

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2020/C 217/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PAMPEPATO DI TERNI”/„PANPEPATO DI TERNI”

Nr UE: PGI-IT-02467 – 30.12.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Pampepato di Terni”/„Panpepato di Terni”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pampepato di Terni”/„Panpepato di Terni” jest produktem piekarniczym otrzymanym w wyniku przetwarzania owoców suszonych, czekolady, rodzynek, owoców kandyzowanych, gorzkiego kakao, miodu, kawy, przypraw, mąki.

W momencie wprowadzania do obrotu „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Właściwości fizyczne:

Kształt: okrągły, o płaskiej podstawie i wypukłej powierzchni.

Wymiary:

średnica: od 1 do 20 cm;

wysokość: od 1 do 10 cm;

Waga: od 25 g do 1 kg;

Wilgotność: od 7,5 % do 25 %

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd zewnętrzny: barwa ciemnobrązowa, prawie czarna, kształt kopuły z widocznymi kawałkami suszonych owoców na powierzchni;

Wygląd wewnętrzny: barwa ciemnobrązowa, obecność równomiernie rozmieszczonych owoców suszonych i owoców kandyzowanych;

Konsystencja ciasta: zwarta, miękka dzięki składnikom miękkim (czekolada, rodzyнки, owoce kandyzowane, miód, kawa) i chrupiąca dzięki prażonym owocom suszonym.

Aromat: początkowo wyczuwalne są nuty czekolady i owoców suszonych, a następnie przypraw, szczególnie cynamonu, pieprzu i gałki muszkatołowej;

Smak: początkowo smak czekolady z delikatną nutą przypraw, która powoli ustępuje smakowi owoców suszonych i kandyzowanych, by ostatecznie przemienić się w zdecydowany smak czekolady i przypraw, w szczególności cynamonu, gałki muszkatołowej i pieprzu.

Produkt nie zawiera barwników ani środków konserwujących.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Do produkcji 10 kg ciasta do wypieku „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” wykorzystuje się następujące składniki:

- prażone owoce suszone: mieszanka migdałów, orzechów włoskich i orzechów laskowych w różnych ilościach, od 3,5 kg do 6 kg,
- owoce kandyzowane i owoce suszone: mieszanka rodzynek, pomarańczy, cytryny (*Citrus medica* L.) w różnych ilościach, od 1,5 kg do 3 kg,
- miód wielokwiatowy: od 0,5 kg do 1,5 kg,
- gorzkie kakao w proszku (20–22 % masła kakaowego): od 0,2 kg do 0,5 kg,
- czekolada (minimalna zawartość kakao 50 %): od 0,5 kg do 1,5 kg,
- przyprawy: mieszanka pieprzu, cynamonu, gałki muszkatołowej w różnych proporcjach, od 0,05 kg do 0,15 kg,
- mąka typu 0, ewentualnie zamiennie z mąką kukurydzianą, ryżową lub migdałową: od 0,2 kg do 0,7 kg.

Poza składnikami wymienionymi powyżej, do produkcji ciasta dozwolone jest dodawanie następujących składników nieobowiązkowych:

- gotowany moszcz: do 0,8 kg,
- likier: do maksymalnie 0,075 kg,
- cukier; do maksymalnie 0,05 kg,
- skórka pomarańczowa: do maksymalnie 0,05 kg,
- orzeszki piniowe do 0,2 kg,
- kawa płynna do 0,2 kg,
- opłatek: jako baza.

Jeżeli ciasto jest wytwarzane w maszynie, można użyć wody w ilości wynoszącej najwyżej 5 % objętości masy.

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

Etapy ugniatania, porcjowania, formowania, wypiekania i dojrzewania „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” odbywają się na obszarze geograficznym produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pierwsze pakowanie, po zakończonym etapie dojrzewania produktu, musi odbywać się w miejscu produkcji w celu uniknięcia odczucia pogorszenia jakości produktu przez konsumenta. Narażenie nieopakowanego wstępnie produktu na kontakt z powietrzem zmieniłoby trwałość aromatyczną wyrobu cukierniczego zmniejszając intensywność jego kompleksowej gamy aromatów jaką nadają mu przyprawy korzenne, a także wpływając na mętnienie powierzchni na skutek wytrącania się masła kakaowego oraz na utratę chrupkości suszonych owoców.

Opakowanie składa się z co najmniej jednej szczelnej powłoki ochronnej wykonanej z: folii spożywczej, pergaminu, aluminium lub innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem.

Druga powłoka ochronna może być dodana poza terenem zakładu produkcyjnego.

„Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” wprowadza się do obrotu w opakowaniach pojedynczych, w całości lub w kawałkach o grubości od 0,5 do 1,5 cm.

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

Na opakowaniu musi znajdować się napis „Pampepato di Terni” lub „Panpepato di Terni” oraz oznaczenie „Indicazione Geografica Protetta” [Chronione Oznaczenie Geograficzne] lub znak IGP [ChOG], a także następujące dodatkowe informacje:

- europejski symbol IGP [ChOG],
- nazwa i adres producenta, przedsiębiorstwa produkującego i/lub pakującego,
- logo produktu, które należy stosować nierozdzielnie z chronionym oznaczeniem geograficznym IGP.

Logo produktu składa się z:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pampepato di Terni” obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Terni oraz następujących gmin w prowincji Perugia: Massa Martana, Marsciano, Todi, Fratta Todina, Montecastello di Vibio e Deruta.

5. Związek z obszarem geograficznym

Renoma „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” jest tradycyjnie powiązana ze środowiskiem i terytorium, które reprezentuje.

„Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” jest wytwarzany od stuleci ze składników, które można było zaoszczędzić w ciągu roku. Jest typowym wypiekiem bożonarodzeniowym.

Z biegiem czasu przygotowanie „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” zostało rozpowszechnione do tego stopnia, że reprezentuje bożonarodzeniową gastronomię prowincji Terni.

Pierwsze nawiązanie do profesjonalnej produkcji „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” na dużą skalę pochodzi z 1913 r., kiedy to historyczna terneńska cukiernia rozpowszechniła wyrób jako „Wypiek z Terni”.

Zarówno dzisiaj jak i przez cały XX wiek pojawiały się liczne książki kucharskie, przewodniki kulinarne i turystyczne, które określały „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” mianem typowego dla Terni wypieku bożonarodzeniowego.

Touring Club Italiano w pierwszym wydaniu Włoskiego Przewodnika Kulinarnego („Guida Gastronomica d'Italia”) z 1931 roku określa „bożonarodzeniowy *panpepato* z Terni jako wart zapamiętania” (Touring club italiano 1931). Również Włoski Przewodnik Kulinarzy z 1975 roku (Felice Cunsolo: Guida gastronomica d'Italia, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975) w rozdziale poświęconym Umbrii nazywa „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” typowym dla Terni wypiekiem bożonarodzeniowym.

Wzmianka o „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” pojawia się również w Przewodniku Turystycznym po Terni i Ziemi Terneńskiej („Guida di Terni e del ternano”), w którym jest on opisany jako „ozdoba bożonarodzeniowego stołu” (Loretta Santini: Guida di Terni e del ternano, s. 23, ed. Qguide, 2003).

Przewodnik po Terni „Smaki i zapachy” („Sapori e Profumi”) w rozdziale „Tradycje stołu bożonarodzeniowego” („Tradizione a tavola per Natale:”) wśród innych słodczy wymienia *panpepato* (Umbria Gusto: Sapori e profumi, Provincia di Terni, 2008).

Włoska Akademia Kulinarza (L'Accademia Italiana della Cucina) poświęciła „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” różne teksty zebrane w pokaźnych tomach i czasopismach branżowych; do najważniejszych z nich należą: w „Owocach słońca” („I frutti del sole”) określa się *panpepato* jako główną terneńską tradycję bożonarodzeniową (I Frutti Del Sole, ed. Accademia italiana della cucina, 2007) a w artykule „Terneński panpepato” („Panpepato ternano”) „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” jest zdefiniowany w podtytule jako „słodki książę bożonarodzeniowej tradycji miasta Umbria” (Civiltà della Tavola, nr 299, ed. Accademia italiana della cucina, grudzień 2017).

Dodatkowe informacje na temat związku renomy „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” z Ziemią Terneńską zawarte są w artykule: „Terni – palce lizać” („Terni da leccarsi i baffi”), opublikowanym w sobotę 9 kwietnia 2016 r. w dzienniku „Corriere dell'Umbria”, w którym to „Pampepato di Terni/Panpepato di Terni” jest przedstawiony jako najlepsze zobrazowanie tak wyjątkowego dla tradycji Umbrii połączenia sprzeczności. Idealna równowaga między słodyczą a goryczką jest tym co wyróżnia ten wypiek i sprawia, że od samego początku wpisał się on do chłopskiej tradycji Umbrii.

Warty wspomnienia jest również fragment artykułu opublikowanego w wydaniu lokalnym dziennika „Il Messaggero” z Terni z 31.12.2009 r. „tradycja mówi, że od 1851 na terneńskich stołach nigdy nie zabrakło *panpepato*.”

Interesujący jest również inny artykuł opublikowany w tej samej gazecie zatytułowany „*Pampepato* roku” („*Pampepato dell'anno*”), w którym wypiek z Terni jest wręcz wysławiany jako „niepowtarzalny, możliwy do znalezienia tylko w Terni i stanowiący symbol tradycji, czego dowodzą użyte składniki.” (Il Messaggero z 15.12.2008 r.)

W czasopiśmie „Nowoczesna Kuchnia” („Cucina Moderna”) „*Pampepato* di Terni/*Panpepato* di Terni” jest wskazany jako „klasyczny wypiek bożonarodzeniowy” (Cucina Moderna, s. 98, ed. Gruppo Mondadori, styczeń 2018).

W drugim wydaniu publikacji „Prawdziwa Umbria” („La vera Umbria”) opublikowany przepis na „*Pampepato* di Terni/*Panpepato* di Terni” jest przedstawiony jako wypiek typowy dla Terni (Caruso P: La vera Umbria. La tradizione umbra nei piaceri della tavola., ed. Grilligraf Collazzone (Pg), 2000).

W publikacji „Terni: miasto między dwoma rzekami” („Terni: la città fra due fiumi”) z serii „Turystyka kulturalna: czasopismo, które Cię prowadzi” („Il turismo culturale: la rivista che ti guida” zostaje dodatkowo podkreślony fakt, że „w Terni w okresie bożonarodzeniowym nie istnieje rodzina, restauracja, kuchnia, cukiernia czy piekarnia, która nie przygotowywałaby *pampepato* [...]” (Terni la città tra due fiumi., provincia Terni, ed. Vanni, 2006).

„*Pampepato* di Terni/*Panpepato* di Terni” jest również głównym bohaterem zabaw i elementem integracji społeczeństwa wskazanego obszaru.

W związku z tym ternańska delegacja Włoskiej Akademii Kulinarnej („Accademia Italiana della Cucina”) przez kilka lat wysyłała swoich przedstawicieli w celu zaprezentowania *pampepato* produkowanych we własnych domach i podzielenia się przepisem. W ten sposób promowano doskonały wypiek, który przestrzegał tradycyjnych kanonów. W ślad za Akademią, ternański lokal MET od 2009 r. organizuje konkurs na *pampepato* roku, w którym można wziąć udział wysyłając własny wyrób, który następnie zostanie przedstawiony wykwalifikowanemu jury składającemu się z przedstawicieli kulinarnych środowisk akademickich, cukierników, wytwórców czekolady, sommelierów, przedstawicieli różnych sektorów i organizacji zawodowych. Nagrodą przyznaną najlepszemu „*Pampepato* di Terni/*Panpepato* di Terni” jest drewniana łyżka cukiernicza, która co roku jest przekazywana zwycięzcy z rąk laureata poprzedniej edycji. (Il cucchiaio di legno per il miglior *pampepato*, Il Messaggero, 05.01.2013).

W dniu 10 lutego 2002 r. podczas kiermaszu poświęconemu „*Pampepato* di Terni/*Panpepato* di Terni” terneńskim cukiernikom udało się wytworzyć *pampepato* o masie 112 kg, co nie miało miejsca nigdy wcześniej.

I wreszcie, dalsze wskaźniki odzwierciedlające tak zakorzenioną renomę „*Pampepato* di Terni/*Panpepato* di Terni” są związane z jego coraz bardziej powszechną obecnością na półkach sklepów z typowymi produktami lokalnymi, gdzie jest zawsze wyróżniany jako pamiątka kulinarna obdarzana rosnącym uznaniem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.