych i migdałów; zapach przypraw, delikatny w przypadku wersji białej i bardzo wyraźny w przypadku wersji czarnej.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do produkcji „Panforte di Siena” używa się następujących składników:

3.3.1. Składniki obowiązkowe

3.3.1.1. Wersja biała:

mąka pszenna typu „0”: 14–18 % ciasta;

bakalie: migdały słodkie w całości ze skórką – co najmniej 18 % ciasta;

owoce kandyzowane: kandyzowany cytron pokrojony w drobną kostkę i kandyzowana skórka pomarańczy – 35–45 % ciasta; kandyzowany cytron musi stanowić co najmniej 25 % użytych owoców kandyzowanych;

cukier: sacharoza, syrop glukozowy i cukier inwertowany, osobno lub zmieszane: 18–23 % ciasta;

miód: wielokwiatowy w proporcjach 2–5 % ciasta;

przyprawy: gałka muskatołowa i cynamon w ilości 0,3–1,5 %;

pozostałe składniki: cukier puder do posypania ciasta i wafle skrobiowe stosowane jako baza produktu.

3.3.1.2. Wersja czarna:

mąka pszenna typu „0”: 8–18 % ciasta;

bakalie: migdały słodkie w całości ze skórką – co najmniej 18 % ciasta;

owoce kandyzowane: kandyzowany melon pokrojony w drobną kostkę i kandyzowana skórka pomarańczy: 35–45 % ciasta; kandyzowany melon musi stanowić co najmniej 40 % użytych owoców kandyzowanych;

cukier: sacharoza, syrop glukozowy i cukier inwertowany, osobno lub zmieszane: 18–23 % ciasta;

przyprawy: gałka muskatołowa, cynamon i słodka papryka w ilości 0,6–5 %;

pozostałe składniki: mieszanka wymienionych przypraw do posypania ciasta i wafle skrobiowe stosowane jako baza produktu.

3.3.2. Składniki nieobowiązkowe

3.3.2.1. Wersja biała:

bakalie: granulowane orzechy laskowe – nie więcej niż 1,5 % ciasta;

owoce kandyzowane: kandyzowany melon pokrojony w drobną kostkę w ilości do 25 % wszystkich użytych owoców kandyzowanych;

przyprawy: mieszanka kwiatu muszkatołowego, pieprzu, papryki piment, kolendry i goździków;

aromaty: wanilia.

Stosowanie jakichkolwiek innych składników, dodatków, barwników lub substancji konserwujących jest niedozwolone.

3.3.2.2. Wersja czarna:

owoce kandyzowane: kandyzowany cytron pokrojony w drobną kostkę w ilości do 25 % wszystkich użytych owoców kandyzowanych;

przyprawy: mieszanka gałki muszkatołowej, kolendry, anyżu gwiazdkowego, goździków, imbiru, ostrej papryki i ziele angielskiego;

aromaty: wanilia;

karmel: w ilości mniejszej niż 2 % ciasta;

orzechy: w ilości mniejszej niż 5 % ciasta;

miód: w ilości mniejszej niż 5 % ciasta;

kakao: do posypania ciasta.

Stosowanie jakichkolwiek innych składników, dodatków, barwników lub substancji konserwujących jest niedozwolone.

W przypadku obu wersji można użyć wielu składników nieobowiązkowych naraz, w granicach określonych w specyfikacji produktu.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja musi odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4, ponieważ gwarantuje to odpowiednie właściwości organoleptyczne produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Produkcja i pakowanie muszą odbywać się w ramach jednego ciągłego łańcucha produkcyjnego, aby konsystencja produktu po schłodzeniu nie uległa zmianie. W tym kontekście kluczową kwestią jest utrzymanie wilgotności produktu na poziomie określonym w pkt 3.2. Skłonność produktu do wchłaniania wilgoci z otoczenia przy jednoczesnej jego tendencji do uwalniania wilgoci powstającej wewnątrz w wyniku zastosowania cukrów, mąki i owoców kandyzowanych mogłaby skutkować nadaniem „Panforte di Siena” szklistego wyglądu oraz miękkiej i kleistej konsystencji i tym samym pozbawić produkt jego właściwości organoleptycznych. „Panforte di Siena” wprowadza się do obrotu w hermetycznym opakowaniu papierowym lub tekturowym. Ciasto zazwyczaj umieszcza się w opakowaniu wstępnym i pieczętuje, co pozwala zapobiec nie tylko wchłanianiu wilgoci z otoczenia, lecz także narażeniu na działanie czynników zewnętrznych, a w szczególności na szkodliwe skutki występowania pasożytów mąki i orzechów takich jak mole spożywcze.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniu i wstążce do jego obwiązania należy umieścić sformułowania „Panforte di Siena” i „Indicazione geografica protetta” w całości lub w skrócie (ChOG) oraz następujące informacje dodatkowe:

nazwę, firmę i adres przedsiębiorstwa odpowiedzialnego za produkcję i pakowanie;

symbol graficzny produktu przedstawiony w niniejszym punkcie, który zawsze należy stosować w połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Fakultatywnie można stosować następujące oznaczenia zgodne z tradycją lokalną:

„bianco” lub „Margherita” w przypadku wersji białej;

„nero” w przypadku wersji czarnej.

Dodawanie jakichkolwiek opisów innych niż te, które wyraźnie przewidziano, jest zabronione.

Dozwolone jest jednak stosowanie oznaczeń odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru reklamowego i nie stwarzają ryzyka wprowadzenia konsumenta w błąd, a także innych odniesień zgodnych z prawdą i możliwych do udokumentowania, zatwierdzonych na mocy obowiązującego prawodawstwa i nie będących w sprzeczności z celami i z treścią niniejszego dokumentu.

Nazwę „Panforte di Siena” należy podać w języku włoskim.

Logo: przedstawia przedmiot zwany *balzana* (tarczę w kolorze białym u góry i czarnym u dołu) otoczony kartuszem w kolorze złotym w odcieniu Pantone 1205 (5 % M/30 % Y), którego końce wywijają się w górnej części logo.

Na kartuszu umieszczony jest napis „Panforte di Siena” wykonany czcionką Gill Extra Bond Condensed w kolorze czarnym, który biegnie wzdłuż krzywizny kartusza; u dołu w rogu słowo „Panforte” jest oddzielone od słów „di Siena” stylizowanym czarnym kwiatem o pięciu czarnych płatkach. Złoty ornament w odcieniu Pantone 117 (30 C/40 % M/70 % Y) zawiera u góry wzmiankę „IGP”, której czarna czcionka (Gill Extra Bold Condensed) jest otoczona obwódką w kolorze przybrudzonej bieli, która to obwódka sama jest otoczona czarną obwódką. Tuż pod skrótem umieszczona jest wzmianka „Indicazione geografica protetta” rozmieszczona w trzech liniach i wykonana czcionką Gill Extra Bold w kolorze czarnym. Logo można proporcjonalnie dostosowywać do różnych sposobów jego użycia. Jego wysokości nie można jednak zmniejszyć o więcej niż 1,4 cm.



4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar, na którym odbywają się produkcja i pakowanie „Panforte di Siena”, obejmuje terytorium administracyjne prowincji Siena.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

„Panforte di Siena” produkuje się w Sienie w klasztorach i sklepach kolonialnych od XII wieku, kiedy to dzięki powstaniu Drogi Lombardzkiej w mieście nastąpił rozkwit handlu. Choćby w tym kontekście ujawniają się charakterystyczne właściwości produkcji cukierniczej na przedmiotowym obszarze. Do tych szczególnych właściwości należy niezrównana kreatywność, o której świadczy wielka różnorodność wprowadzanych do obrotu specjałów, obfite stosowanie przypraw, możliwe dzięki szybkiemu rozwojowi gospodarczemu Sieny, a w szczególności wiedza fachowa producentów przypraw, których sława i renoma wykraczają daleko poza granice miasta. To właśnie dzięki tej wiedzy, utrwalanej na przestrzeni wieków i zazdrośnie strzeżonej przez sienieńskich producentów przypraw w XIX wieku rozwinął się lokalny przemysł cukierniczy, który nadal stanowi najważniejszy sektor gospodarki pod względem liczby pracowników oraz wysokości obrotu i wywozu.

Wniosek o rejestrację ChOG „Panforte di Siena” opiera się na ugruntowanej od wielu wieków renomie produktu i na szeregu czynników gospodarczych i kulturowych. Produkcja tych ciast, początkowo prowadzona jedynie w granicach miasta, w 1772 r. rozszerzyła się na sąsiednie terytorium prowincji Siena; produkcją zajmowali się i nadal zajmują wykwalifikowani pracownicy zwani *panfortaio* z uwagi na ich wysoko wyspecjalizowane umiejętności. Pracownicy ci wykorzystują swoje umiejętności na każdym z etapów produkcji, w tym podczas kontroli jednorodności składników oraz kształtu produktu. Kolejny uczestnik produkcji, którym może być ten sam

pracownik, pełni rolę *canditore*, tj. osoby czuwającej nad tym, aby proces kandyzowania przebiegał prawidłowo oraz aby ogólna równowaga cukrów w produkcie była zachowana.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Panforte di Siena” cechuje się wyrazistym smakiem i twardą konsystencją. Po przekrojeniu produkt jest błyszczący i różnokolorowy; wśród kolorów widać biel migdałów, jasną zieleni kandyzowanych cytronów lub inne barwy kandyzowanych owoców, takich jak pomarańcze i dojrzałe melony. Migdały dodane do produktu w całości dobrze rozprowadzone w cieście, co nadaje mu unikalną strukturę. O konsystencji produktu przy przeżuwanu decyduje mieszanka różnych składników, w ramach której włóknista struktura migdałów łączy się z miękkością kandyzowanych owoców i ciasta. Swoje niepowtarzalne walory smakowe „Panforte di Siena” zawdzięcza smakom poszczególnych składników, uwydatnionym i połączonym dzięki mieszance przypraw.

Niezaprzeczalna renoma „Panforte di Siena” ma związek z faktem, że jest to specjał, którego nie może zabraknąć na bożonarodzeniowym stole.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Produkt „Panforte di Siena” jest bez wątpienia najbardziej typowym daniem tradycyjnej kuchni regionu Sieny. Jest znany na całym świecie, a jego historia sięga średniowiecza. Należy wyjaśnić, że „Panforte” był w tych czasach bardzo ceniony nie tylko jako wartościowe danie, lecz także jako lek: ponieważ do jego przygotowania używano przypraw, stanowił on swego rodzaju placebo. Do dziś na murach przed ladą dawnej apteki na Piazza del Campo w Sienie można podziwiać cenne malowidła i wykonane złotym kolorem napisy odnoszące się do Panforti, Ricciarelli i innych typowych produktów wytwarzanych w Sienie.

Odpowiednia i obfita dawka przypraw stanowi odzwierciedlenie pochodzenia „Panforte di Siena” z przedmiotowego obszaru geograficznego, ponieważ w średniowieczu Siena posiadała monopol na rynku handlu przyprawami dzięki jej strategicznemu położeniu na Drodze Lombardzkiej, które czyniło z niej jedno z najbogatszych i najlepiej rozwiniętych miast ówczesnej Europy.

Wiedza fachowa w zakresie stosowania dużej ilości przypraw wysokiej jakości przez wieki była znakiem rozpoznawczym klasztorów i sklepów kolonialnych regionu Sieny i znamienne jest to, że wiele spośród najbardziej renomowanych zakładów produkcji „Panforte di Siena” wcześniej było lokalnymi sklepami kolonialnymi.

Region Sieny zawsze słynął z obfitej produkcji zboża i mąki (w szczególności w rejonie „Glin Sienieńskich”), bakalii (w szczególności migdałów i orzechów laskowych) i miodu. Pochodzenie niektórych owoców kandyzowanych i ich wykorzystanie wskazuje ponadto na wyraźne wpływy regionu Sieny. Szczególną cechą produktu „Panforte di Siena” jest na przykład nietypowe zastosowanie melona, które ma związek z występowaniem na tym obszarze lokalnej odmiany zwanej *zatti*; producenci „Panforte di Siena” uznali, że owoc ten bardzo dobrze nadaje się do kandyzowania z uwagi na jego cienką skórkę i wyjątkowo słodki miąższ o intensywnym kolorze. W związku z tym owoce te przez bardzo długi czas powszechnie uprawiano na tym obszarze, aby następnie używać ich do produkcji „Panforte di Siena”.

Nazwę „Panforte” zaczęto stosować na początku XIX wieku. W tym okresie produkcję cukierniczą zaczęto prowadzić nie tylko w zakładach producentów przypraw i skala produkcji znacznie się zwiększyła. Możliwa stała się sprzedaż znacznej ilości wyrobów cukierniczych poza regionem Sieny, w szczególności w sklepach Florencji. Pierwszy zakład prowadzący produkcję „Panforte di Siena” został założony przez Natale Pepi w 1810 r., po zamknięciu apteki przy szpitalu Santa Maria della Scala w czasach napoleońskich. W swoim najważniejszym dziele, wydanym jeszcze w XIX w., zatytułowanym *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* („Nauka o kuchni i sztuka dobrego jedzenia”, 1891 r.) Pellegrino Artusi zaliczył produkt „Panforte” do typowych wyrobów cukierniczych Sieny. Od tego czasu we wszystkich przewodnikach, w języku włoskim lub w innych wersjach językowych, produkt ten jest przedstawiany jako integralny element kuchni typowej dla regionu Sieny. W tym kontekście warto zacytować przewodnik *Touring Club Italiano* (z 1931 r.), wspominający o znakomitej renomie „Panforte di Siena”: cukiernicy z regionu Sieny są dumni z tego specjału o powszechnej renomie, jakim jest słynne ciasto „Panforte di Siena”. Datę powstania białej wersji ciasta można dokładnie określić: było to w 1879 r., kiedy to na cześć królowej Małgorzaty przybyłej w sierpniu na obchody Palio di Siena po raz pierwszy przyrządzono ciasto z mniejszą ilością przypraw, posypane cukrem pudrem; produkt ten przemianowano następnie na „Panforte Margherita”. Natychmiastowe powodzenie, jakie zyskał produkt, przypieczętowało jego

niezaprzeczalną renomę również pod nazwą „Panforte bianco”. Produkcję „Panforte di Siena” rozpoczynano we wrześniu, ponieważ wówczas łatwiej było zdobyć niektóre składniki (np. baka-
lie), i prowadzono do końca roku. Tak przygotowane ciasto spożywano podczas Świąt Bożego
Narodzenia. Obecnie ciasta nie przyrządza się wyłącznie z okazji Świąt Bożego Narodzenia. „Pan-
forte di Siena” produkuje szereg średnich zakładów oraz wiele piekarni i cukierni na całym
wspomnianym obszarze, które razem wytwarzają prawie połowę łącznej produkcji tych typowych
dla Sieny ciast.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania
ChOG „Panforte di Siena” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 244 z dnia 19 października 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
