

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 263/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CANTUCCINI TOSCANI” / „CANTUCCI TOSCANI”

Nr UE: IT-PGI-0005-01290 – 11.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” odnosi się do wyrobu cukierniczego, wytwarzanego z ciasta zawierającego mąkę, całe, słodkie migdały (nieobierane), cukier, jajka, masło i miód, wypiekanego w piecu. W chwili wprowadzania do obrotu produkt ma tradycyjny półowalny kształt, otrzymany w wyniku ukośnego krojenia rulonów ciasta po upieczeniu, i masę nieprzekraczającą 15 g na ciastko.

Rozmiary ciastka nie przekraczają 10 cm długości, 3 cm grubości i 2,8 cm szerokości, na skutek krojenia ciasta po upieczeniu.

Wnętrze ciastka po upieczeniu ma kolor beżowy, jest lekko porowate ze względu na proces wyrastania, w którym w sposób nieregularny umieszczone są nieobrane migdały, natomiast zewnątrz ciastko ma kolor złocisty na skutek procesu pieczenia.

Ciastka „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” są lekko chrupiące, tekstura ich jest początkowo ziarnista, jednak później ciastka rozplývają się w ustach ze względu na wykorzystane do ich wyrobu masło. Wilgotność waha się od 3 do 7 %.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Przy wyrobie ciastek „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” używa się obowiązkowo następujących składników, podanych w proporcjach właściwych dla 1 kg ciasta:

— mąka pszenna,

— migdały słodkie nieprzetworzone, całe (nieobrane), o wilgotności nie wyższej niż 8,5 %, w ilości nie mniejszej niż 17 % a w każdym razie w takiej, żeby po upieczeniu ciasta zawartość migdałów w 1 kg produktu końcowego wynosiła 20 %,

— pasteryzowane jaja kurze i żółtko, z czego żółtko wynosi co najmniej 3 %,

— co najmniej 1,5 % masła,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- cukier drobny, krystaliczny lub granulowany, od 20 do 40 %,
- miód wielokwiatowy jako dodatek do cukru od 0,3 do 1,5 % oraz substancje spulchniające w wystarczającej ilości.

Składniki nieobowiązkowe:

Można dodać w ilości wystarczającej syrop glukozowy lub cukier inwertowany (jedynie na etapie pieczenia ciastek na złoty kolor), sól, mleko pełnotłuste, środki aromatyzujące sztuczne lub naturalne.

Nie wolno dodawać innych składników, dodatków, barwników lub konserwantów. Nie wolno stosować jaj i żółtek w proszku. Nie wolno stosować migdałów krojonych, siekanych lub mielonych.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji ciastek „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani”, od ugniatania składników po wypiek ciasta, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” sprzedaje się w opakowaniach.

„Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” to suche ciastka w typie herbatników i mają tendencję do chłonięcia wilgoci ze środowiska. Pakowanie musi zatem odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym, tak aby zapobiec chłonięciu wilgoci i zagwarantować zachowanie właściwości organoleptycznych produktu, z których produkt słynie i z powodu których jest spożywany lub zanurzany w celu „zmiękczenia” w winie deserowym *vin santo*.

Producent może sprzedawać produkt luzem konsumentowi bezpośrednio, pod warunkiem że produkt zostaje umieszczony w pudełku lub pojemniku, na którym znajduje się dobrze widoczna etykieta zawierająca te same informacje, które umieszczane są na opakowaniach.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie musi znajdować się napis „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani”, wraz z napisem „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub jego skrótem ChOG, oraz muszą zostać na niej umieszczone następujące informacje:

- unijny symbol Chronionego Oznaczenia Geograficznego,
- nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego,
- logo produktu i rysunek, który musi być nierozłącznie związany z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym.

Na etykiecie, obok nazw przedsiębiorstw i znaków towarowych, można umieścić napis „zawiera migdały” i inne dodatkowe informacje pomocne dla konsumenta lub informacje o właściwościach odżywczych, jeśli nie mają charakteru reklamy i nie wprowadzają nabywcy w błąd. Na opakowaniu można umieścić informacje na temat zawartości procentowej migdałów w produkcie.

Logo produktu:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” obejmuje cały obszar administracyjny regionu Toskania.

5. Związek z obszarem geograficznym

W całej Toskanii wyroby cukiernicze są bardzo rozpowszechnione, a cukiernictwo rozwijało się tutaj z uwagi na ważną rolę, jaką ten region odgrywał na przestrzeni wieków: jego centralne położenie ułatwiało wymianę towarów, przypraw, pomysłów i przepisów.

Składniki wykorzystywane do wyrobu „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani”, w szczególności słodkie migdały i masło zastosowane jako jedyny tłuszcz, nadają produktowi wyjątkowe właściwości, jeśli chodzi o jakość, aromat i porowatość, dzięki czemu ciasteczka „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” zyskały renomę typowego herbatnika, wyrafinowanego w swej prostocie. Proste techniki produkcji stanowią podstawę tradycyjnego tokańskiego cukiernictwa i z tego względu są szeroko stosowane.

W drugiej połowie XIX wieku historyk o nazwisku Ferri poświadcza wykorzystanie migdałów w przepisie, gdy twierdzi, że „nie jest błędem używanie terminu *cantucci* w odniesieniu do ciastek migdałowych”, a pisarz Giuseppe Pitré opisuje *cantucci* jako rodzaj typowych tokańskich herbatników w swoich popularnych opowiadaniach tokańskich, zebranych w trakcie jednej ze swoich podróży po tym regionie.

W pierwszych latach XX wieku, dzięki coraz bardziej powszechnej produkcji „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” przez piekarnie na terenie całego regionu, stają się one specjałem znanym poza jego granicami i są wymieniane jako typowy tokański herbatnik. Dowodem na tę popularność jest włączenie przepisu na te ciastka do wydanej w 1907 r. przez Hoepli książki zatytułowanej „Il pasticciere e confettiere moderno” autorstwa G. Ciochii.

„Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” stały się znane zagranicą – również dzięki zastosowaniu masła i substancji spulchniających, które sprawiają, że jest to produkt o długim okresie przechowywania, szczególnie nadający się do eksportu – tak bardzo, że uznaje się je za najbardziej znane na świecie kruche włoskie ciastka, pomimo tego, że nadal zachowują swój regionalny charakter. Eksport tych ciastek do sklepów spożywczych wyspecjalizowanych w sprzedaży żywności włoskiej na świecie ma znaczące rozmiary, o czym świadczą zdjęcia opakowań „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” przeznaczonych na rynki zagraniczne oraz udział producentów w targach międzynarodowych tego sektora (1986, IBA Fair Hamburg).

Połączenie tych ciastek z winem *vin santo*, również kojarzonym z regionem Toskanii, przyczyniło się do umocnienia międzynarodowej renomy „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” jako ciastek deserowych, które zanurza się w winach likierowych. Świadczy o tym fakt, że w wielu typowych restauracjach tokańskich podaje się klientom „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” jako deser wraz z winem *vin santo*. Znaczący jest artykuł opublikowany w internecie przez dziennik „Il Giornale” w dniu 15.11.2010, zgodnie z którym prezydent Stanów Zjednoczonych domagał się, aby „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” wraz z *vin santo* były podawane podczas wydawanej przez niego noworocznej kolacji.

„Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” są często wymieniane w poświęconych kuchni blogach, przepisach zamieszczanych w internecie, w przewodnikach turystycznych (Przewodnik enogastronomiczny „Italia dei Dolci”, Touring Club Italiano 2004), w licznych słownikach języka włoskiego (poczynając od „Wielkiego słownika języka włoskiego” autorstwa Salvatore Battaglia z 1962 r. po „Słownik języka włoskiego” autorstwa Tullio de Mauro z 2000 r.) i obcych (np. wielojęzyczny słownik internetowy wydawnictwa Larousse), w których „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” opisuje się jako typowe ciastka tokańskie, co świadczy o tym, że produkt ten jest uznawany na całym świecie za typowy produkt tokański, a jego nazwa jest powszechnie znana w kraju i zagranicą.

Ciastka „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” są konsumowane na całym obszarze Włoch, o czym świadczy nie tylko fakt, że są one produkowane przez liczne piekarnie i cukiernie, szczególnie z okazji świąt, ale również fakt, że można je znaleźć na półkach wielkich sieci handlowych i sklepów spożywczych w wielu prowincjach włoskich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Cantuccini Toscani” / „Cantucci Toscani” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 154 z dnia 5.7.2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.