

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 238/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„PAMPAPATO DI FERRARA”/„PAMPEPATO DI FERRARA”

Nr UE: IT-PGI-0005-01323 – 26.03.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwy

„Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara”

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

„Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” to produkt pieczony, wytwarzany z mieszanki mąki, owoców kandyzowanych, owoców suszonych, cukru, kakao, przypraw, i pokryty czekoladą ekstra gorzką.

W momencie dopuszczenia do obrotu „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

Kształt: okrągły, w formie kopyły, z płaską podstawą i o wypukłym wierzchu.

Wymiary:

— średnica: od 3 do 35 cm,

— wysokość: od 1,5 do 8 cm.

Masa: od 10 g do 3 kg.

Wilgotność: od 5 do 35 %.

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd zewnętrzny: barwa ciemnobrązowa, błyszcząca ze względu na polewę z gorzkiej czekolady.

Wygląd wewnętrzny: barwa ciemnobrązowa z równo rozłożonymi owocami suszonymi i kandyzowanymi.

Konsystencja ciasta: zwarta z pęcherzykami powietrza; musi istnieć wyraźny kontrast pomiędzy kruchością polewy i owoców suszonych a miękkością ciasta.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Zapach: na początku zapach czekolady, następnie przypraw (zwłaszcza gałki muskatołowej i cynamonu), owoców suszonych i prażonych migdałów.

Smak: na początku smak gorzkiej czekolady z odrobiną przypraw, następnie smak owoców kandyzowanych i prażonych migdałów; na koniec wyraźny smak gorzkiej czekolady i przypraw, zwłaszcza gałki muskatołowej i cynamonu.

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

Tradycyjna receptura „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” przewiduje stosowanie następujących składników:

Składniki ciasta (miary dotyczą 100 kg ciasta przed pieczeniem):

- mąka z pszenicy zwyczajnej typu „0”: 35 kg +/- 5 kg,
- owoce kandyzowane: kandyzowana skórka pomarańczy, cytryny i cytronu, stosowane łącznie lub oddzielnie w różnych proporcjach, 25 kg +/- 5 kg,
- owoce suszone: migdały słodkie, prażone, nieobrane, 15 kg +/- 8 kg,
- cukier drobny: 15 kg +/- 5 kg,
- niesłodzone kakao w proszku (22–24 % masła kakaowego): 10 kg +/- 5 kg,
- przyprawy, wśród których musi być gałka muskatołowa i cynamon: 150 g +/- 50 g,
- środki spulchniające: według potrzeby,
- woda: według potrzeby.

Opcjonalne składniki ciasta:

- miód wielokwiatowy: maksymalnie 5 kg całkowitej masy ciasta, częściowo stosowany zamiast cukru,
- orzechy laskowe: prażone orzechy laskowe, od 5 do 8 kg całkowitej masy ciasta (oprócz migdałów słodkich).

Składniki polewy (na 100 kg ciasta przed pieczeniem):

czekolada ekstra gorzka (minimum 54 % kakao): 12 kg +/- 2 kg. Produkt nie zawiera konserwantów ani sztucznych barwników.

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

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, są następujące: wstępne przygotowywanie cukru, wyrabianie składników w celu uzyskania jednolitego ciasta, porcjowanie, formowanie ciasta, pieczenie, proces dojrzewania, a na koniec pokrywanie produktu polewą z roztopionej ekstra gorzkiej czekolady.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Po zastygnięciu polewy czekoladowej produkt jest pakowany w miejscu produkcji, tak aby wszelkie późniejsze czynności, którym poddawany jest „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara”, nie ograniczały połysku warstwy zewnętrznej produktu ani nie powodowały topnienia polewy czekoladowej lub wydobywania się masła kakaowego na powierzchnię.

Opakowanie powinno składać się z co najmniej jednej zapieczętowanej warstwy ochronnej z celofanu, folii aluminiowej lub innego materiału przeznaczonego na środki spożywcze i można do niego dodać kolejną warstwę zewnętrzną. W tym przypadku pakowanie produktu w drugą, dodatkową warstwę może odbywać się poza miejscem produkcji, pod warunkiem że produkt jest transportowany zapakowany w pierwszą zapieczętowaną warstwę ochronną, z której nie może być wyjmowany.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

Na opakowaniach muszą być umieszczone następujące sformułowania: „Pampapato di Ferrara” lub „Pampepato di Ferrara” oraz „Indicazione Geografica Protetta” („chronione oznaczenie geograficzne”) w całości lub jako skrót „IGP” („ChOG”), jak również następujące dodatkowe informacje:

- symbol UE,
- imię i nazwisko lub nazwa producenta lub podmiotu pakującego wraz z adresem,
- logo produktu, które należy stosować nierozdzielnie z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Zakazane jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie są w wyraźny sposób przewidziane.

Dopuszczalne jest jednak umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachęcającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd; dopuszcza się także stosowanie innych wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania referencji, które są dozwolone na mocy prawa unijnego, krajowego lub regionalnego i które nie są sprzeczne z celami i treścią niniejszej specyfikacji.

Logo produktu wygląda następująco:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” obejmuje całe terytorium prowincji Ferrara.

5. Związek z obszarem geograficznym

Według najbardziej wiarygodnych źródeł lokalnych wydaje się, że produkt „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” pochodzi już z XVI w. i był związany z klasztorem klarysek Corpus Domini w Ferrarze. Około XVI w. klaryski rozpoczęły przygotowywanie przyprawianego chleba w charakterze bożonarodzeniowego prezentu dla wyższych dostojników kościelnych.

Ponadto na dworze książęcym Estów, także w Ferrarze, „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” był dobrze znany i doceniany, ponieważ zwyczajem było, aby na zakończenie luksusowych bankietów podawać słodczyce przypominające pieczywo na bazie przypraw.

„Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” uznawano za ciasto bogate i godne papieża, w związku z czym przedstawiciele duchowieństwa i szlachty miasta Ferrara przesyłali je jako podarunek dla wyższych dostojników kościelnych. Dlatego nie przypadkiem chcieli, aby ciasto miało kształt kapelusza kardynalskiego. Etymologia nazwy tego ciasta i współistnienie dwóch nazw „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” wydają się mieć swoje źródło w tym zwyczaju i stosowaniu przypraw w recepturze.

Produkt „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” zawsze cieszył się wysoką renomą ze względu na swój kształt i stosowanie kakao – zarówno w cieście, jak i polewie – oraz przypraw.

W późniejszych czasach uznanie dla „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” wzrosło jeszcze bardziej. Stało się tak dzięki cukiernikowi, który udoskonalił swoje tradycyjne receptury, pokrywając chleb czekoladą – składnikiem nieznanym jeszcze w roku 1500 – i który w 1902 r. otworzył cukiernię w samym historycznym centrum miasta. Odnosił on tak ogromny sukces, tak że pozostali piekarze, gospodynie domowe i cukiernicy zaczęli przygotowywać „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” w ten sam sposób. Ostatecznie „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” stało się ciastem stanowiącym symbol Ferrary.

Stosowane przyprawy i polewa z ekstra gorzkiej czekolady nadają temu ciastu charakterystycznego smaku i aromatu. Ciasto wyróżnia się wśród innych przyprawianych rodzajów chleba dzięki swojemu bogactwu składników oraz wspaniałości aromatów.

Obecnie ciasto „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” jest wprowadzane do obrotu pod tą nazwą zarówno we Włoszech, jak i zagranicą, i jest powszechnie znane w literaturze gastronomicznej. Przykładem jest przewodnik gastronomiczny wydany w 2004 r. przez Touring Club Italiano pt. „L'Italia del cioccolato” oraz przewodnik z 2005 r. „Prodotti tipici d'Italia”.

„Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” można zatem uznać za typowe ciasto z Ferrary, które było podawane podczas wielu ważnych wydarzeń. Można tu przywołać uroczystość zorganizowaną z okazji Święta Republiki przez ambasadę włoską w Niderlandach w 2002 r. Ambasador wybrał prowincję Ferrara jako symbol włoskiej tożsamości, a ciasto „Pampapato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” podawane wśród innych tradycyjnych słodczy spotkało się z ogromnym uznaniem gości, którzy licznie przybyli do włoskiej placówki dyplomatycznej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Pampepato di Ferrara”/„Pampepato di Ferrara” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 16 z dnia 21 stycznia 2015 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub wchodząc bezpośrednio na stronę główną Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej) (www.politicheagricole.it), po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
