PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 597/2013

ze dne 19. června 2013,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Rogal świętomarciński (CHZO))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Polska o schválení změny specifikace chráněného zeměpisného označení „Rogal świętomarciński" zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 1070/2008 ([2]).

(2) Předmětem žádosti je změna specifikace, aby se snížila spodní hranice hmotnostního rozpětí produktu.

(3) Komise přezkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu, může ji Komise schválit bez postupu popsaného v článcích 50 až 52 nařízení (EU) č. 1151/2012,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Rogal świętomarciński" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. června 2013.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 290, 31.10.2008, s. 16.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Rogal świętomarciński“ se schvaluje tato změna:

Spodní hranice hmotnostního rozpětí produktu „Rogal świętomarciński“ se snižuje na 150 g, takže produkt bude vážit 150–250 g.

Navrhovaná změna je dána změnami chování konzumentů, kteří se již po jistou dobu dožadovali menší hmotnosti rohlíku. Stravovací návyky se změnily a pro svou stávající velikost je rohlík „Rogal świętomarciński“ jako cukrovinka považován za příliš velký, a to především z toho důvodu, že se v současnosti peče i konzumuje během celého roku, a nikoli jen na svatého Martina. Snížení spodní hmotnostní hranice podnítí poptávku po produktu, a rozšíří se tím i řady konzumentů, což by mělo přispět k šíření informací o režimu CHZO.

Snížení hmotnosti produktu nijak neovlivní specifické vlastnosti rohlíku „Rogal świętomarciński“ podle definice v bodu 5.2 jednotného dokumentu ani jeho chuť.

Tato změna rovněž znamená, že je třeba zrušit následující větu týkající se rozměrů rohlíků z bodu 3.2 jednotného dokumentu: „(Rohlík…) lze opsat čtvercem o straně zhruba 14 cm a v nejtlustším místě je zhruba 7 cm vysoký a 10 cm široký“. Je to důsledkem změny přípustné hmotnosti produktu a pro zachování rozměrů uvedených v daném případě neexistuje žádný důvod. Stejně tak nemá význam uvádět jiné rozměry, neboť by je bylo obtížné určit vůči takto širokému hmotnostnímu rozpětí. Z části je to dané pečením, neboť řemeslní pekaři nedokáží ovlivnit, v jakém rozsahu se zvětší objem těsta. Je nutno poukázat na to, že zrušení požadavků na rozměry produktu nijak neovlivní jeho specifický tvar, který musí být zachováván bez ohledu na hmotnost produktu.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1]

„ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI“

č. ES: PL-PGI-0105-01023-24.07.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Rogal świętomarciński“

Název „Rogal świętomarciński“ splňuje požadavky čl. 2 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 a je tradičním názvem pro rohlík, který se peče v hlavním městě velkopolského regionu Poznani a několika okolních městech. Název rohlíku pochází z tradice pěstované v této oblasti, podle níž se na svatého Martina (11. listopadu) pečou a jedí rohlíky s typickou náplní.

2. **Členský stát nebo třetí země**

Polsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.4 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Rogal świętomarciński“ má tvar půlměsíce, je politý polevou a posypaný drcenými ořechy. V průřezu má oválný tvar. Hmotnost rohlíku se pohybuje mezi 150 a 250 gramy. Povrch kůrky má tmavozlatou až světlehnědou barvu. Těsto má krémovou barvu a náplň je krémově hnědá — od krémově světlehnědé až po krémově tmavohnědou. Upečené těsto je na dotek pružné a listuje, v průřezu je pórovité a vrstvy jsou zřetelně vidět. Blíže ke středu je zavinuté těsto proloženo makovou náplní. Uvnitř je rohlík naplněn makovou náplní, která působí vlhkým dojmem. Pro tento produkt je typická sladká a zároveň lehce mandlová chuť a vůně pocházející z obsažených surovin – kynutého těsta a makové náplně.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Suroviny používané při výrobě rohlíku „Rogal świętomarciński“:

— Suroviny na těsto: pšeničná mouka, margarín, mléko, vejce, cukr, droždí, sůl, citronové aroma.

— Suroviny na náplň: bílý mák, cukr, drobky, vaječná hmota, margarín, rozinky, ořechy, ovoce v sirupu nebo kandované ovoce (třešně, hrušky, pomerančová kůra), mandlové aroma.

— Další suroviny (na ozdobu): poleva, drcené ořechy.

Mouka by měla obsahovat více než 27 % pružného glutenu. To usnadňuje rozválení těsta a umožňuje po přeložení a rozválení s margarínem získat typickou vrstevnatost – „listování“.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

—

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

— Zhotovení kynutého těsta

— Zhotovení těsta listového typu (ciasto półfrancuskie)

— Příprava makové náplně

— Plnění a tvarování rohlíků

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

— Pečení

— Zdobení

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

—

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Rohlíky „Rogal świętomarciński“ lze prodávat nebalené. Pokud se obalů využije, musí být na etiketě produktu „Rogal świętomarciński“ symbol chráněného zeměpisného označení a nápis „Chráněné zeměpisné označení“.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Město Poznaň ve správních hranicích, poznaňský okres a tyto okresy Velkopolského vojvodství:

Chodzież, Czarnków, Gniezno, Gostyń, Grodzisk, Jarocin, Kalisz a město Kalisz,

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

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Rohlík „Rogal świętomarciński“ vychází z tradice, podle níž se na svatého Martina (11. listopadu) pečou a jedí rohlíky s typickou náplní. Tento zvyk pochází z Poznaně a okolí.

Oslavy dne sv. Martina sahají do 16. století a souvisejí s koncem zemědělského roku. Na počest tohoto svatého byla podle něj pojmenována hlavní ulice Poznaně a každoročně probíhají svatomartinské oslavy, které jsou společným dědictvím všech obyvatel města.

O pověst rohlíku „Rogal świętomarciński“ se zasloužili cukráři a pekaři z Poznaně, hlavního města velkopolského regionu, a okolí. Tento produkt nabízejí pekaři obyvatelům města na svátek sv. Martina již 150 let. Tradice se rozšířila i na přilehlé okresy Velkopolského vojvodství.

Postupem času se z rohlíku „Rogal świętomarciński“ stalo pečivo každodenně dostupné, avšak jeho výroba a konzumace se nadále soustřeďuje ve dnech kolem svátku sv. Martina.

5.2 *Specifičnost produktu*

Typické vlastnosti rohlíku „Rogal świętomarciński“ souvisejí se znalostmi a dovednostmi jeho výrobců, kteří postupují v souladu se specifikací. Tento produkt má specifickou jakost, která se zakládá na jeho vnějším vzhledu, tvaru, chuti a vůni a na použití zvláštní suroviny v náplni – bílého máku.

Používá se kynuté těsto listového typu. Jde o kynuté těsto, které se po vykynutí a ochlazení rozválí s margarínem, čímž vznikne právě těsto listového typu (półfrancuskie), které při pečení získá jemnost a typické listování. V souladu s receptem „třikrát tři“ se na 2/3 těsta klade vrstva margarínu a těsto se složí „na třikrát“ tak, aby vznikly tři vrstvy těsta proložené dvěma vrstvami tuku. Těsto se poté ještě dvakrát rozválí a složí „na třikrát“, nebo jednou „na čtyřikrát“. Tím se dosáhne rozložení vrstev, které je typické pro listové těsto.

Rohlík „Rogal świętomarciński“ od jiného sladkého pečiva výrazně odlišuje náplň z bílého máku s přídavkem mandlového aroma. Bílý mák je zvláštní a zřídka používaná surovina.

Zásadní vliv na jedinečný charakter produktu mají:

— kynuté těsto listového typu z těchto surovin: pšeničná mouka, margarín, mléko, vejce, cukr, droždí, sůl, citronové aroma,

— náplň, která se vyrábí především z bílého máku, do nějž se přidává: cukr, drobky piškotového těsta, vaječná hmota, margarín, rozinky, ořechy, ovoce v sirupu nebo kandované ovoce (třešně, hrušky, pomerančová kůra) a mandlové aroma,

— způsob zavinutí těsta a plnění makovou hmotou a zdobení polevou a drcenými ořechy, které společně ovlivňují výsledný jedinečný tvar a celkový vzhled pečiva.

Díky spojení těchto surovin a zvláštnímu listujícímu těstu je rohlík „Rogal świętomarciński“ výjimečným a neobvyklým produktem.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Historie a tradice pečení a pověst rohlíku „Rogal świętomarciński“:

Rohlík „Rogal świętomarciński“ se v Poznani těší neslábnoucí oblíbenosti a neutuchajícímu úspěchu již nejméně 150 let. V povědomí Poznaňanů i hostů města nad řekou Wartou je tento produkt spojen s oslavami svátku sv. Martina, které připadají na 11. listopadu. O pověsti produktu svědčí i množství legend a vyprávění o počátcích pečení rohlíku.

Podle jedné legendy stojí za pečením svatomartinského rohlíku v Poznani cukrář Józef Melzer, který přemluvil svého zaměstnavatele k pečení rohlíků, které se následně rozdávaly chudým obyvatelům Poznaně. Na tuto myšlenku měl údajně přijít v listopadu 1891 po kázání probošta farnosti sv. Martina, kněze Jana Lewického, který nabádal, aby se svátek patrona farnosti zosobňujícího lásku k bližnímu a zároveň patrona pekařů uctil nějakým milosrdným činem ve prospěch nemajetných obyvatel Poznaně.

Kořeny v tradici má i tvar rohlíku; má pocházet z dob vítězství krále Jana III. Sobieského nad Turky u Vídně. V roce 1683 polský král Jan III. Sobieský získal v boji mnoho tureckých korouhví, na nichž byl vyobrazen půlměsíc; tento tvar posloužil jako vzor při pečení svatomartinského rohlíku na památku tohoto vítězství. Podle jiné poznaňské legendy odkazuje tvar rohlíku na podkovu, kterou ztratil kůň sv. Martina.

Nejstarší nalezenou zmínku o rohlících pečených na svátek sv. Martina nechala 10. listopadu roku 1852 v listu „*Gazeta Wielkiego Księstwa Poznańskiego*“ vytisknout cukrárna Antoniho Pfitznera, která vznikla o tři roky dříve na Wrocławské ulici v Poznani:

„Zítra, ve čtvrtek, plněné rohlíky za různé ceny v cukrárně A. Pfitznera, ulice Wrocławská“.

Prvním zaznamenaným použitím názvu „Rogal świętomarciński“ je oznámení v tisku z 11. listopadu roku 1860.

Po konci druhé světové války pokračovala tradice pečení svatomartinských rohlíků v poznaňských soukromých cukrárnách a pekárnách. Zákon o znárodnění ze dne 3. ledna 1946 se totiž malých řemeslných podniků netýkal. Tehdy se změnila náplň, která se v rohlících používá. Vzhledem k problémům se zásobováním byly suroviny pro výrobu mandlové náplně prakticky nedostupné a cukráři a pekaři začali nahrazovat mandlovou náplň náplní z bílého máku.

Od 60. let dvacátého století tisk často informoval o množství rohlíků, které Poznaňané 11. listopadu zkonzumovali. Díky tomuto zdroji víme, že konzumace vzrostla z několika tun na počátku šedesátých let až na 42,5 tuny v roce 1969. V současnosti prodají poznaňští výrobci na svátek sv. Martina průměrně 250 tun rohlíků, celoročně je to pak v dané oblasti 500 tun.

Rohlík „Rogal świętomarciński“ se stal symbolem Poznaně a podává se oficiálním hostům. V roce 2004 získal ocenění Polské organizace cestovního ruchu, které bylo zdůvodněno těmito slovy:

„… tradiční pečivo založené na jedinečné receptuře, které se peče výlučně v Poznani u příležitosti svátku sv. Martina...“. Uvedené informace prokazují pověst tohoto zvláštního produktu i jeho vztah k Poznani a celému regionu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 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