

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

(2009/C 186/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„RICCIARELLI DI SIENA”

NR WE: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007

CHOG (X) CHNP ()

1. Nazwa:

„Ricciarelli di Siena”.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Nazwa „Ricciarelli di Siena” oznacza produkt cukierniczy otrzymany w wyniku przetworzenia mieszanki składającej się z migdałów, cukru i białka jaja, która następnie jest pieczona w piecu. W momencie wprowadzenia do obrotu produkt ma następujące cechy: kształt: zbliżony do rombu o owalnych bokach; waga: od 10 do 30 g na sztukę; wymiary: dłuższa przekątna od 50 do 105 mm; krótsza przekątna od 30 do 65 mm; grubość: od 13 do 20 mm; wygląd zewnętrzny: powierzchnia o barwie białej ze względu na posypkę z cukru pudru z możliwymi nieregularnymi pęknięciami ciasta; brzeg lekko złotawy; wygląd wewnętrzny: ciasto ma barwę beżową, lekko złotawą; konsystencja: miękka, niekrusząca się; wilgotność względna: nie mniej niż 8 % i nie więcej niż 11,5 %.

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

Składniki obowiązkowe: składniki używane do wytworzenia „Ricciarelli di Siena” w przeliczeniu na 1 kg mieszanki są następujące: migdały słodkie: od 35 % do 50 %; cukier rafinowany: od 35 % do 47 %; białko jaja kurzego: od 6 % do 12 %; cukier puder: od 5 % do 8 %; środki spulchniające (sole amonowe lub sole sodowe): w ilości zależnej od potrzeb. Dopuszcza się stosowanie sproszkowanego lub pasteryzowanego białka jaja. Składniki nieobowiązkowe: migdały gorzkie: nie więcej niż 6 % łącznej masy mieszanki jako częściowe zastąpienie migdałów słodkich; syrop glukozowy lub cukier inwertowany: nie więcej niż 10 % łącznej masy mieszanki jako częściowe zastąpienie cukru rafinowanego; miód wielokwiatowy: jako dodatek do innych środków słodzących w ilości nie większej niż 7 % łącznej masy mieszanki; aromaty: wanilia w laskach lub wanilina, olejki cytrusowe, aromat migdałowy – pojedynczo lub łącznie w ilości zależnej od potrzeb; kandyzowana skórka pomarańczowa: w ilości nie większej niż 5 % łącznej masy mieszanki; opłatki skrobiowe: stosowane jako baza produktu, kwas sorbinowy: zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nie jest dozwolone stosowanie innych składników, dodatków, barwników ani konserwantów.

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

—

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

Produkcja i pakowanie muszą odbywać się w jednym ciągłym łańcuchu produkcyjnym, a więc muszą być wykonywane na obszarze określonym w pkt 4, ponieważ tylko w ten sposób zapewnia się aromat produktu. Utrzymanie poziomu wilgotności względnej określonego w pkt 3.2 zapewnione jest dzięki pakowaniu chroniącemu przed schłodzeniem, co zapobiega powstawaniu dwóch sprzecznych ze sobą zjawisk, których szkodliwe skutki wpłynęłyby zarówno na wygląd produktu (naruszenie skórki), jak i na jego miękkość i aromat: wchłanianie z otoczenia powietrza zbyt suchego, co powoduje wysychanie ciasta, lub powietrza zbyt wilgotnego, co powoduje, że ciasto staje się zbyt ciągliwe.

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

„Ricciarelli di Siena” są wprowadzane do obrotu w opakowaniach zawierających jedną lub więcej sztuk. Cechy produktu takie jak świeżość, miękkość i aromat, a także nienaruszony stan zapewnione są dzięki pakowaniu na określonym obszarze i stosowaniu odpowiedniego rodzaju opakowania. Pakowanie po jednej sztuce polega na umieszczeniu ciastek w odpowiednich hermetycznie zamykanych opakowaniach papierowych. Sposób pakowania po kilka sztuk przewiduje natomiast ułożenie na przezroczystych, hermetycznie zamykanych tackach lub w pojemnikach lub na tackach posiadających przegródki o kształcie i wielkości proporcjonalnej do wielkości poszczególnych sztuk, które następnie owijane są przezroczystą folią zgrzewaną na gorąco i umieszczane w pudełkach kartonowych lub metalowych.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietce należy umieścić napisy: „Ricciarelli di Siena” i „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) w pełnym brzmieniu lub skrót (IGP), a także następujące dodatkowe informacje: nazwa, rodzaj i adres przedsiębiorstwa produkującego i pakującego; rysunek stanowiący logo używany jest tylko w połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Nazwy „Ricciarelli di Siena” nie tłumaczy się. W zależności od zastosowań wymiary logo można zmienić, zachowując proporcje.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji i pakowania „Ricciarelli di Siena” obejmuje cały obszar administracyjny prowincji Siena.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar charakteryzuje się znacznym rozpowszechnieniem rzemiosła cukierniczego, które stanowi ważną spuściznę odziedziczoną po lokalnych sklepach zwanych *spezierie* (sklepy-pracownie zielarskie), które pojawiły się w średniowieczu i oferowały typowe produkty lokalne. O znaczeniu tej branży świadczy nie tylko liczba zakładów i osób zaangażowanych w produkcję cukierniczą, ale również znaczny udział eksportu w całej produkcji sektora. Sukces ten w dużej mierze wynika z tradycyjnego charakteru produkcji, czego świadectwem jest wysoka specjalizacja rzemieślników.

5.2. *Specyfika produktu:*

Szczególną cechą tego produktu jest niekruszące się ciasto o miękkiej i spójnej konsystencji oraz białą, lekko złotawą barwą. Swoją specyfikę „Ricciarelli di Siena” zawdzięczają tradycyjnym technikom wytwarzania typowym dla tego produktu, które można streścić następująco:

- rośnięcie ciasta i pieczenie w piecu;
- granulometria mieszanki;
- szczególna miękkość, wynikająca z wyrabiania mieszanki i stosowania białka jaja.

„Ricciarelli di Siena” odróżniają się od innych podobnych produktów tym, że nie zawierają mąki ani skrobi ziemniaczanej, które obniżałyby jakość produktu. Mieszanka zawdzięcza swój biały kolor wyłącznie zawartemu cukrowi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Niewątpliwa renoma „Ricciarelli di Siena” wynika z uznania ich za słodczyce typowe i niemożliwe do zastąpienia innymi podczas świąt Bożego Narodzenia. Z kluczowych publikacji na temat gastronomii i tradycji kulinarnych wynika, że mieszkańcy Sieny nie wyobrażają sobie świąt Bożego Narodzenia bez „Ricciarelli di Siena”. Z upływem czasu słodczyce te zaczęto spożywać również w innych miesiącach roku, szczególnie na skutek napływu na te obszary licznych osób odwiedzających i turystów ze wszystkich stron świata, co miało wpływ na zwiększenie eksportu, osłabiając jednocześnie związek produktu z okolicznościami religijnymi i innymi specjalnymi okazjami. Produkcja „Ricciarelli di Siena” odbywała się w klasztorach lub pracowniach zielarzy, które były jedynymi miejscami, gdzie można było gromadzić zioła i przyprawy niezbędne do nadania aromatu i zakonserwowania pożywienia. Świadectwem tej tradycji są spotykane po dziś dzień dawne *spezierie* w historycznym centrum Sieny, w których zachowały się sufity udekorowane freskami, na których widnieją złożone napisy wychwalające *Ricciarelli*, *Panforti* i inne typowe lokalne słodczyce wytwarzane w tych pracowniach. Sienieński nowelista i komediopisarz Parige przedstawia w jednym ze swoich opowiadań sienieńską osobistość, jaką był Ricciardetto della Gherardesca (od którego wywodzi się nazwa Ricciarello), który po powrocie z krucjat wprowadził zwyczaj spożywania arabskich słodczych, przypominających swoim zawijanym kształtem ciżemki sułtanów. Po raz pierwszy termin *Ricciarellino* pojawia się na liście słodczych tokańskich opublikowanej w „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero” (Dytyramb S.B. na cześć Kawy i Cukru) wydanym w Livorno w 1814 r. Jest w nim mowa o „Ricciarelli wilczycy”, gdzie na sienieńskie pochodzenie wskazuje symbol miasta, tj. wilczyca.

W 1891 r. została wydana pierwsza edycja standardowego dzieła „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (*Nauka w kuchni i sztuka dobrego jedzenia*) autorstwa Pellegrino Artusiego, które stanowiło pierwszy przykład zbioru przepisów tradycyjnej kuchni narodowej. Przepis nr 629, poświęcony wytwarzaniu przedmiotowego produktu, zawiera w tytule nazwę „Ricciarelli di Siena”. Składniki wymienione w przepisie są takie same jak te, które stosuje się do dzisiaj: „drobny cukier biały, migdały słodkie i gorzkie, biało jaja, aromat ze skórki pomarańczowej”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Ricciarelli di Siena” za chronione oznaczenie geograficzne w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 149 z dnia 29 czerwca 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć

- na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku: 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

- wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.