РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 597/2013 НА КОМИСИЯТА

от 19 юни 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Rogal świętomarciński (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, второто изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Полша за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Rogal świętomarciński“, регистрирано съгласно Регламент (ЕС) № 1070/2008 на Комисията ([2]).

(2) Целта на заявлението е спецификацията да бъде изменена като се намали долната граница на теглото на продукта.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като промяната е минимална, Комисията може да я одобри, без да прибягва до процедурата, установена с членове 50—52 от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Rogal świętomarciński“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 19 юни 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 290, 31.10.2008 г., стр. 16.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Rogal świętomarciński“:

Долната граница на теглото за „rogal świętomarciński“ се намалява на 150 g и следователно теглото на продукта ще бъде 150—250 g.

Предложеното изменение е продиктувано от промените в поведението на потребителите, които от известно време предпочитат кроасан с по-ниско тегло. Хранителните навици са се променили и поради сегашния му размер, „rogal świętomarciński“ се счита за твърде голям като порция от сладкарско изделие, особено като се има предвид, че сега се пече и консумира през цялата година, а не само на деня на св. Мартин. Намаляването на долната граница на теглото ще доведе до повишаване на търсенето, а оттам ще се разшири кръгът на потребителите, което следва също да спомогне за разпространяване на информация за схемата за ЗГУ.

Намаляването на теглото на продукта по никакъв начин няма да накърни специфичните особености на „rogal świętomarciński“, определени в точка 5.2 от единния документ, нито ще промени вкуса му.

Това изменение също така означава, че е необходимо да се заличи следното изречение относно размерите на кроасана от точка 3.2 на единния документ: „…побира се в квадрат с приблизителни размери 14 × 14 cm, максималната му височина е около 7 cm, а ширината — около 10 cm“. Това е следствие от промяната в допустимото тегло на продукта и няма основание за запазване на размерите, посочени в този случай. Също така няма смисъл посочването на други размери, тъй като определянето им би било трудно с оглед на големите вариации на теглото. Това отчасти се дължи на печенето, тъй като майсторите хлебари не могат да въздействат върху степента на увеличаване на обема на тестото. Следва да се отбележи, че премахването на изискванията по отношение на размерите на продукта по никакъв начин няма да засегне специфичната му форма, която трябва да се запази независимо от теглото.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI“

ЕО №: PL-PGI-0105-01023-24.7.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование**

„Rogal świętomarciński“

Наименованието „rogal świętomarciński“ отговаря на изискванията на член 2, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 и е наименованието, което обичайно се използва за описване на кроасан, печен в Познан, регионалната столица на Wielkopolska, и в някои съседни градове. Наименованието на това хлебно изделие произтича от традицията на деня на свети Мартин (11 ноември) да се пекат и консумират кроасани с характерен пълнеж, който са били създадени в посочената област.

2. **Държава членка или трета държава**

Полша

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.4: Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Rogal świętomarciński“ е с форма на кроасан със захарна глазура, посипан с парченца ядки. Напречното му сечение е овално. Теглото му е между 150 и 250 g. Цветът на повърхността му варира от тъмнозлатист до светлокафяв. Тестото е с кремав цвят, а пълнежът е бежов, като цветът варира от светъл до тъмен. Изпеченото тесто е еластично, люспесто, а разрезът разкрива пореста структура с видими слоеве. Близо до средата обръчите от тесто се редуват с маков пълнеж. В центъра на сладкиша е разположен маков пълнеж, който е влажен при допир. Характерният сладък вкус, с лек привкус на бадеми, и ароматът му се дължат на неговите съставки — квасено тесто и маков пълнеж.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Следните съставки се използват за производството на „rogal świętomarciński“:

— За тестото: пшеничено брашно, маргарин, мляко, яйца, захар, мая, сол, лимонена есенция.

— За пълнежа: бяло маково семе, захар, галета, яйчен меланж, маргарин, стафиди, ядки, сиропирани или захаросани плодове (череши, круши, портокалови кори), бадемова есенция.

— Други съставки (декоративен пласт): глазура, натрошени ядки.

Брашното трябва да съдържа над 27 % еластичен глутен. Това улеснява точенето на тестото и му придава характерната люспестост след разточване и навиване заедно с пластове маргарин.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

— Приготвяне на квасеното тесто

— Приготвяне на тестото за кроасана

— Приготвяне на маковия пълнеж

— Пълнене и оформяне като кроасан

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

— Печене

— Декорация

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

—

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Продуктът „rogal świętomarciński“ може да бъде продаван без опаковка. Ако се използва опаковка, етикетът на продукта „rogal świętomarciński“ трябва да включва знака за защитено географско указание и текста „Защитено географско указание“.

4. **Кратко определение на географския район**

Градът Познан (Poznań), определен в неговите административни граници, окръг Познан (Poznań) и следните окръзи на областта Wielkopolska:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz, и град Kalisz,

Koło, Konin, и град Konin, Kościan, Krotoszyn, Leszno, и град Leszno, Nowy Tomyśl, Oborniki, Ostrów, Piła, Pleszew, Rawicz, Słupca, Szamotuły, Śrem, Środa, Wągrowiec, Wolsztyn, Września

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Наименованието „rogal świętomarciński“ се корени в кулинарната традиция и консумацията на този сладкиш, с неговия характерен пълнеж, в деня на свети Мартин (11 ноември). Този обичай води началото си от Познан и околностите му.

Честването на деня на свети Мартин датира от 16-и век и се свързва с края на земеделския сезон. Главната улица на Познан носи името на свети Мартин, а празненствата в негова чест се провеждат всяка година и са част от културното наследство на цялата общност на града.

Репутацията на „rogal świętomarciński“ е създадена от сладкарите и пекарите от Познан, столицата на Wielkopolska, и от прилежащите райони. От 150 години насам пекарите предлагат този продукт на жителите в деня на свети Мартин. Традицията се е разпространила в прилежащите окръзи на областта Wielkopolska.

С течение на времето „rogal świętomarciński“ започва да се предлага през цялата година, но неговото производство и консумацията му все още са съсредоточени около деня на свети Мартин.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Типичните характеристики на „rogal świętomarciński“ са свързани със знанията и уменията на производителите, които приготвят сладкиша по рецепта. Този продукт притежава специфично качество, дължащо се на външния му вид, формата, вкуса и аромата и употребата на специална съставка — бяло маково семе — за пълнежа.

Използва се квасено тесто за кроасани. Това е квасено тесто, което, след като е втасало и изстинало, се навива заедно с пластове маргарин, придаващ обем на кроасана, който придобива лека, характерна люспеста повърхност при печенето. В съответствие с рецептата (известна като „три по три“), две трети от тестото се покрива с маргаринов слой и се сгъва след това на три, така че се образуват три слоя тесто, разделени от два слоя мазнина. След това то се навива и сгъва на три още два пъти или само веднъж — на четири. Това създава характерната многопластова структура на тестото.

Пълнежът от бяло маково семе, към който се добавя бадемова есенция, ясно отличава „rogal świętomarciński“ от други сладки печива. Бялото маково семе е специална и рядка съставка.

Следните фактори са съществени за неповторимия характер на продукта:

— „люспестото“ тесто, съдържащо следните съставки: пшеничено брашно, маргарин, мляко, яйца, захар, мая, сол, лимонена есенция,

— пълнежът, състоящ се основно от бяло маково семе, към което се прибавят: захар, бяло маково семе, галета, яйчен меланж, маргарин, стафиди, ядки, сиропирани или захаросани плодове (череши, круши, портокалови кори), бадемова есенция,

— начинът на сгъване на тестото, пълненето му с макова маса, декорирането с глазура и поръсването с натрошени ядки също оказват влияние върху неповторимата окончателна форма и общия външен вид на сладкиша.

Комбинацията на тези съставки и специфичното люспесто тесто правят „rogal świętomarciński“ един изключителен и неповторим продукт..

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

История, традиция и репутация на „rogal świętomarciński“

Продуктът „rogal świętomarciński“ се радва на несекваща популярност в Познан от най-малко 150 години. В съзнанието на гражданите и гостите на Познан, града на река Варта, продуктът е свързан с честванията на 11 ноември, деня на свети Мартин. Множеството легенди и традиции, свързани с датата на създаване на първия сладкиш от този вид, свидетелстват за репутацията на продукта.

Според една от тези легенди, създателят на „rogal świętomarciński“ в Познан е сладкарят Йозеф Мелцер, който убедил своя работодател да опече кроасани, които да бъдат раздадени впоследствие на бедните в града. До тази идея той стигнал през ноември 1891 г., след като изслушал проповед на Ян Левицки, енорийски свещеник на енорията Свети Мартин, който призовал патронът на енорията Свети Мартин, който същевременно е и патрон на пекарите, да бъде честван с някакъв акт на съпричастност към бедните в Познан.

Формата на кроасана също се корени в традицията. Произходът ѝ се приписва на победата на крал Ян III Собиески над турците край Виена. През 1683 г. кралят на Полша Ян III Собиески пленил много турски знамена с изобразен на тях полумесец. В чест на победата, тази форма е послужила за модел на „rogal świętomarciński“. Според друга легенда от Познан, формата напомня за подковата, изгубена от коня на свети Мартин.

Най-старото свидетелство за приготвени по случай деня на свети Мартин кроасани се среща в обява, публикувана в броя на „Вестник на Великото княжество Познан“ (Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego) от 10 ноември 1852 г., от сладкаря Антони Пфитцнер, чиято сладкарница отваря врати три години по-рано на ул. Вроцлавска в Познан.

„Утре, четвъртък, пълнени кроасани на различни цени в сладкарницата на А. Пфитцнер на ул. Вроцлавска“.

Най-старата доказана употреба на името „rogal świętomarciński“ се среща във вестникарска обява от 11 ноември 1860 г.

След Втората световна война традицията да се пече „rogal świętomarciński“ бива продължена от частни сладкари и пекари от Познан. Законът за национализацията от 3 януари 1946 г. не засяга малките занаятчийски предприятия. По това време рецептата за пълнежа на сладкиша вече е променена. Предвид трудностите при доставките, продуктите, необходими за бадемов пълнеж, стават на практика недостъпни и сладкарите и пекарите ги заместват с пълнеж от бяло маково семе.

От 60-те години насам вестниците редовно публикуват данни за количеството кроасани, консумирано от жителите на Познан на 11 ноември. Благодарение на този източник на информация днес е известно, че консумацията се е увеличила от само няколко тона в началото на 60-те години до около 42,5 тона през 1969 г. В наше време продажбите на този продукт в деня на Свети Мартин в Познан достигат средно 250 тона, докато годишните продажби възлизат на около 500 тона.

Днес „rogal świętomarciński“ се е превърнал в символ на Познан, който се предлага на официални гости. През 2004 г. продуктът бе отличен с награда на Полския туристически съюз като в грамотата той е описан по следния начин:

„… традиционен сладкиш, приготвян по уникална рецепта, само в Познан, в деня на свети Мартин …“. Тази информация говори за репутацията на този специфичен продукт и за тясната му връзка с Познан и целия район.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-29-maja-2012-roku